

ABSTRAK

Huda Arrahman, 2018. Uji Kandungan Karbohidrat Pada Nasi Putih Dari Beras Cianjur Dan Garut Yang Dimasak Dan Disimpan Menggunakan Magic Jar. Dibimbing oleh Dr. H. Uus Toharudin, M.Pd. dan Dr. Hj. Mia Nurkanti, M. Kes.

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui informasi mengenai perbedaan daya tahan kandungan kadar karbohidrat pada nasi putih yang berasal dari Garut dan Cianjur. Penelitian ini dilakukan pada bulan Juli 2018. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen dengan *metode luff schoorl* uji karbohidrat yang resmi ditetapkan oleh BSN. Penelitian ini terdiri dari 5 perlakuan dan 4 pengulangan yaitu setiap perlakuan akan diambil masing-masing 500 gram/sampel nasi dari nasi Garut dan Cianjur untuk diteliti. Perlakuan yang dilakukan berupa perbedaan variasi waktu yaitu jam 0; 6; 12; 18; 24;. Parameter yang diukur yaitu kemampuan nasi dalam menyimpan kadar karbohidrat setelah dimasak dan disimpan dalam *magic jar* yang dianalisis dengan menggunakan aplikasi SPSS 24. Uji karbohidrat pada nasi putih dari Garut dan Cianjur dilakukan di Laboratorium Balai Kesehatan Profinsi Jawa Barat. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tidak terdapat perbedaan yang terlalu signifikan mengenai kadar karbohidrat pada nasi Garut dan Cianjur meskipun nasi dari Cianjur masih lebih unggul dari nasi Garut. Yaitu hanya 40.33% untuk total rata rata pada nasi Garut dan 42.61% untuk nasi Cianjur, tetapi meskipun perbedaan kedua nasi tidak terlalu jauh nasi dari Cianjur masih lebih unggul dari nasi Garut dalam menyimpan kandungan karbohidrat.

Kata kunci: Nasi Putih, Magic Jar, Karbohidrat