

RINGKASAN

Beras hitam merupakan salah satu varietas beras yang mempunyai keunggulan dan menyehatkan karena kandungan serat, antosianin, fenol dan flavonoid. Kendala pemanfaatan beras hitam saat ini adalah waktu preparasi yang lama serta tekstur nasi yang keras. Untuk itu, modifikasi pada beras hitam perlu dilakukan sehingga waktu preparasi menjadi lebih singkat dan tekstur yang dihasilkan menjadi tidak keras. Salah satu caranya yaitu dengan di proses menjadi beras hitam pratanak. Penelitian ini terdiri dari dua tahap, tujuan penelitian tahap 1) untuk mengetahui pengaruh lama perendaman dan konsentrasi natrium sitrat terhadap sifat fisik dan kimia beras hitam pratanak Sirampog; tujuan penelitian tahap 2) uji deskripsi hasil terbaik penelitian tahap satu. Penelitian tahap 1 menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan dua faktor yaitu konsentrasi natrium sitrat 0, 3, 5, 7% dan lama perendaman 20, 30, 40 menit. Penelitian tahap 2 menggunakan metode uji deskripsi dan membandingkan hasil terbaik penelitian tahap 1, yaitu beras hitam pratanak sirampog dengan beras hitam sirampog, beras putih jenis IR-64 dan beras putih jenis pandanwangi. Variabel yang diamati pada penelitian tahap 1 mencakup variabel sifat fisikokimia sedangkan pada penelitian tahap 2 mencakup variabel sensori nasi. Hasil terbaik yaitu beras hitam pratanak dengan perlakuan perendaman natrium sitrat 5% dan lama perendaman 30 menit, dengan karakteristik kadar air 9,77%, kadar abu 0,55%, kadar lemak 0,46%, kadar protein 10,47%, kadar karbohidrat 79,05%, kapasitas penyerapan air 6,47%, rendemen 95,50%, antosianin 61,5 mg/100g, dan suhu gelatinisasi 89,07°C. Nasi hitam pratanak sirampog terbaik penelitian tahap 1 mempunyai karakteristik sensori yang dapat diterima oleh panelis dengan nilai warna 3,8, rasa 4,1, aroma 4,0, tekstur 3,7, dan kesukaan 3,8.

Kata kunci: beras hitam, natrium sitrat, proses pratanak, sirampog.

SUMMARY

Black rice is one of the rice varieties that has advantages and is healthy because of its fiber, anthocyanin, phenol and flavonoid content. The problem with the use of black rice now is the long preparation time and the hard texture of the rice. For this reason, modifications to black rice need to be done so that the preparation time is shorter and the resulting texture is not hard. One of the ways to do it is to process it into parboiled black rice. Research had two step with purposes; 1) to determine the effect of soaking time and sodium citrate concentration on the physical and chemical properties of parboiled Sirampog black rice; 2) descriptive test the best result of first step. Phase 1 research used a completely randomized design (CRD) with two factors, namely the concentration of sodium citrate 0, 3, 5, 7%, and soaking time of 20, 30, 40 minutes. Phase 2 research used a description test and compare the best result of first step, parboiled black rice sirampog research compared to parboiled black rice sirampog; IR-64 type white rice; Pandanwangi type white rice. Variables observed in phase 1 research included physicochemical properties while in phase 2 research included rice sensory variables. The best result is parboiled black rice with soaking 5% sodium citrate concentration and soaking time 30 minutes, with a characteristic water content of 9.77%, ash content of 0.55%, fat content of 0.46%, protein content of 10.47%, carbohydrate content of 79.05%, water absorption capacity of 6.47%, yield of 95.50%, anthocyanin of 61.5 mg/100g, and gelatinization temperature of 89.07°C. The best parboiled Sirampog black rice of Phase 1 research has sensory characteristics that can be accepted by panelists with a color value of 3.8, a taste of 4.1, aroma of 4.0, texture of 3.7, and preferences of 3.8.

Keywords: *black rice, sodium citrate, parboiling process, sirampog.*