

RINGKASAN

Evaluasi Karakteristik Sensoris Dan Waktu Rehidrasi *Multigrain Rice* Instan Pada Variasi Persentase Beras Pisang Talitha Ardelia Zabrina Trixie, B41220327, Tahun 2025, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dosen Pembimbing Ibu Dr. Elly Kurniawati, S.TP, MP.

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh meningkatnya kebutuhan masyarakat terhadap produk pangan instan yang bergizi tinggi dan praktis. Pisang dipilih sebagai bahan tambahan dalam formulasi multigrain rice karena merupakan komoditas unggulan Kabupaten Lumajang yang memiliki produktivitas tinggi namun berisiko mengalami *food loss* akibat sifatnya yang mudah rusak. Kandungan pati resisten, serat pangan, dan antioksidan dalam pisang menjadikannya bahan potensial untuk dikembangkan sebagai pangan fungsional. Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari proses pengolahan multigrain rice dengan penambahan beras pisang, mengevaluasi karakteristik sensoris dan waktu rehidrasi, serta menentukan formulasi terbaik yang paling disukai panelis. Metode penelitian menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) satu faktor dengan empat perlakuan, yaitu F0 (0% beras pisang), F1 (10%), F2 (20%), dan F3 (30%), serta tiga kali ulangan. Proses pembuatan meliputi tahap persiapan bahan, perendaman dengan natrium sitrat 3%, prapemasakan, pengukusan, pembekuan, pengeringan pada suhu 70°C selama 60–90 menit, kemudian dilakukan pengujian sensoris dan waktu rehidrasi. Hasil analisis menunjukkan bahwa penambahan beras pisang berpengaruh nyata terhadap warna, aroma, rasa, dan tekstur ($p \leq 0,05$). Perlakuan terbaik didapat pada F1 (10% beras pisang) yang menghasilkan skor warna kuning, aroma agak kuat, rasa agak gurih, serta tekstur agak kenyal dan pera. Analisis waktu rehidrasi menunjukkan bahwa peningkatan proporsi beras pisang memperpanjang waktu rehidrasi, di mana F1 memiliki waktu tercepat sebesar 5,17 menit dan F3 terlama 6,39 menit, namun seluruh perlakuan masih berada pada kisaran ideal 5-10 menit. Dari aspek ekonomi, multigrain rice memiliki harga jual Rp10.000 per unit dan menghasilkan laba bersih Rp 303.917, rasio keuntungan (R/C) 1,44, serta titik impas pada penjualan 70 unit, yang menandakan usaha ini layak secara finansial. Secara keseluruhan, penelitian ini menunjukkan bahwa penambahan 10% beras

pisang menghasilkan multigrain rice instan dengan karakteristik sensoris terbaik, waktu rehidrasi cepat, serta potensi ekonomi yang tinggi, sehingga dapat dikembangkan sebagai inovasi pangan fungsional berbasis bahan lokal.

Kata kunci: beras pisang, karakteristik sensoris, multigrain rice, waktu rehidrasi.