

ABSTRAK

PENGARUH SUHU PENDINGINAN TERHADAP BERAS JAGUNG INSTAN

Semuel Lunggu

Ir. Zet Malelak, MSI

Ir. Jemmy J S Dethan, MP Program

Studi Mekanisasi Pertanian,

Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Kristen Artha Wacana Kupang

Beras Jagung adalah olahan pangan setengah jadi dari jagung kering utuh dengan bentuk butiran seperti beras putih. Beras jagung banyak dikonsumsi dalam bentuk nasi jagung dan memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi dan banyak manfaat bagi kesehatan dalam membantu pencernaan. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui pengaruh suhu pendinginan beras jagung instan dan untuk mengetahui perlakuan terbaik. Penelitian ini menggunakan rancangan acak kelompok (RAL) dengan 3 perlakuan dan 4 kali ulangan. Metode penelitian ini adalah eksperimental yaitu kombinasi perlakuan suhu pendinginan 50, 60, dan 70 °C untuk mendapatkan suhu dan waktu pendinginan yang optimum terhadap kadar air (%). Hasil uji Duncan menunjukkan bahwa kadar air dipengaruhi oleh suhu pendinginan serta waktu pendinginan dimana nilai kadar air tertinggi yaitu 49% dicapai pada perlakuan suhu pendinginan 50 °C dengan waktu pendinginan 4 jam. Sedangkan nilai terendah terdapat pada perlakuan suhu pendinginan 70 °C yaitu 46% dengan lama 4 jam.

Kata kunci: Suhu, Beras Jagung, Instan

ABSTRACT

EFFECT OF DRYING TEMPERATURE ON INSTANT CORN RICE

Semuel
Lenggu

Ir. Zet Malelak,
MSI

Ir. Jemmy J S Dethan, MP

Program Studi Mekanisasi

Pertanian,

Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Kristen Artha Wacana
Kupang

Corn Rice is a semi-finished food made from whole dried corn in a granular form like white rice. Corn rice is widely consumed in the form of corn rice and has a high carbohydrate content and many health benefits in aiding digestion. The aim of this research was to determine the effect of drying temperature for instant corn rice and to determine the best treatment. This study used a randomized block design (CRD) with 3 treatments and 4 replications. This research method is experimental, namely a combination of drying temperature treatments of 50, 60, and 70 °C to obtain the optimum drying temperature and time for water content (%). Duncan's test results showed that the water content was influenced by the drying temperature and drying time, where the highest water content value, namely 49%, was achieved at a drying temperature of 50 °C with a drying time of 4 hours. Meanwhile, the lowest value was found in the drying temperature treatment of 70 °C, namely 46% with a duration of 4 hours.

Keywords: Temperature, Corn Rice, Instant