

Rian Januar. D1C021042. Pengaruh Rasio Beras Payo Kerinci (*Oriza sativa L*) dan Air Pemasakan terhadap Karakteristik Nasi Instan.
Pembimbing Dr. Ir. Lavlinesia, M.Si, Ir. Indriyani, MP dan Mursyid, S.Gz., M.Si

RINGKASAN

Nasi instan beras payo merupakan salah satu produk olahan berbahan baku dari varietas padi lokal Kerinci, Jambi, yang terkenal di Sumatera karena teksturnya yang pulen, aroma harum, dan cita rasa khas. Nasi instan adalah produk olahan dari beras yang telah melalui proses pemasakan dan pengeringan, sehingga produk ini memiliki umur simpan yang lebih lama, namun tetap mudah dan cepat dalam penyajiannya. Kandungan amilosa beras berpengaruh terhadap jumlah air pemasakan nasi instan. Semakin tinggi kadar amilosa pada beras dalam pembuatan nasi maka semakin tinggi rasio air yang digunakan, semakin rendah kadar amilosa maka rasio air yang diperlukan semakin rendah. Rasio air pemasakan yang tidak tepat akan mempengaruhi karakteristik nasi instan, seperti tekstur dan kemampuan nasi dalam menyerap air. Semakin tinggi jumlah air pemasakan maka tekstur nasi yang dihasilkan semakin lunak.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh rasio air pemasakan terhadap karakteristik nasi instan beras Payo Kerinci dan untuk menentukan rasio air pemasakan yang optimal pada nasi instan beras Payo Kerinci dengan karakteristik terbaik. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan, yaitu rasio beras dan air pemasakan, P1 (1:0,9), P2 (1:1), P3 (1:1,1), P4 (1:1,2), P5 (1:1,3). Analisa data dilakukan menggunakan ANOVA pada taraf kepercayaan 5%.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa rasio beras dan air pemasakan memberikan pengaruh nyata pada waktu rehidrasi, perbandingan jamak penerimaan keseluruhan, tetapi tidak berbeda nyata pada rendemen, kadar air, volume pengembangan, kadar amilosa, perbandingan jamak warna, aroma, rasa dan tekstur. Perlakuan terbaik didapatkan pada perlakuan P4 (1:1,3) dengan rendemen 91,20%, kadar air 6,90%, waktu rehidrasi 3,29 menit, volume pengembangan 215,66%, kadar amilosa 22,86%, perbandingan jamak warna 3,88 (sama baiknya dari R), aroma 3,48 (sama baiknya dari R), rasa 3,60 (sama baiknya dari R), tekstur 3,36 (sama baiknya dari R), dan penerimaan keseluruhan 3,92 (lebih baik dari R).

Kata kunci: Beras payo, Nasi instan, Waktu rehidrasi