

SIFAT KIMIA DAN ORGANOLEKTIP NASI RASKIN HASIL PENAMBAHAN AGAR-AGAR

Chemikal Properties and Organoleptic of Raskin Nationadditional Results to Gelatin

Sahril ramadan¹⁾, Gatot Siswo hutomo²⁾, dan Rostiati Rahmatu²⁾

¹⁾Mahasiswa Program Studi Agroteknologi Fakultas Pertanian Universitas Tadulako, Palu
Email :sahrilramdanramdan@gmail.com

²⁾ Staf dosen Program Studi Agroteknologi Fakultas Pertanian Universitas Tadulako, Palu

ABSTRACT

Rice as a daily staple menu that is always consumed by almost all Indonesian people has a large amount of starch compared to cereals. The problem is that raskin rice which is destined for the poor to fulfill their food needs, turns out to have poor quality and is not suitable for consumption, often found in a dirty and black-colored condition. Therefore the community prefers to sell the poor rice to the rice traders in the Market at prices higher than the purchase price, which is around Rp. 5,000.00 / kg, or the community chooses to trade in exchange for better quality rice. In addition, the distribution patterns applied sometimes do not comply with the general guidelines of Raskin, such as selling prices that are not the same as those specified, as well as a reduction in the weight of rice at each sale. The purpose of this study was to differentiate different agar concentrations, which gave a fluffy taste to raskin rice through testing chemical and organoleptic properties. This research method uses RAL to test water content, ash content and digestibility for organoleptics using randomized group analysis (RBD). Each treatment is repeated 3 times with 5 treatments so that there are 15 every one treatment there are 200 grams of raskin rice, if five treatments mean 1 kg of rice to be used. trial unit. The results of the study showed that the agar dose was real with the taste of the raskin rice. The treatments that will be used in this study are: P0 = Control (Raskin rice 200 g), P1 = (200 g Raskin + 0, 4 gelatin+ Salt 0.2 g + 0.2 g aroma of pandan leaves), P2 = (200 g Raskin + 0, 8 g gelatin+ Salt 0.2 g + 0.2 g aroma of pandan leaves), P3 = (200 g Raskin + 1.2 g gelatin+ Salt 0.2 g + 0, 2 g of pandan leaf aroma). P4 = (200 g Raskin + 1.6 g gelatin + Salt 0.2 g + 0.2 g aroma of pandan leaves). Gelatin concentration in 1.2 g P4 and 1.6 g P5 gives a difference from the theft of rice through chemical properties and organoleptic tests of raskin gelatinrice. The results of the analysis of the chemical properties of the raskin agar-agar rice formula based on the BNJ $\alpha = 0.01$ test results of table 1 variance analysis of digestibility. Organoleptic raskin gelatin rice formula which is suitable for treatment of preference level of taste P4 (5.44) the most preferred by panelists seen from the level of color preference (5.72), aroma (5.52), texture (5.52) and preference (5.6) compared to P0 treatment (control).

Keywords: Chemical properties, gelatin addition, organoleptic tests, Raskin rice.

ABSTRACT

Beras sebagai menu pokok harian yang selalu dikonsumsi oleh hampir seluruh masyarakat Indonesia ini memiliki kandungan pati yang cukup besar dibandingkan dengan sereal. Permasalahannya beras raskin yang diperuntukkan masyarakat miskin guna memenuhi kebutuhan pangannya, ternyata memiliki kualitas yang buruk dan tidak layak konsumsi, seringkali dijumpai dalam keadaan kotor dan berwarna kehitam-hitaman. Maka dari itu masyarakat lebih memilih menjual beras miskin tersebut pada pedagang beras di Pasar dengan harga yang lebih tinggi dari harga beli, yakni berkisar Rp. 5000,00/Kg, atau masyarakat memilih untuk melakukan tukar tambah dengan mendapatkan beras yang berkualitas lebih baik. Selain itu, pola distribusi yang diterapkan kadang tidak sesuai dengan pedoman umum Raskin, seperti harga jual yang tidak sama dengan yang ditentukan, serta adanya pengurangan berat timbang beras pada setiap penjualan.

Tujuan penelitian ini adalah untuk membedakan konsentrasi agar-agar yang berbeda, yang memberikan rasa pulen pada nasi raskin melalui uji sifat kimia dan organoleptik. Metode Penelitian ini menggunakan RAL untuk menguji kadar air, kadar abu dan daya cerna untuk organoleptik dengan menggunakan Analisis Acak Kelompok (RAK). Setiap perlakuan diulang sebanyak 3 kali dengan 5 perlakuan sehingga ada 15 setiap satu perlakuan terdapat 200 gr beras raskin, jika lima perlakuan berarti beras yang akan digunakan sebanyak 1 Kg unit percobaan. Hasil penelitian menunjukkan dosis Agar-agar Beda nyata dengan rasa Kegurian nasi raskin. Adapun perlakuan yang akan digunakan dalam penelitian ini adalah : P0 = Kontrol (beras raskin 200 g), P1 = (200 g Raskin + 0, 4 Agar-agar + Garam 0,2 g + 0,2 g aroma daun pandan), P2 = (200 g Raskin + 0,8 g Agar-agar + Garam 0,2 g + 0,2 g aroma daun pandan), P3 = (200 g Raskin + 1,2 g Agar-agar + Garam 0,2 g + 0,2 g aroma daun pandan). P4 = (200 g Raskin + 1,6 g Agar-agar + Garam 0,2 g + 0,2 g aroma daun pandan). Konsentrasi agar-agar pada P4 1,2 g dan P5 1,6 g memberikan Berbeda nyata dari keguirian nasi melalui Sifat kimia dan uji organoleptik Nasi raskin agar-agar. Hasil dari penelitian Analisis sifat kimia terhadap formula nasi raskin agar-agar Berdasarkan uji BNJ $\alpha = 0,01$ Hasil analisis variansi Tabel 1 daya cerna. Organoleptik formula nasi raskin agar-agar yang sesuai Perlakuan tingkat kesukaan Rasa P4 (5,44) yang paling disukai oleh panelis dilihat dari tingkat kesukaan warna (5,72), aroma (5,52), Tekstur (5,52) dan kesukaan (5,6) dibandingkan dengan perlakuan P0 (kontrol).

Kata Kunci: Penambahan agar-agar, Sifat kimia, Nasi Raskin, Uji organoleptik.

PENDAHULUAN

Beras sebagai menu pokok harian yang selalu dikonsumsi oleh hampir seluruh masyarakat Indonesia ini memiliki kandungan pati yang cukup besar dibandingkan dengan sereal. Selain itu, dalam beras juga mengandung vitamin, protein, mineral, dan air. Beras yang mengandung karbohidrat ini sangat dibutuhkan untuk Kita yang memiliki banyak aktivitas karena karbohidrat berguna sebagai pemasok energi untuk tubuh. Beras menjadi pangan hampir seluruh penduduk Indonesia, tanpa terkecuali. Pangan beras menjadi pangan pokok favorit semua lapisan, kaya dan miskin.

Berdasarkan sisi gizi dan nutrisi, beras memang relatif unggul dibandingkan dengan pangan lain. Seluruh bagian beras bisa dimakan. Kandungan energinya mencapai 360 kalori per 100 gram. Beras adalah sumber protein yang baik dengan kandungan protein 6,8 gram per 100 gram. Itulah sebabnya, di Indonesia, dalam neraca makanan, sumbangan beras terhadap energi dan protein masih sangat tinggi: lebih dari 55 persen. Seseorang yang makan beras dalam jumlah cukup pasti tidak akan kekurangan protein (Suhartiningsih, 2004).

Dalam rangka memenuhi kesejahteraan masyarakat dalam bidang kebutuhan pangan, pemerintah menjalankan program Beras Miskin atau yang lebih dikenal dengan Raskin. Beras Miskin atau Raskin merupakan salah satu program subsidi pemerintah untuk membantu masyarakat yang memiliki tingkat ekonomi rendah dan kesulitan dalam Pemerluhan kebutuhan pangan, agar masyarakat mendapatkan beras sebagai kebutuhan pokok dalam rumah tangganya.

Program raskin dimulai saat terjadi krisis pangan 1998, untuk mengatasi krisis tersebut pemerintah mengambil kebijakan memberikan subsidi pangan bagi masyarakat melalui Operasi Pasar Khusus (Bulog). Pada Tahun 2012, program tersebut dilaksanakan secara selektif, yaitu membatasi sasaran hanya membantu kebutuhan pangan bagi Rumah Tangga Miskin (RTM). Sejak itu, program ini lebih populer dengan sebutan Raskin atau Beras Miskin, yaitu program subsidi beras bagi masyarakat miskin. Pada Tahun 2008, program ini berubah menjadi Program Subsidi Beras Bagi Masyarakat Berpendapatan Rendah. Dengan demikian, sasaran program ini tidak hanya pada masyarakat miskin, akan tetapi meliputi rumah tangga rentan atau hampir miskin.

Berdasarkan hal tersebut perlu diadakannya penelitian tentang beras yang kurang bagus atau terasa hambar yang masih banyak ditemukan Sulawesi Tengah. Penelitian mencoba mencari resolusi dengan menambahkan resep makanan dengan menggunakan Agar-agar karna agar-agar memiliki karbohidrat dengan berat molekul tinggi yang mengisi dinding sel rumput laut. Ia tergolong kelompok pektin dan merupakan suatu polimer yang tersusun dari monomer galaktosa.

Agar-agar yang terbuat dari rumput laut dapat dibentuk sebagai bubuk dan diperjual belikan. Gel terbentuk karena pada saat dipanaskan di air, molekul agar-agar dan air bergerak bebas. Ketika didinginkan, molekul-molekul agar-agar mulai saling merapat, memadat dan membentuk kisi-kisi yang mengurung molekul-molekul air, sehingga terbentuk sistem koloid padat-cair (Poncomulyo, 2006).

Tujuan penelitian ini untuk menentukan dosis agar-agar tertentu yang memberikan rasa organolektip terbaik pada pengolahan nasi raskin dan Hasil Penelitian ini diharapkan menjadi Sumber informasi pada pengelolaan Nasi raskin yang tidak bermutu atau tidak enak menjadi makanan yang gurih dan menjadi referensi kedepan pada bidang usaha yang tepat guna.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini bertempat di Laboraturium Pengolahan Hasil Pertanian (PHP), Fakultas Pertanian, Universitas Tadulako, Palu, Sulawesi Tengah. Penelitian ini mulai dilaksanakan dari Bulan Februari sampai Mei 2018.

Alat yang digunakan adalah Rice cooker ber ukuran 1 kg, sendok makan, sendok plastik penggaduk nasi, piring, ember, saringan, kamera digital (alat dokumentasi), alat tulis menulis, timbang analitik, timbangan digital, desi kator, cawan petrik, oven, dan talkum. Bahan yang digunakan beras raskin yang dibeli di Pasaran, tepung Agar-agar putih berlabel bola dunia, pandan pasta (aroma pandan), Garam, enzim amilaze (zaliva), dan air aquades.

Metode penelitian yang digunakan ada dua macam yaitu Rancangan Acak Lengkap (RAL) dan rancangan acak kelompok (RAK). Rancangan acak lengkap digunakan untuk analisis kadar air, kadar abu dan daya cerna nasi raskin, dengan lima perlakuan dan setiap perlakuan diulang sebanyak 3 (tiga) kali sehingga terdapat 15 unit percobaan. Rancangan acak kelompok digunakan untuk analisi organoleptik nasi raskin, dengan lima perlakuan, setiap perlakuan terdapat 25 kelompok, sehingga terdapat 125 unit percobaan.

Adapun perlakuan yang digunakan dalam penelitian ini adalah :

- P0 = Kontrol (beras raskin 200 g)
- P1 = (200 g Raskin+ 0, 4 Agar-agar + Garam 0,2 g + 0,2 g aroma daun pandan).
- P2 = (200g Raskin + 0,8 g Agar-agar + Garam 0,2 g + 0,2 g aroma daun pandan).
- P3 = (200 g Raskin + 1,2 g Agar-agar + Garam 0,2 g + 0,2 g aroma daun pandan).
- P4 = (200 g Raskin + 1,6 g Agar-agar + Garam 0,2 g + 0,2 g aroma daun pandan).

Parameter Pengamatan.

Kadar Air (AOAC,1990). Langkah awal pengukuran air yakni cawan petri yang telah dicuci bersih dikeringkan dalam oven selama 15 menit lalu didinginkan dalam eksikator, kemudian ditimbang beratnya. Bahan sampel ditimbang sebanyak 2 g, dengan menggunakan wadah cawan petri yang telah diketahui beratnya dan diovenkan pada suhu 100-105% selama 3 jam. Selanjutnya bahan yang didinginkan didalam eksikator, lalu bahan tersebut ditimbang. Bahan kemudian dipanaskan kembali dalam oven selama 30 menit, kemudian didinginkan dalam eksikator lalu ditimbang. Perlakuan diulang hingga diperoleh berat konstan (selisih perbandingan berturut-turut 0,2 mg). Kadar air (KA) dihitung dengan menggunakan rumus:

$$\text{Kadar Air Bahan (\%)} = \frac{(BS+BCK) - (BC+I)}{BS} \times 100 \%$$

Keterangan:

BCK = Berat Cawan Kosong

(BC+I)* = Berat Cawan dengan Isi Setelah Dipanaskan

BS = Berat Sampel.

Kadar Abu (AOAC,1990). Kadar abu suatu bahan menunjukkan keberadaan kandungan mineral atau bahan-bahan anorganik. Kadar abu ditentukan dengan metode pemanasan dalam tanur bersuhu 500°C. Mula-mula cawan pengabuan dipanaskan dalam tanur, lalu didinginkan di dalam desikator selama 15 menit, kemudian ditimbang. Proses ini diulangi sampai diperoleh berat konstan. Ke dalam cawan tersebut di atas diisi sampel sebanyak 2 g, kemudian dimasukkan ke dalam tanur dibakar sampai diperoleh abu yang berwarna ke abu-abuan dan mempunyai berat yang konstan.

Pengabuan dilakukan dalam dua tahap, yaitu pertama pada suhu sekitar 500 °C. Pada tahap ini pintu tanur dibiarkan terbuka, sebab bahan yang dibakar akan mengeluarkan asap. Pemanasan dilanjutkan pada suhu 600 °C dengan pintu tanur tertutup selama 1 jam. Abu didinginkan dalam eksikator, lalu ditimbang. Kadar abu ditentukan dengan persamaan:

$$\text{Kadar Abu (\%)} = \frac{[Z-X]}{Y} \times 100\%$$

Keterangan:

X = Berat cawan pengabuan kosong

Y = Berat Sampel

Z = Berat cawan pengabuan + sampel setelah dipanaskan di dalam tanur

Daya Cerna. Daya cerna adalah tingkat kemudahan suatu jenis pati untuk dapat dihidrolisis oleh enzim pemecah pati menjadi unit-unit yang lebih sederhana. Menurut Fadhilah (2004), daya cerna pati dipengaruhi oleh proses pengolahan dan interaksi antara pengolahan dan penyimpanan tetapi tidak dipengaruhi oleh lama penyimpanan. Penentuan data cerna pati dapat dilakukan dengan dua cara yaitu menggunakan enzim atau menggunakan pereaksi. (Damayanti dan Rimbawan, 2008). Daya Cerna Pati in vitro Karbohidrat

dari pati yang akan diserap oleh tubuh harus diubah terlebih dahulu menjadi komponen-komponen penyusunnya yaitu glukosa. Enzim yang dibutuhkan untuk melakukan tugas tersebut adalah α -amilase yang dihasilkan oleh kelenjar saliva dan pankreas. Namun, enzim α -amilase yang berasal dari kelenjar saliva akan diinaktivasi oleh pH rendah dalam lambung sehingga tidak terlalu berperan dalam proses pencernaan pati. Enzim α -amilase yang berasal dari pankreas akan berperan memecah pati pada usus halus dengan bantuan dari enzim glukamilase dan α -dextrinase. Selain itu, pada bagian ini juga akan terjadi pemecahan disakarida menjadi monosakarida oleh enzim disakaridase (Sajilata MG, SS Rekha dan RK Puspha. 2006.). Daya cerna pati merupakan kemampuan pati yang dapat dicerna dan diserap di dalam tubuh. Daya cerna pati pada penelitian ini dianalisis menggunakan spektrofotometer.

Beberapa faktor yang dapat mempengaruhi daya cerna Pati antara lain proses pengolahan, kadar lemak dan protein pangan, kadar serat pangan, kandungan amilosa dan amilopektin serta kandungan zat antigizi dalam bahan pangan yang dapat memperlambat atau menurunkan daya cerna pati (Damayanti dan Rimbawan, 2008).

Uji Organoleptik. Uji Organoleptik untuk mengetahui tingkat kesukaan atau kelayakan suatu produk agar dapat diterima oleh panelis (konsumen).

Uji organoleptik atau uji hedonik atau uji kesukaan, dilakukan oleh 25 panelis semi terlatih dilakukan secara bersamaan, dan setiap panelis akan berikan satu sendok nasi raskin yang siap untuk dinilai dari panca indra setiap panelis berupa warna, aroma, rasa tekstur dan kesukaan. Metode pengujian yang dilakukan adalah metode hedonik (uji kesukaan) meliputi warna, aroma, rasa, tekstur dan kesukaan. yang menggunakan skor yaitu 7 amat sangat suka, 6 suka, 5 agak suka, 4 netral, 3 agak tidak suka, 2 tidak suka dan 1 sangat tidak suka.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sifat kimia nasi raskin agar-agar

Kadar air. Perlakuan penambahan agar-agar berpengaruh bedah nyata terhadap kadar air nasi raskin. Kadar air tertinggi pada perlakuan P0 berbeda nyata dengan P1,P2,P3 dan P4. Sebaliknya kadar air terendah ditemukan tidak berbeda nyata dengan P1,P3 dan P4. Hasil ini memberi petunjuk variansi dapat dijelaskan bahwa perlakuan penambahan agar-agar memberikan pengaruh bedahnyata dapat dilihat pada table 1 . Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan Suryani dan Ratnawati (2007), Kadar air merupakan salah satu faktor yang sangat besar pengaruhnya terhadap daya tahan bahan olahan, makin rendahkadar air maka makin lambat pertumbuhan mikroorganisme dan bahan pangan dapat tahan lama. Sebaliknya semakin tinggi kadar air maka semakin cepat pula mikroorganisme berkembang biak, sehingga proses pembusukan berlangsung cepat (Simatupang, 2001).

Kadar abu. Perlakuan penambahan agar-agar berpengaruh bedah nyata terhadap kadar abu nasi raskin. Kadar abu tertinggi pada perlakuan P4 berbedahnyata dengan P1,P2,P3 dan P0. Sebaliknya kadar air terendah di temuhkan tidak berbedanyata dengan P1,. Hasil ini memberi petunjuk Penambahan Agar-agar dapat dilihat pada table 1.variansi dapat dijelaskan bahwa

perlakukan penambahan agar-agar memberikan pengaruh nyata karena dipengaruhi semakin tinggi perlakuan konsentrasi agar-agar diberikan semakin tinggi kadar abunya. (Simatupang, 2001).

Daya cerna. Perlakuan penambahan agar-agar berpengaruh bedah nyata terhadap kadar abu nasi raskin. Daya cerna tertinggi pada perlakuan P2 berbedahnyata dengan P1,P3, dan P4. Sebaliknya kadar air terendah di temukan P0 berbedanyata dengan P1,P3 dan P4. Hasil inimemberi petunjuk Semakin tinggi PH daya cerna maka semakin mudah kemampuan mencerna makanan menjadi partikel yang diserap oleh saluran pencernaan hasil ini Dapat dilihat pada table 1.

Penilaian Organoleptif Nasi Raskin Hasil Penambahan Agar-agar

Warna. Semakin besar penambahan agar-agar hingga 1.6 (P4) dengan rata-rata 5,72 warnanasisemakin disukai karena semakin putih kehijaun . Hal ini dikarenakan warna agar – agar yang keputihan dan di beri penambahan panda pastasehingga semakin besar penambahan agar- agar maka semakin memberi warna kontraksputi kehijauan pada nasi agar agar. tingkat kesukaan pada warna nasi, sangat berpengaruh nyata pada Hasil penelitian ini tidak sejalan dengan penelitian yang dilakukan Ranawati dan Suryani (2007) tidak berbanding lurus dengan penambahan agar-agar coklat.

Tabel 1. Rata-ratasifat kimiaFormulaNasiAgar-Agar terhadap penambahan konsentrasi agar-agar pada nasi raskin yaitu kontrol, 0,4 g, 0,6 g, 1,2 g dan 1,6 g.

Perlakuan Penambahan Agar-agar	Kadar Air	Kadar Abu	Daya Cerna
P0	71,71 ^b	0,11 ^a	3,93 ^a
P1	69,67 ^a	0,12 ^a	6,93 ^d
P2	66,69 ^a	0,16 ^b	5,93 ^c
P3	68,83 ^a	0,16 ^b	5,60 ^c
P4	69,42 ^a	0,18 ^c	4,93 ^b
BNJ 0,01 α	2,02	0,03	0,35

Keterangan : Rata-rata yang diikuti huruf yang sama pada kolom (a,b,c,d,e) tidak berbeda pada taraf uji BNJ $\alpha = 0,01$.

Tabel 2. Rata-Rata Tingkat Kesukaan organolektif Panelis terhadap Formula Nasi Agar-Agar terhadap penambahan konsentrasi agar-agar pada nasi raskin yaitu kontrol, 0,4 g, 0,6 g, 1,2 g dan 1,6 g.

Parameter	Formula nasi agar-agar					Uji BNJ 0,01 α
	Kontrol (P0)	0,4 g (P1)	0,6 g (P2)	1,2 g (P3)	1,6 g (P4)	
warna	2.44 ^a	5,48 ^b	5,64 ^d	5.56 ^c	5.72 ^e	0.38
tekstur	2.6 ^a	4.72 ^b	5,4 ^d	5.28 ^c	5.52 ^e	0.40
rasa	1.88a	4.84b	5.44d	5.28c	5.44d	0.39
aroma	1.76 ^a	4,32 ^b	5,56 ^d	5.2 ^c	5.52 ^e	0.36
kesukaan	2.36 ^a	4,72 ^b	5,48 ^d	5,44 ^c	5.6 ^e	0.39

Keterangan : Rata – rata yang diikuti huruf yang sama pada kolom (a,b,c,d,e) tidak berbeda pada taraf uji BNJ $\alpha = 0,01.%$

Tekstur. Penambahan agar-agar berpengaruh nyata terhadap tingkat kesukaan tekstur nasi agar-agar ($Bnj= 0,40$). Semakin besar penambahan agar-agar hingga 1.6%, tekstur nasi putih semakin disukai, karena tekstur nasi yang pulenakan tetapi semakin lunak dan lengket. Berdasarkan uji perbedaan berpasangan dengan sampel nasi agar-agar 1.6 g, tekstur nasi agar-agar lebih pulen dibandingkan nasi putih kontrol Hal ini dikarenakan pada penambahan agar-agar 1.6 g koloid yang terbentuk sudah stabil sehingga tidak akan mencair pada suhu $<95^{\circ}$. Ketika dalam proses pemanasan, nasi agar-agar akan melepaskan lebih banyak air dibandingkan nasi kontrol, karena adanya koloid tidak stabil yang mengikat banyak air bebas. Sejalan dengan penelitian ranawati dan suryani (2007).

Rasa. Pada penambahan agar-agar 0,6 g dan 1,6 g tidak terdapat perbedaan yang signifikan antara keduanya pada formula nasi agar-agar sedangkan dengan nasi kontrol terdapat perbedaan yang cukup signifikan. Hal ini dikarenakan agar-agar yang ditambahkan adalah agar-agar putih ditambahkan dengan garam sehingga memberikan pengaruh nyata terhadap rasa nasi putih. Hasil penelitian ini tidak sejalan dengan penelitian yang dilakukan Suryani dan ratnawati(2007).

Aroma. Dapat diketahui bahwa panelis menyukai Aroma Nasi Raskin hasil

Penambahan formulasi-agar agar pada kriteria sangat suka sampai suka dari tingkat penerimaan kesukaan paling tinggi sampai tingkat penerimaan kesukaan Tertinggi, Berdasarkan hasil penelitian diperoleh bahwa perlakuan P4 1, 6 g merupakan perlakuan terbaik dilihat dari presentase penerimaan tingkat kesukaan tertinggi P4 (5,52%) terhadap nilai Aroma rata-rata Nasi raskin dikarnakan ada penambahan aroma pandan pasta dan tingginya konsentrasi agar-agr.

Kesukaan. Untuk parameter ini, tidak terdapat perbedaan yang signifikan antara kedua sampel nasi. Secara keseluruhan nasi yang disukai oleh panelis adalah nasi 1,6 g (P4) kemudian nasi dengan penambahan agar-agar 0.6 g (P2), kemudian 1.2 g (P3). Kemudian 0,2 g (P1) Hasil penelitian ini berbeda dengan hasil yang ditemukan oleh Suryani Ratnawati (2007), dimana penambahan tepung rumput laut pada nasi parboiled.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan dari tujuan dan hasil penelitian sifat kimia dan organolektif nasi raskin disimpulkan bahwa formula nasi raskin agar-agar yang konsentrasi tingkat kesukaan penambahan agar- agar terbaik adalah perlakuan P4(5,44) yang paling disukai oleh panelis dilihat dari tingkat

kesukaan warna (5,72) aroma (5,52), Tekstur (5,52) dan kesukaan (5,6) dibandingkan dengan perlakuan P0 (kontrol). Sedangkan hasil analisis sifat kimia terhadap formula nasi raskin agar-agar Berdasarkan uji BNP $\alpha = 0,01$ hasil analisa variansi tabel 1 dapat dijelaskan bahwa perlakuan penambahan Agar-agar pada kimia Nasi raskin memberikan pengaruh nyata terhadap Kadar air, Kadar abu, dan daya cerna.

Saran

Dari hasil penelitian ini disarankan dalam pembuatan Nasi raskin dengan penambahan tepung tepung agar-agar, penulis menyarankan untuk menggunakan Para meter kadar serat dan protein agar melengkapi penelitian ini. dan untuk selanjutnya hasil penelitian ini di aplikasikan pada bidan usaha makan siap saji.

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC,1990.OfficialMethodsofAnalysis.Association ofOfficial AnalyticalChemists. AOAC, Washington.
- BULOG,2012.*Pedoman Umum Program Beras Untuk Keluarg aMiskin (RASKIN)*. Direktorat Jendral Pemberdayaan Masyarakat dan Desa Departemen Dalam Negeri dengan Perum BULOG
- Damayanti, evi dan Rimbawan,2008.*Penuntun Praktikum Evaluasi Nilai Gizi*.Bogor : IPB
- Poncomulyo, 2006. *Budidaya dan Pengolahan Rumput Laut*. AgroMedia Pustaka, Jakarta.
- Suhartiningsih, W. 2004. Mewaspadaai Jebakan Swasembada Beras. Dalam Artikel Koran Tempo. 19 November 2004
- Simatupang, Analisis Efisiensi Produksi Pertanian Rumput laut Oleh Petani Penggarap di Dairi, 2001
- Sajilata MG, SS Rekha dan RK Puspha. 2006. Resistant starch-a review. J. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety, Vol. 5.
- Suryani dan ratnawati 2007 Pengaruh Penambahan Agar-Agar Terhadap Tingkat Kesukaan, Kadar Serat,d an Indeks Glikemik Nasi Putih. *Media Gizi Masyarakat Indonesia*,2(1): 38-44