

ABSTRAK

Jagung (Zea mays L.) merupakan salah satu tanaman pangan dunia yang penting selain padi. Salah satu alternatif untuk mengatasi krisis pangan yang terjadi saat ini adalah melalui diversifikasi pangan. Alternatif tersebut bertujuan untuk mengeksplorasi sumber bahan baru (selain beras) yang digunakan sebagai bahan pangan pokok dan berasal dari sumber pangan lokal serta untuk mengurangi ketergantungan masyarakat pada beras. Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan karakteristik fisik, sensoris dan kimiawi nasi jagung instan yang dapat diterima oleh masyarakat. Desain penelitian yang digunakan yaitu RALF (Rancangan Acak Lengkap Faktorial) dengan analisa data menggunakan ANOVA. Hasil penelitian ini menunjukkan warna tertinggi pada waktu pengukusan jagung manis 40 menit dengan nilai 47,367. Daya serap air tertinggi pada lama pengukusan jagung manis 50 menit dengan berat akhir 129,71 gr. Karakteristik sensoris pada jagung manis dengan perlakuan waktu pengukusan selama 50 menit, keseluruhan parameter sensoris (warna, aroma, rasa, tekstur, tingkat kesukaan) mendapatkan nilai tertinggi. Karakteristik kimiawi bahwa kadar karbohidrat tertinggi pada jagung manis dengan waktu kukus 30 menit yaitu 82,306%, sedangkan kadar protein tertinggi pada jagung lokal dengan pengukusan selama 50 menit sebesar 8,042%.

Kata Kunci: Karakteristik, Nasi Jagung Instan, ANOVA

ABSTRACT

Maize (Zea mays L.) is one of the world's food crops are important in addition to rice. One alternative to overcome the current food crisis is through diversification of food. It aims to explore alternative sources of new materials (other than rice) which is used as a staple food items and derived from local food sources and to reduce society's dependence on rice. This study aims to gain physical characteristics, sensory and chemical instant corn rice which can be accepted by society. The study design used is RALF (Completely Randomized Design Factorial) with data analysis using ANOVA. The results of this study showed the highest color in sweet corn steaming time of 40 minutes with a value of 47.367. The highest water absorption in the long steaming sweet corn 50 minutes with a final weight of 129,71 grams. Sensory characteristics in sweet corn with a treatment time of steaming for 50 minutes, the entire sensory parameters (color, aroma, flavor, texture, level A) get the highest score. Chemical characteristics that the highest carbohydrate content in sweet corn with a time of 30 minutes steamed ie 82,306%, while the highest protein content in local maize by steaming for 50 minutes at 8,042%.

Keywords: Characteristics, Instant Rice Corn, ANOVA