

Novitania Anggraini NPM 16.03.3.1.1.00048. Optimasi Pembuatan Nasi Jagung Madura Instan Dengan Menggunakan Metode *Response Surface Methodology*. Dibawah bimbingan **Khoirul Hidayat S.T., M.T. dan Dr. Ir. H. Asfan, M.P.**

ABSTRAK

Komoditas jagung di wilayah Indonesia termasuk Madura menempati posisi kedua setelah padi. Jagung (*Zea mays L.*) merupakan salah satu sumber pangan dengan kandungan karbohidrat yang cukup tinggi. Salah satu jagung lokal Madura yaitu jagung Talango, yang memiliki tongkol besar dan nilai setback yang rendah dibanding jagung lainnya. Di berbagai daerah di Indonesia jagung juga digunakan sebagai makanan pokok pengganti nasi karena kandungan karbohidrat yang terkandung didalamnya tinggi. Salah satu olahan jagung yang cukup terkenal di lingkungan masyarakat yaitu nasi jagung. Nasi jagung instan merupakan produk pangan instan yang melalui proses instanisasi sehingga proses pemasakan akan lebih cepat, mudah dan praktis. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui pengaruh waktu perebusan dan konsentrasi kapur terhadap karakteristik fisik, kimia dan sensoris nasi jagung Madura instan serta mengetahui nilai optimum dan komposisi terbaik nasi jagung madura instan. Metode penelitian yang digunakan adalah *Response Surface Methodology* dengan 2 faktor, yaitu waktu perebusan (20; 30; 40; 50; 60) menit dan konsentrasi kapur (0; 0,5; 1; 1,5; 2) %. Hasil penelitian menunjukkan bahwa waktu perebusan dan konsentrasi kapur tidak berpengaruh terhadap kadar air, waktu masak, dan sensoris. Nilai optimum dengan komposisi terbaik berdasarkan karakteristik sensoris pada waktu perebusan 60 menit dan konsentrasi kapur 0%.

Kata Kunci : Kapur, Nasi jagung instan, Perebusan

Novitania Anggraini NPM 16.03.3.1.1.00048. Optimization of Instant Madura Corn Rice Process Using *Response Surface Methodology*. Under the guidance of **Khoirul Hidayat S.T., M.T. dan Dr. Ir. H. Asfan, M.P.**

ABSTRACT

Crop corn in Indonesia, including the Madura region, is the second food crop commodity after rice. Corn (Zea Mays L.), or Maize is one of the good sources of nutrition with high carbohydrate content. One of Madura's local corns is Talango that has a large corncob character and low setback value compared to other corn. In various regions in Indonesia, corn is also used as a staple food instead of rice because the carbohydrates contained therein are high. The processed food of corn that already familiar in the community is corn rice. Instant corn rice is an food product that has been processed instantaneously so that the cooking process will be faster, easier and worthy. This research aims was to determine the effects of boiling time and the concentration of lime solution on the physical, chemical and sensory characteristics of Instant Madura Corn Rice. This process is to find out the optimum value and the best composition of Instant Madura Corn Rice. The method used in this research is the Response Surface Methodology (RSM) with 2 factors, there are boiling time (20; 30; 40; 50; 60) minutes and the concentration of lime solution (0; 0,5; 1; 1,5; 2) %. The results showed that boiling time and the concentration of lime solution did not affect the water content, cooking time and sensory. Therefore the optimum value and the best composition of Instant Madura Corn Rice based on sensory characteristics occur when boiling time reaches 60 minutes and the concentration of lime solution is 0%.

Keywords : Lime, Instant Madura Corn Rice, Boiling.