

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xii
INTISARI	xiii
ABSTRACT	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	4
1.3. Tujuan Penelitian	5
1.4. Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1. Tinjauan Pustaka	7
2.1.1. Beras	7
2.1.2. Nasi	9
2.1.3. Nasi Kemas	10
2.1.4. Pasteurisasi (Perlakuan Panas)	12
2.1.5. Pengemasan	14
2.1.6. Penyimpanan Bahan Pangan	16
2.1.7. <i>Total Plate Count</i> /TPC	17
2.1.8. Pengujian Sensoris	18
2.2. Hipotesis	20

BAB III METODE PENELITIAN.....	22
3.1. Bahan-bahan Penelitian	22
3.2. Alat-alat Penelitian	22
3.3. Tahapan Penelitian	24
3.3.1. Pembuatan Nasi	26
3.3.2. Pengemasan Nasi	27
3.3.3. Pasteurisasi Nasi Kemas	27
3.3.4. Penyimpanan Nasi Kemas	28
3.3.5. Pengujian Nasi Kemas	28
3.3.5.1. Pengukuran Berat	28
3.3.5.2. Pengukuran Kadar Air	29
3.3.5.3. Analisis Mikrobiologis	29
3.3.5.4. Penilaian Kecerahan	30
3.3.5.5. Pengukuran pH	30
3.3.5.6. Evaluasi Sensoris	30
3.4. Rancangan Percobaan dan Analisis Data	31
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	34
4.1. Optimasi Perbandingan Rasio Beras dan Air	34
4.1.1. Tingkat Kemasakan Nasi	35
4.1.2. Volume Nasi	35
4.1.3. Kadar Air Nasi	36
4.2. Berat Nasi Kemas selama Penyimpanan	37
4.3. Kadar Air Nasi Kemas selama Penyimpanan.....	38
4.4. Total Mikrrobia Nasi Kemas selama Penyimpanan	40
4.4.1. Inkubasi pada Plastik Biasa di Inkubator 37°C	41
4.4.2. Inkubasi pada Wadah Kedap Udara di Inkubator 37°C	43
4.5. Kecerahan Nasi Kemas selama Penyimpanan	47
4.6. pH Nasi Kemas selama Penyimpanan.....	49
4.7. Sifat Sensoris Nasi Kemas selama Penyimpanan	51
4.5.1. Atribut Aroma	54
4.5.2. Atribut Tekstur	55
4.5.3. Atribut Rasa	56
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	59

5.1. Kesimpulan	59
5.2. Saran	59
DAFTAR PUSTAKA	61
LAMPIRAN	66