

## INTISARI

Beras umumnya diolah dan dikonsumsi dalam bentuk nasi putih dengan metode pemasakan yang bervariasi. Salah satu bentuk olahan beras yang merupakan pangan khas Indonesia adalah nasi kuning yang terbuat dari beras putih dengan menambahkan kunyit dan santan. Selain kunyit, temulawak dapat digunakan sebagai pengganti kunyit karena berwarna kuning, memiliki nilai antioksidan yang tinggi dan meningkatkan nilai gizi serta menambah nafsu makan. Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui pengaruh penggunaan konsentrasi ekstrak temulawak dan varietas beras terhadap karakteristik fisik, kimia dan tingkat kesukaan dari nasi kuning.

Penelitian ini dilakukan dengan Rancangan Acak Lengkap pola faktorial dengan menggunakan dua faktor perlakuan. Faktor pertama adalah konsentrasi penambahan ekstrak temulawak sebesar 10 %, 20 %, 30 % dan faktor kedua, varietas beras yang digunakan Ciherang dan IR 64. Analisa yang dilakukan dalam penelitian ini ialah kadar air, aktivitas antioksidan, warna, tekstur, uji kesukaan dan uji analisis aproksimat. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan software SPSS Univariate Analysis of Variance One Way ANOVA pada tingkat kepercayaan 95 % untuk mengetahui pengaruh perlakuan. Apabila ada pengaruh nyata, maka dilanjutkan Uji *Duncan Multiple Range Test*.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa konsentrasi temulawak dan varietas beras memberi pengaruh nyata terhadap warna, kadar air, tingkat kesukaan keseluruhan, namun tidak memberi pengaruh pada tekstur dan aktivitas antioksidan nasi kuning. Penambahan ekstrak temulawak sampai 30 % dengan varietas beras IR 64 dan ciherang menghasilkan nasi kuning yang dapat disukai oleh panelis. Nasi kuning terpilih memiliki kadar air 65,18 %, tekstur 86,23 %, tingkat kesukaan keseluruhan 3,68 , protein 5,34 %, lemak 1,38 %, dan abu 9,49 %.

Kata Kunci : Nasi kuning, temulawak, ekstrak temulawak , beras, aktivitas antioksidan

## **CHARACTERISTICS OF CHEMICAL, PHYSICAL, AND PREFERENCE LEVEL OF TEMULAWAK (*Curcuma xanthorrhiza*) YELLOW RICE**

### **ABSTRACT**

Rice is generally processed and consumed in the form of white rice with various cooking methods. One form of processed rice which is a typical Indonesian food is yellow rice made from white rice by adding turmeric and coconut milk. In addition to turmeric, temulawak can be used as a substitute for turmeric because it is yellow in color, has a high antioxidant value and increases nutritional value and increases appetite. The purpose of this study was to determine the effect of using concentration of ginger extract and rice varieties on the physical, chemical characteristics and level of preference of yellow rice.

This research was conducted in a completely randomized design with a factorial pattern using two treatment factors. The first factor is the concentration of the addition of temulawak extract by 10%, 20%, 30% and the second factor, rice varieties using Ciherang and IR 64. The analysis carried out in this study was water content, antioxidant activity, color, texture, preference test and test. proximate analysis. The data obtained were analyzed using SPSS Univariate Analysis of Variance One Way ANOVA software at a 95% confidence level to determine the effect of treatment. If there is a real effect, then the Duncan Multiple Range Test is continued.

The results showed that the concentration of temulawak and rice varieties had a significant effect on color, water content, overall preference level, but did not affect the texture and antioxidant activity of yellow rice. The addition of temulawak extract up to 30% with IR 64 and ciherang rice varieties produced yellow rice which the panelists liked. The selected yellow rice has 65.18% water content, 86.23% texture, 3.68 overall preference level, 5.34% protein, 1.38% fat, and 9.49% ash.

Keywords: Yellow rice, temulawak, temulawak extract, rice, antioxidant activity