

ABSTRAK

Nasi jagung instan merupakan produk pangan yang cepat konsumsi dan memiliki kandungan gizi tertinggi kedua setelah padi. Selain sebagai produk pangan yang praktis, diharapkan menjadi salah satu alternatif untuk mendukung ketahanan pangan. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh perbedaan konsentrasi Na_2HPO_4 dan suhu perendam terhadap karakteristik fisik, sensoris dan kadar air nasi jagung instan. Penelitian ini menggunakan RAK (Rancangan Acak Kelompok) dengan 2 faktor dan 4 level yakni konsentrasi Na_2HPO_4 (0, 0.1, 0.2 dan 0.3%) dan suhu perendaman (28, 30, 40 dan 50°C) dengan parameter uji sensoris (warna, rasa, aroma dan kesukaan keseluruhan), fisik (warna, kecepatan masak dan rehidrasi) dan kadar air. Hasil sensoris warna terbaik nasi jagung instan berdasarkan ANOVA dan uji lanjut menggunakan tukey 5% yaitu dengan konsentrasi Na_2HPO_4 0.3% dan suhu perendam 28°C dengan nilai 3,365 (netral) serta tidak berbeda nyata ($P \leq 0,05$) pada rasa, aroma, tekstur dan keseluruhan. Hasil uji fisik terbaik dengan tingkat kecerahan 26,413, kecepatan masak selama 3,345 menit serta daya rehidrasi sebanyak 0,975 kali dari berat awal. Kadar air berkisar antara 6,5 – 11,5 %.

Kata kunci : Nasi jagung instan, Konsentrasi Na_2HPO_4 , Suhu perendam.

ABSTRACT

Instant corn rice is a food product that quickly consume and have nutritional. Aside from being a food product that is practical, expected to be one of the alternatives to support food security. This research aimed to determine the effect of different concentrations Na_2HPO_4 and the temperature of the marinade to the physical characteristic, sensory and moisture content of instant corn rice. The design used in reasearch was RAK (Random Group) with two factors and four levels namely concentratoins Na_2HPO_4 (0, 0.1, 0.2 and 0.3 %) and temperature of the marinade (28, 30, 40 and 50⁰ C) with a sensory test parameters (color, taste, aroma and overall joy), physical (color, speed of cooking and rehydration) and water content. The results of sensory best instant corn rice color by using ANOVA and futher tests using Tukey 5% is the concentration Na_2HPO_4 0,3% and temperature of the marinade 28⁰C with value 3,365 (nertal) and not significantly different ($P < 0.05$) in the sense, aroma, texture and overall. The best physical test results with brightness levels 26, 413, speed cook for 3,345 minutes as well as rehydration power as much as 0.975 times the initial weight. The water content ranged from 6.5 to 11.5 % .

Keywords : *Instant corn rice, Concentrations Na_2HPO_4 , Temperature of the marinade.*