

**PENGARUH PENAMBAHAN CASSIAVERA
TERHADAP UMUR SIMPAN DAN KARAKTERISTIK MUTU BERAS
RENDANG**

KUSNUL RATI'AH

1611121034



Prof. Dr. Ir. Fauzan Azima, MS

Dr. Ir. Rini B, MP

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG

2022

Pengaruh Penambahan Cassiavera Terhadap Umur Simpan dan Karakteristik Mutu Beras Rendang

Kusnul Rati'ah, Fauzan Azima, Rini B

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan cassiavera terhadap umur simpan dan karakteristik mutu beras rendang. Penelitian ini menggunakan metode eksploratif dengan 5 perlakuan : Perlakuan A (tanapa penambahan cassiavera), Perlakuan B (penambahan bubuk cassiavera 1%), Perlakuan C (penambahan bubuk cassiavera 2%), Perlakuan D (penambahan ekstrak cassiavera 0,1%), Perlakuan E (penambahan ekstrak cassiavera 0,2%). Titik kritis pada produk beras rendang yaitu ketengikan. Hasil penelitian menunjukkan adanya perubahan mutu beras rendang selama penyimpanan. Beras rendang tanpa penambahan cassiavera hanya bisa dikonsumsi hingga hari ke 5. Beras rendang dengan penambahan bubuk cassiavera 1% dapat dikonsumsi hingga hari ke 8 dan penambahan bubuk cassiavera 2% dapat dikonsumsi hingga 9 hari. Beras rendang dengan penambahan ekstrak cassiavera 0,1% dapat dikonsumsi hingga hari ke 10 dan penambahan ekstrak cassiavera 0,2% dapat dikonsumsi hingga hari ke 11.

Kata Kunci :Beras Rendang, Cassiavera, Umur Simpan, Karakteristik

