

NGABANDINGKEUN KARBOHIDRAT SANGU BEUREUM JEUNG SANGU NU DISIMPEN DINA PEMANASAN *RICE COOKER*.

Nisa Rofiana ¹, Mia Nurkanti ², Ida Yuyu Nurul Hizqiyah ³

Universitas Pasundan

Jl. Tamansari No. 6 – 8 Bandung

Email: Nissarofiana03@gmail.com

ABSTRAK

Mangpaat *Rice Cooker* bisa ngurangan kualitas bahan pangan kawas kandungan Gizi . Utamana karbohidrat, ngolah béas kana béas maké *Rice Cooker* bisa ngaleungitkeun gizi nu dikandung ku béas nu. Dumasar panalungtikan saméméhna aya béda di tingkat turun karbohidrat sanajan ieu mah teuing kapangaruhan ku sababaraha faktor nu bisa nurunkeun kadar. Ulikan ieu boga tujuan pikeun nangtukeun parbandingan eusi karbohidrat dina béas beureum kalawan béas bodas ngagunakeun metoda Luff - Schrool, aya 6 perlakuan, variasi dina jangka waktu nu antara sajam 0, 4,8,12,16 sarta 20. Hasil observasi langsung nu béas ragi beureum ngandung leuwih karbohidrat loba nu mangrupa 43,18%, sarta 32,08% béas bodas, tapi durability sarta kualitas béas coklat disimpen dina manaskeun leuwih handap tina nu béas bodas. Analisis ANOVA *One – Way* dipikanyaho yén bisa disimpulkan kalawan hasil signifikan neundeun deui tina béas di *Rice cooker*, Karbohidrat tina béas bakal nyirorot.

Konci : Sangu, *Rice cooker*, Metode Luff – Schrool, Karbohidrat.