

KAJIAN VARIASI SUHU PENGERINGAN PADA PROSES
QUICK COOKING RICE VARIETAS CISOKAN

Oleh :

FANNY YOLANDA

1611112070



Dosen Pembimbing :

1. Dr. Andasuryani, S.TP, M.Si
2. Khandra Fahmy, S.TP, MP, Ph.D

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2021**

KAJIAN VARIASI SUHU PENGERINGAN PADA PROSES
QUICK COOKING RICE VARIETAS CISOKAN

Oleh:

FANNY YOLANDA

1611112070



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2021**

ABSTRAK

Penelitian ini digunakan untuk mempersingkat waktu penyajian nasi dengan tetap menjaga cita rasa nasi dari varietas cisokan yang seperti nasi aslinya. Penelitian dilakukan dengan membuat nasi instan, dilanjutkan dengan pengujian parameter. Salah satu terobosan ini terdapat pada nasi, maka bentuk perkembangan teknologi menghasilkan ide untuk mempersingkat waktu memasak nasi dan dibuatlah nasi instan. Nasi instan merupakan beras yang mengalami beberapa proses seperti perendaman, pemasakan bertekanan, pembekuan, pencairan dan pengeringan. Tujuan penelitian ini yaitu mengkaji pengaruh variasi suhu pengeringan pada proses pembuatan nasi instan terhadap karakteristik nasi instan varietas cisokan. Penelitian ini digunakan untuk mempersingkat waktu penyajian nasi dengan tetap menjaga cita rasa nasi dari varietas cisokan yang seperti nasi aslinya. Penelitian dilakukan dengan membuat nasi instan, dilanjutkan dengan pengujian parameter. Penelitian ini menggunakan empat suhu pengeringan yaitu 80°C, 100°C, 120°C dan 140°C dengan tiga kali ulangan. Penelitian pengeringan nasi instan didapatkan waktu rehidrasi tercepat yaitu selama 8,14 menit pada suhu pengeringan 80°C dibandingkan dengan suhu pengeringan yang lain. Penelitian ini pada suhu 80°C mendapatkan nilai paling tinggi pada rendemen sebesar 72,9591%. Pengeringan nasi instan memiliki nilai densitas kamba paling kecil 0,6118 g/ml dan cenderung menghasilkan nilai porositas yang hampir sama dengan porositas paling besar senilai 56% pada suhu pengeringan 140°C. Penelitian ini pada setiap variasi suhu pengeringan laju pengeringan, penurunan kadar air, dan kelembaban relatif mengalami penurunan setiap menitnya hingga mencapai batas kadar air yang diinginkan. Pengujian organoleptik terhadap nasi instan didapatkan hasil yaitu kebanyakan dari penelis lebih menyukai nasi instan pada pengeringan suhu 120°C, baik itu dari rasa, aroma, warna dan tekstur.

Kata Kunci - nasi instan, pengeringan, suhu, waktu rehidrasi