

ABSTRAK

Pemakaian *magic jar* untuk mengawetkan nasi sudah menjadi hal umum di masyarakat. Akan tetapi penggunaan *magic jar* yang tidak tepat (dalam hal ini adalah lama waktu pemanasan) dapat menyebabkan kualitas nasi menjadi rusak.

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui perbedaan pengaruh lama waktu pemanasan *magic jar* terhadap kualitas bau, warna, tekstur dan rasa nasi, dengan menggunakan pemanasan secara terus menerus, selang waktu 6 jam dan selang waktu 12 jam selama 72 jam dengan suhu antara $72^{\circ}\text{C} - 74,5^{\circ}\text{C}$.

Rancang bangun penelitian yang digunakan adalah *pre-posttest design* dan data yang diperoleh adalah data primer hasil observasi. Teknik analisis data menggunakan uji *Friedman test* dengan $\alpha = 0,05$.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pada pemanasan secara terus menerus dan dengan selang waktu 12 jam, kualitas nasi menjadi rusak setelah 36 jam, sedangkan pada pemanasan dengan selang waktu 6 jam kualitas nasi berubah menjadi rusak setelah 60 jam.

Hasil uji statistik didapatkan $p < \alpha$ untuk semua perlakuan, sehingga H_0 ditolak yang berarti ada perbedaan pengaruh lama waktu pemanasan terhadap kualitas nasi. Sehingga dalam penelitian ini disimpulkan bahwa ada perbedaan pengaruh lama waktu pemanasan terhadap kualitas nasi. Disarankan untuk memanaskan nasi dalam *magic jar* dengan selang waktu 6 jam hingga waktu 60 jam.

Kata kunci: kualitas nasi, pemanasan, lama waktu

ABSTRACT

Magic jar using to preserve rice is common in society but incorrect magic jar using (on heating time length) can cause damage on rice quality.

This research was aim to know the difference influence of length heating time to the rice quality of smell, color, texture, and taste that use continues heating, on 6 hours interval and 12 hours interval for 72 hours with $72^{\circ}\text{C} - 74,5^{\circ}\text{C}$ of temperature.

This research designed used is pre-posttest design and data got from observation result. Data analyze technique use Friedman test with $\alpha = 0,05$.

Result of this research show that continues heating and 12 hours interval cause rice quality of smell, color, texture, and taste change after 36 hours, and 6 hours interval continues heating cause rice quality of smell, color, texture, and taste change after 60 hours.

Statistic test result shows that $p < \alpha$ for all treatment, that cause H_0 rejected. It means there are different influences on length time heating time to rice quality. It suggest to heat rice on magic jar on 6 hours interval.

Keywords: rice quality, heating, length time