

INTISARI

Tujuan dari penelitian ini untuk menentukan varietas beras merah dan metode pemasakan bertekanan agar diperoleh nasi merah instan dengan karakteristik baik.

Metode penelitian yang dilakukan terdiri dari penelitian pendahuluan dan penelitian utama. Rancangan analisis yang dilakukan adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan faktor yang digunakan adalah varietas beras merah *Inpari 24* (Anorganik) dan Olen (Organik). Metode pemasakan bertekanan *Rice Cooker* dan *Pressure Cooker*. Respon pada penelitian ini meliputi respon kimia, respon fisika, dan respon organoleptik. Respon kimia meliputi kadar air dan kadar pati, respon fisika meliputi volume pengembangan dan waktu rehidrasi dan respon organoleptik uji hedonik.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa adanya interaksi antara varietas beras merah dan metode pemasakan bertekanan. Hasil penelitian pendahuluan uji organoleptik bahwa varietas beras organik Olen terbaik dengan analisis kadar pati dengan nilai terbaik sebesar 81,171% dan kadar protein sebesar 6,76%. Hasil dari penelitian utama uji organoleptik terhadap warna pada varietas beras merah organik Olen dengan metode pemasakan *Pressure Cooker*, untuk aroma, rasa dan tekstur terbaik yaitu varietas beras anorganik *Inpari 24* dengan metode pemasakan *Rice Cooker*. Sampel terpilih dari hasil analisis yaitu pada beras merah organik *Inpari 24* dengan metode pemasakan *Rice Cooker* memiliki volume pengembangan dengan rasio 1,48 kali, waktu rehidrasi tercepat 5 menit 17 detik, kadar air 5,64%, kadar pati 78,70%, kadar protein 6,73%, lemak 2,45% dan serat pangan 6,74%.

Kata Kunci : Varietas Beras Merah, Metode Pemasakan Bertekanan, Nasi Merah Instan.

ABSTRACT

The purpose of this research is to determine red rice varieties and pressure cooking method to obtain instant red rice with good characteristic.

The research method consisted of preliminary research and main research. The design of the analysis was Randomized Block Design (RAK) with the factors used were Inpari 24 (Inorganic) and Olen (Organic) brown rice varieties. Rice Cooker pressurized cooking method and Pressure Cooker. The responses in this study include chemical response, physical response, and organoleptic response. Chemical responses include moisture content and starch content, physical response includes volume of development and rehydration time and organoleptic response of hedonic test.

The results showed that there was an interaction between red rice varieties and pressure cooking method. Preliminary results of organoleptic test that the best varieties of organic rice Olen with analysis of starch content with the best value of 81.171% and protein content of 6.76%. The results of the main research on organoleptic test on color on the organic brown rice varieties Olen with Pressure Cooker pamasakan method, for the best aroma, taste and texture of Inpari 24 inorganic rice varieties by cooking method Rice Cooker. The selected samples from the analytical result are Inpari 24 organic red rice with cooking method Rice Cooker has development volume with ratio 1,48, fastest rehydration time 5 minutes 17 seconds, water content 5,64% and starch content 78,70%, proteins 6,73%, fat 2,45% and dietary fiber 6,74%

Keywords: Red Rice Varieties, Pressure Cooking Method, Instant Red Rice.