

Marianto Pasaribu, D1C021039. Pengaruh Suhu Dan Lama Pembekuan Terhadap Karakteristik Fisikokimia Nasi Instan Dari Beras Payo Kerinci. Pembimbing: Dr. Ir. Lavlinesia, M.Si, Addion Nizori, S.TP., M.Sc., Ph.D., dan Rahayu Suseno, S.TP., M.Si.

RINGKASAN

Perkembangan zaman modern menuntut segalanya berjalan serba cepat, termasuk dalam hal penyajian makanan. Faktor-faktor seperti padatnya aktivitas masyarakat, tingginya partisipasi perempuan dalam dunia kerja, peningkatan daya beli, dan tingginya frekuensi perjalanan baik antar kota maupun antar negara menyebabkan masyarakat semakin membutuhkan produk makanan yang mudah dan cepat disajikan. Di antara berbagai makanan instan, nasi instan termasuk yang paling banyak diminati. Proses produksinya melibatkan pemasakan dan pengeringan beras, agar dapat disimpan lebih lama namun tetap mudah disajikan dengan cepat. Hal ini menjadikannya pilihan utama bagi orang-orang yang memiliki aktivitas padat dan mobilitas tinggi.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh suhu pembekuan dan lama pembekuan terhadap karakteristik fisikokimia nasi instan dari beras Payo Kerinci, serta mendapatkan optimasi suhu dan lama pembekuan terbaik terhadap karakteristik fisikokimia nasi instan dari beras Payo Kerinci. Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktorial dengan dua faktor yaitu suhu pembekuan (-4°C dan -20°C) dan lama pembekuan (18, 24, dan 36 jam), menghasilkan 6 kombinasi perlakuan yang masing-masing diulang 3 kali. Parameter yang diamati meliputi waktu rehidrasi, rendemen, kadar air, densitas kamba, kadar amilosa, dan uji organoleptik (warna, aroma, rasa, tekstur, dan penerimaan keseluruhan).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa interaksi antara suhu dan lama pembekuan hanya berpengaruh nyata terhadap waktu rehidrasi, dengan karakteristik fisikokimia nasi instan terbaik pada perlakuan suhu pembekuan -20°C selama 24 jam yang menghasilkan waktu rehidrasi 3,21 menit, rendemen (suhu = 96,38%) (lama = 93,34%), kadar air (suhu = 8,10%) (lama = 7,22%), densitas kamba (suhu = 0,51 g/ml) (lama = 0,53 g/ml), kadar amilosa 33,66%, jamak aroma 3,92 (lebih baik dari R), warna 4,04 (lebih baik dari R), tekstur 3,92 (lebih baik dari R), rasa 3,80 (lebih baik dari R) dan penerimaan keseluruhan 4,04 (lebih baik dari R).

Kesimpulan dari penelitian ini adalah bahwa perlakuan suhu pembekuan -20°C dan lama pembekuan 24 jam memberikan hasil terbaik terhadap karakteristik fisikokimia dan sensorik nasi instan dari beras Payo Kerinci. Saran untuk penelitian selanjutnya proses pembekuan nasi instan dari beras payo kerinci menggunakan suhu -20°C selama 24 jam untuk mendapatkan sifat fisikokimia dengan karakteristik terbaik.

Kata kunci : Beras payo kerinci, Nasi Instan, Pembekuan