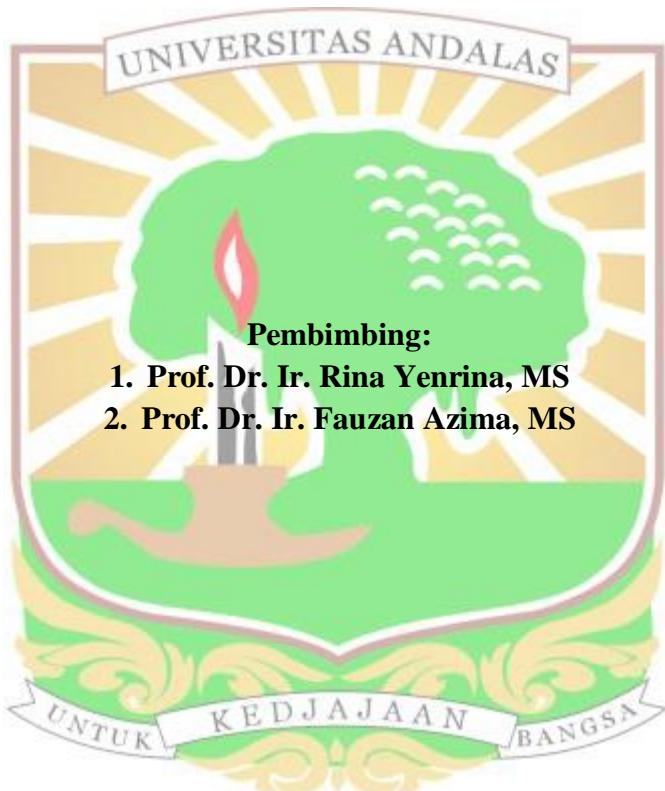


**DAYA CERNA PATI DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN NASI
BERAS MERAH (*Oryza nivara*) SETELAH PROSES
PEMASAKAN DAN PEMANASAN DENGAN RICE COOKER**

**SYAMSURIZAL BAKRI
1411122017**



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2019**

Daya Cerna Pati dan Aktivitas Antioksidan Nasi Beras Merah (*Oryza nivara*) setelah Melalui Proses Pemasakan dan Pemanasan dengan Rice Cooker

Syamsurizal Bakri, Rina Yenrina, Fauzan Azima

ABSTRAK

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juli sampai dengan Agustus 2018 di Laboratorium Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik nasi beras merah (*Oryza nivara*) setelah proses pemasakan dan selama pemanasan dengan menggunakan rice cooker meliputi daya cerna pati secara *In vitro* dan aktivitas antioksidan. Rancangan percobaan yang digunakan dalam penelitian ini adalah eksploratif dengan mengamati proses pemasakan dan lama pemanasan nasi beras merah di dalam rice cooker yaitu pemanasan 0 jam (baru matang), 8 jam, 16 jam, 24 jam dan 32 jam dengan tiga kali ulangan. Hasil penelitian menunjukkan kadar air paling tinggi adalah nasi beras merah pemanasan baru matang (0 jam) 76.13%, aktivitas antioksidan paling tinggi adalah nasi beras merah baru matang (0 jam) 38.55%, kadar lemak tertinggi nasi beras merah baru matang (0 jam) adalah 0.238%, nilai indeks glikemik terendah adalah nasi beras merah baru matang (0 jam) 45.07, nilai energi tertinggi adalah nasi beras merah baru matang (0 jam) 300.6 kkal/100 g, daya cerna pati *in vitro* tertinggi adalah nasi beras merah pemanasan 32 jam 72.28% dan warna [°]hue tertinggi adalah nasi beras merah baru matang (0 jam) 53.57 (Red).

Kata kunci: Nasi beras merah, pemanasan, rice cooker, daya cerna, aktivitas antioksidan

Starch Digestibility and Antioxidant Activity of Cooked Red Rice (*Oryza nivara*) after The Cooking and Heating Process with Rice Cooker

Syamsurizal Bakri, Rina Yenrina, Fauzan Azima

ABSTRACT

This research was conducted from July to August 2018 at the Andalas University Agricultural Technology Laboratory. This study aimed to determine the characteristics of cooked red rice (*Oryza nivara*) after the cooking and heating process with rice cooker includes starch digestibility *in vitro* and antioxidant activity. The experimental design used in this study was explorative by observing the process of cooking and heating process of cooked red rice in the rice cooker that is 0 hours heating (freshly cooked), 8 hours, 16 hours, 24 hours, and 32 hours with three times repeat. The result of the reaserch showed that the highest water content is cooked red rice freshly cooked (0 hours heating) 76.13%, the highest antioxidant activity is cooked red rice freshly cooked (0 hours heating) 38.55%, the highest fatty content is cooked red rice freshly cooked (0 hours heating) 0.238%, the lowest glycemic index value is cooked red rice freshly cooked (0 hours heating) 45.07, the highest energy value is cooked red rice freshly cooked (0 hours heating) 300.6 kcal/100 g, the highest starch digestibility *in vitro* is cooked red rice with heating 32 hours 72.28%, the highest ⁰hue colour is cooked red rice freshly cooked (0 hours heating) 53.57 (Red).

Keyword: cooked red rice, heating, rice cooker, Digestibility, antioxidant activity