

PENGARUH PERBEDAAN 5 VARIETAS BERAS DI SUMBAR TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK DAN KIMIA NASI INSTAN

Fujie Syukrillah Wiesa

Prof. Dr. rer. nat. Ir. Anwar Kasim., Ruri Wijayanti, S.TP., M.Si

Abstrak

Penelitian ini bertujuan (1) Untuk mengetahui pengaruh perbedaan 5 varietas beras di Sumbar terhadap karakteristik fisik dan kimia nasi instan (2) Untuk mengetahui nasi instan yang paling disukai panelis berdasarkan uji organoleptik. Rancangan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan yaitu: A = pembuatan nasi instan menggunakan beras batang piaman, B = beras IR 42, C = beras Kuruik Kusuik, D = beras Anak Daro, E = beras Sokan dengan 3 kali ulangan. Hasil pengamatan dari masing-masing perlakuan dianalisis dengan ANOVA, jika berbeda nyata dilanjutkan dengan uji lanjut DNMR 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa analisis kadar air berkisar antara 7,72 % - 14,08% dengan nilai paling rendah terdapat pada perlakuan B (beras IR 42) yaitu sebesar 7,72%. Kadar abu berkisar antara 0,57 % - 0,60 % dengan nilai paling tinggi terdapat pada perlakuan A (beras Batang Piaman) yaitu sebesar 0,60%. Kadar protein berkisar antara 4,77 % - 5,91% dengan nilai paling tinggi terdapat pada perlakuan E (beras sokan) yaitu sebesar 5,91%. Waktu rehidrasi yang memenuhi syarat sebagai nasi instan hanya varietas beras Batang Piaman, beras IR 42, dan beras Kuruik Kusuik. Sedangkan berdasarkan uji organoleptik yang paling disukai terhadap warna adalah varietas beras Kuruik Kusuik, terhadap rasa varietas beras Anak Daro, terhadap aroma varietas beras Batang Piaman, dan terhadap tekstur varietas beras Batang Piaman, varietas beras IR 42, varietas beras Sokan. Break Even Point (BEP) nasi instan atas dasar unit sebesar 3.093 bungkus dan BEP atas dasar rupiah yaitu Rp. 27.734.000.

Kata kunci : nasi instan, natrium sitrat, Sumatera Barat, varietas beras.

THE EFFECT OF DIFFERENCES IN 5 RICE VARIETIES IN WEST SUMATRA ON THE PHYSICAL AND CHEMICAL CHARACTERISTICS OF INSTANT RICE

Fujie Syukrillah Wiesa

Prof. Dr. rer. nat. Ir. Anwar Kasim., Ruri Wijayanti, S.TP., M.Si

Abstract

This research aims (1) to determine the effect of differences in 5 varieties of rice in West Sumatra on the physical and chemical characteristics of instant rice (2) to find out which instant rice the panelists like most based on organoleptic tests. The design used in this research was a Completely Randomized Design (CRD) with 5 treatments, namely: A = making instant rice using Piaman stem rice, B = IR 42 rice, C = Kuruik Kusuik rice, D = Anak Daro rice, E = Soka rice with 3 repetitions. The observation results from each treatment were analyzed using ANOVA, if they were significantly different, continued with the 5% DNMRT further test. The results of the research showed that the water content analysis ranged from 7.72% - 14.08% with the lowest value found in treatment B (IR 42 rice), namely 7.72%. The ash content ranged between 0.57% - 0.60% with the highest value found in treatment A (Batang Piaman rice), namely 0.60%. Protein content ranged from 4.77% - 5.91% with the highest value found in treatment E (soka rice), namely 5.91%. The only rehydration times that qualify as instant rice are the Batang Piaman rice varieties, IR 42 rice and Kuruik Kusuik rice. Meanwhile, based on organoleptic tests, the most preferred color is the Kuruik Kusuik rice variety, the taste of the Anak Daro rice variety, the aroma of the Batang Piaman rice variety, and the texture of the Batang Piaman rice variety, the IR 42 rice variety, and the Soka rice variety. Break Even Point (BEP) for instant rice on a unit basis is 3,093 packs and BEP on a rupiah basis is IDR. 27,734,000.

Keywords: instant rice, sodium citrate, West Sumatra, rice varieties.