

RINGKASAN

Pengaruh Suhu dan Waktu Pengeringan terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Beras Merah (*Oryza Nivara*) Instan Organik. Zulfa Putri Agustin, NIM B32222832, Tahun 2025, 51 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Adhima Adhamatika, S.T.P.,M.T.P (Dosen Pembimbing)

Beras instan menjadi solusi pangan cepat saji yang praktis dan efisien. Namun, umumnya masih menggunakan beras putih. Penelitian ini mengembangkan beras merah instan organik, yang lebih kaya serat dan zat gizi, sekaligus mendukung pertanian ramah lingkungan. Beras merah dipilih sebagai bahan baku karena kandungan serat, antioksidan, dan indeks glikemik rendah yang menjadikannya lebih sehat dibandingkan beras putih.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh variasi suhu dan waktu pengeringan terhadap karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik beras merah (*Oryza nivara*) instan organik. Proses instanisasi dilakukan melalui perendaman, pemasakan, penyimpanan beku, *thawing*, dan pengeringan menggunakan *cabinet dryer*. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok Faktorial (RAKF) dengan tiga kali ulangan. Faktor pertama yaitu variasi suhu yang menggunakan suhu pengeringan 50°C, 60°C, dan 70°C dan faktor kedua yaitu variasi waktu dengan lama waktu 6 jam, 8 jam, dan 10 jam.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa peningkatan suhu dan waktu pengeringan secara signifikan menurunkan karakteristik fisik nilai *lightness* (L*) dan waktu rehidrasi, menurunkan nilai sifat kimia berupa kadar air. Serta meningkatkan nilai karakteristik fisik berupa *redness* (a*), *yellowness* (b*), dan daya serap, meningkatkan nilai sifat kimia berupa kadar abu dan serat kasar. Warna produk cenderung menjadi lebih gelap karena proses Maillard. Secara organoleptik, perlakuan suhu 60°C selama 6 jam menghasilkan produk dengan nilai tertinggi dalam hal tingkat kesukaan panelis pada warna, rasa, dan tekstur.