

RAGAM NASI BERAS – GANYONG SEBAGAI INOVASI PANGAN LOKAL YANG POTENSIAL UNTUK DIKEMBANGKAN

Lilis Sulandari¹, Lucia Tri Pangesthi²

^{1,2}Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya

¹lilissulandari@unesa.ac.id.

ABSTRAK

Nasi beras-ganyong merupakan nasi yang terbuat dari campuran beras dengan puree ganyong, dimasak bersama dan berbentuk bulir nasi seperti umumnya. Umbi ganyong potensial sebagai sumber karbohidrat, kaya akan serat dan unggul dalam hal mineral dibandingkan umbi lainnya. Umbi ganyong mengandung serat larut 0,117% dan serat tidak larut 5,637%. Puree ganyong mengandung serat larut 1,087% dan serat tidak larut 7,295%. Pada pembuatan nasi putih beras-ganyong, proporsi beras dan puree ganyong yang diterapkan: (90;10%), (80;20%), (70;30%) dan (60;40%). Nasi putih yang dihasilkan cukup berbulir dengan proporsi beras dan puree ganyong hingga (70;30%). Namun, nasi beras-ganyong cenderung berwarna putih keabu-abuan. Upaya perbaikan dengan membuat ragam nasi beras-ganyong berbumbu. Ragam nasi beras-ganyong yang dibuat: nasi uduk, nasi kuning dan nasi briyani. Penerimaan ragam nasi beras-ganyong menunjukkan ada perbedaan pada warna, bentuk, rasa dan kesukaan secara keseluruhan. Ragam nasi beras-ganyong terbaik yaitu nasi kuning. Nasi kuning beras-ganyong mempunyai kadar air 44,82%, protein 8,82%, lemak 5,01%, abu 2,01%, serat 3,06%, karbohidrat 39,34% dan inulin 21,05%. Ragam nasi beras-ganyong dapat dikembangkan dengan beranekaragam bumbu makanan daerah. Ragam nasi beras-ganyong dapat dibuat instan untuk kepraktisan konsumsi, distribusi dan penyimpanan sehingga dapat menambah nilai ekonomis produk.

Kata Kunci: Nasi beras-ganyong, nasi kuning ganyong, umbi ganyong, puree ganyong

PENDAHULUAN

Indonesia menghadapi tantangan yang cukup besar dalam pemenuhan konsumsi pangan masyarakat. Dari jenis bahan pangan yang dikonsumsi, beras memiliki urutan yang pertama. Hampir seluruh penduduk Indonesia menjadikan beras sebagai bahan pangan utama. Berdasarkan Buletin Konsumsi Pangan Vol 7 No 1, 2016 konsumsi beras nasional, tahun 2015 sebesar 98,0502 kg/kapita/tahun, prediksi tahun 2016 sebesar 98,5774 kg/kapita/tahun dan prediksi tahun 2017 sebesar 98,4126 kg/kapita/tahun. Sedangkan konsumsi beras di Korea mencapai 40 kg per kapita per tahun, Jepang 50 kg per tahun, Malaysia 80 kg per tahun, Thailand 70 kg per tahun (Rejekiingrum, 2013). Tingginya angka konsumsi beras nasional karena beras menjadi bagian yang tidak dapat dipisahkan dari budaya pangan nasional.

Salah satu upaya untuk mengurangi ketergantungan beras di Indonesia yaitu dengan cara diversifikasi pangan dengan membuat inovasi makanan baru hasil substitusi beras dengan bahan sumber karbohidrat lain. Jenis pangan umbi-umbian sangat potensial untuk dikembangkan sebagai alternatif pangan sumber karbohidrat. Umbi-umbian yang tersedia beragam, keberadaannya hampir merata di seluruh daerah di Indonesia, harganya relatif murah, dan sebagian telah menjadi pola makanan bagi masyarakat (Anonim, 2001). Salah satu umbi yang potensial dikembangkan adalah umbi ganyong (*Canna edulis*, Ker).

Kandungan karbohidrat ganyong cukup tinggi, setara dengan umbi-umbi yang lain, sehingga cocok dijadikan sebagai sumber energi. Kandungan karbohidrat ganyong berkisar antara 22,6% sampai 24,6%, namun lebih rendah dibandingkan dengan ubi kayu. Umbi ganyong juga merupakan salah satu bahan pangan non beras yang bergizi cukup tinggi terutama kandungan kalsium dan fosfor. Berdasarkan sumber dari Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI, setiap 100 gram yang dapat dimakan, umbi ganyong mengandung kira-kira air 75 gram, protein 1 gram, lemak 0,1 gram, karbohidrat 22,6 gram, kalsium 21 mg, fosfor 70 mg, besi 1,9 mg, vitamin B 0,1 mg, vitamin C 10mg. Karbohidrat terdiri dari lebih 90% tepung dan 10% gula (glukosa dan sukrosa) (Histifarina, 2011).

Umbi ganyong (*Canna edulis* Ker) merupakan salah satu umbi yang dapat dijumpai di berbagai daerah di Indonesia, namun usaha budidaya dan pemanfaatannya masih terbatas. Saat ini

sentra produksi ganyong ada di dua provinsi yaitu Jawa Tengah (Klaten, Wonosobo, dan Purworejo) dan Jawa Barat (Majalengka, Sumedang, ciamis, Cianjur, Garut, Lebak, Subang dan Karawang) (Histifarina, 2011). Ganyong dibudidayakan secara teratur di daerah Jawa Tengah dan Jawa Timur. Pembudidayaan tidak teratur meliputi daerah D.I. Yogyakarta, Jambi, Lampung dan Jawa Barat. Sedangkan di Sumatera Barat, Riau, Kalimantan Selatan, Sulawesi Tenggara, Sulawesi Selatan, Sulawesi Tengah dan Maluku, tanaman ganyong masih merupakan tumbuhan liar dipekarangan dan dipinggir-pinggir hutan [Koswara, 2013].

Berbagai teknologi telah dikembangkan dalam rangka peningkatan potensi umbi ganyong sebagai alternatif pangan sumber karbohidrat. Ganyong telah dapat diolah menjadi berbagai produk olahan makanan, agar mampu memiliki nilai lebih di masyarakat dan dikonsumsi sebagai pangan pokok (Histifarina, 2011). Salah satu bentuk olahan umbi ganyong yaitu berupa nasi dari campuran beras dan puree ganyong. Kombinasi antara beras (padi) dengan ganyong dapat menjadi pilihan untuk mengurangi konsumsi beras. Masyarakat masih tetap merasakan nasi dari beras, namun jumlahnya bisa dikurangi dengan adanya bahan pangan karbohidrat lain (ganyong).

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh proporsi beras dan puree ganyong terhadap sifat organoleptik nasi putih yang dihasilkan. Selanjutnya proporsi beras dan puree ganyong yang tepat digunakan dalam pembuatan ragam nasi dari beras-ganyong untuk meningkatkan penerimaan panelis. Ragam nasi beras-ganyong yang telah dicobakan adalah nasi kuning, nasi gurih dan nasi briyani. Ragam nasi beras-ganyong dengan aneka rasa diharapkan dapat menjadi alternatif pangan fungsional dan menambah variasi makanan keluarga dan masyarakat yang menyehatkan.

METODE

Bahan yang digunakan dalam pembuatan nasi putih beras-ganyong, yaitu puree ganyong, beras merk Rojo Lele dan air. Proporsi bahan (beras dan puree ganyong) yang diterapkan, yaitu: 90%:10% 80%:20%, 70%:30% dan 60%:40%. Bahan yang digunakan dalam pembuatan ragam nasi beras-ganyong, yaitu puree ganyong, beras merk Rojo Lele, air dan bumbu-bumbu khas untuk nasi kuning, nasi gurih dan nasi briyani.

Pembuatan puree ganyong diawali dengan pencucian umbi, pemotongan dan perebusan/pengukusan selama 45 menit. Umbi ganyong matang dihaluskan dengan diparut dan disaring agar mendapatkan puree yang lembut. Pembuatan nasi kuning, nasi gurih dan nasi briyani prinsipnya sama, yang membedakan bumbu-bumbu yang digunakan. Pembuatan nasi dimulai dengan mencuci beras, lalu ditiriskan. Masing-masing bumbu-bumbu disiapkan. Beras, puree ganyong dan bumbu-bumbu dicampur, dimasak dengan api sedang, sesekali diaduk hingga beras setengah matang (diaron). Beras aron dikukus selama 20-30 menit hingga matang, masing-masing menjadi nasi kuning, nasi gurih dan nasi briyani (Sulandari, dan Pangesthi, 2015). Pengujian sifat organoleptik nasi beras-ganyong menggunakan panelis terlatih sebanyak 15 orang. Data uji organoleptik dianalisis dengan uji Friedman dengan uji lanjut *multiple comparison test*.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sifat Organoleptik Nasi Putih Beras dan Puree Ganyong

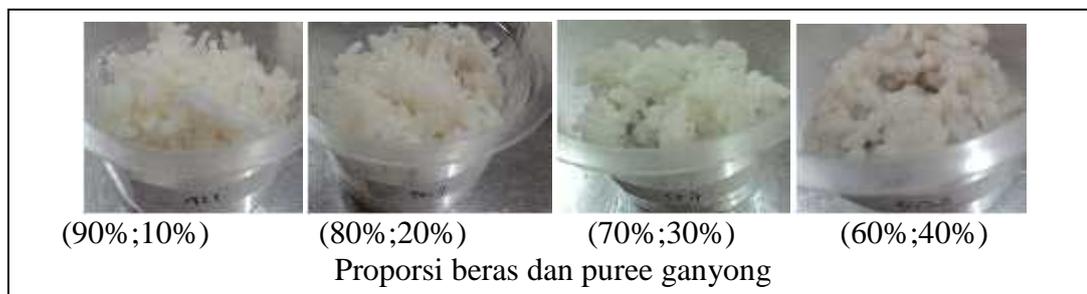
Warna Nasi Putih

Rata-rata nilai uji organoleptik warna nasi putih yang dibuat dari beras dan puree ganyong dengan proporsi (90%;10%, 80%;20%, 70%;30% dan 60%;40%) berkisar antara 1,2667-3,3333 dengan kriteria warna putih keabu-abuan hingga cukup putih. Nilai terendah pada nasi putih dengan proporsi beras dan puree ganyong (60%;40%), nilai tertinggi dengan proporsi beras dan puree ganyong (90%;10%). Hasil uji Friedman warna nasi putih yang dibuat dari beras dan puree ganyong menunjukkan adanya perbedaan dengan nilai signifikansi 0,000. Hasil uji lanjut *multiple comparison test* warna nasi putih karena perbedaan proporsi beras dan puree ganyong disajikan pada Tabel 1. Nasi putih yang dibuat menggunakan beras dan puree ganyong 60%;40% dan 70%;30 mempunyai warna dengan kriteria yang sama yaitu putih keabu-abuan. Kriteria tersebut berbeda dengan nasi putih yang menggunakan beras 80% dan puree ganyong 20 % berwarna putih sedikit keabu-abuan dan beras 90% dan puree ganyong 10 % berwarna cukup putih.

Tabel 1. Uji lanjut *multiple comparison test* warna nasi putih karena perbedaan proporsi beras dan puree ganyong

Perlakuan (%)	Rata-rata	Total Ranking	Notasi
Beras 60 Puree 40	1,2667	22	a
Beras 70 Puree 30	1,6000	27	a
Beras 80 Puree 20	2,2667	42,5	b
Beras 90 Puree 10	3,3333	58,5	c

Warna putih keabu-abuan dari puree ganyong karena adanya aktivitas enzim polifenolase dalam umbi ganyong. Ketika umbi ganyong terkena udara berlangsung proses enzimatis dan, setelah dimasak meninggalkan warna putih keabu-abuan pada puree ganyong. Semakin banyak puree ganyong yang ditambahkan, produk yang dihasilkan semakin berwarna keabu-abuannya. Richana dan Sunarti (2004) menyebutkan derajat putih umbi sangat dipengaruhi oleh kadar polifenol yang ada pada umbi. Polifenol menyebabkan terjadinya pencoklatan enzimatis, yaitu reaksi polifenolase dan oksigen yang terdapat di udara. Enzim tersebut keluar apabila terjadi luka pada umbi. Warna nasi putih beras dan puree ganyong pada proporsi yang berbeda dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Warna nasi putih beras dan puree ganyong dengan proporsi berbeda

Aroma Nasi Putih

Rata-rata nilai uji organoleptik aroma nasi putih yang dibuat dari beras dan puree ganyong berkisar antara 1,4000-2,9333 dengan kriteria beraroma ganyong hingga cukup beraroma nasi putih. Nilai terendah pada nasi putih dengan proporsi beras dan puree ganyong (60%;40%), nilai tertinggi dengan proporsi beras dan puree ganyong (90%;10%). Hasil uji Friedman aroma nasi putih yang dibuat dari beras dan puree ganyong menunjukkan adanya perbedaan dengan nilai signifikansi 0,000. Hasil uji lanjut *multiple comparison test* aroma nasi putih karena perbedaan proporsi beras dan puree ganyong disajikan pada Tabel 2.

Tabel 2. Uji lanjut *multiple comparison test* aroma nasi putih karena perbedaan proporsi beras dan puree ganyong

Perlakuan (%)	Rata-rata	Total Ranking	Notasi
Beras 60 Puree 40	1,4000	24,5	a
Beras 70 Puree 30	1,9333	34,5	b
Beras 80 Puree 20	2,2000	39	b
Beras 90 Puree 10	2,9333	52	c

Aroma nasi putih yang terbuat dari proporsi beras dan puree ganyong 60%;40% berbeda dengan proporsi yang lain. Nasi putih yang dihasilkan dari proporsi 60%;40% adalah beraroma ganyong. Pada penggunaan beras 70 dan 80% dengan puree ganyong 30 dan 20% mempunyai aroma yang sama yaitu sedikit beraroma ganyong, sedangkan nasi dengan proporsi beras dan puree ganyong 90%;10% mempunyai kriteria cukup beraroma nasi putih. Dengan demikian menunjukkan bahwa penggunaan puree ganyong mempengaruhi aroma nasi putih yang dihasilkan. Penggunaan puree ganyong 20%-30% telah memberikan sedikit aroma ganyong pada nasi putih.

Bentuk Nasi Putih

Rata-rata nilai uji organoleptik bentuk nasi putih yang dibuat dari beras dan puree ganyong berkisar antara 1,6000-2,8000 dengan criteria bentuk kurang berbulir hingga cukup berbulir. Nilai terendah pada nasi putih dengan proporsi beras dan puree ganyong (60%;40%), nilai tertinggi dengan proporsi beras dan puree ganyong (90%;10%). Hasil uji Friedman bentuk nasi putih yang dibuat dari beras dan puree ganyong menunjukkan adanya perbedaan dengan nilai signifikansi 0,000. Hasil uji lanjut *multiple comparison test* bentuk nasi putih karena perbedaan proporsi beras dan puree ganyong disajikan pada Tabel 3.

Tabel 3. Uji lanjut *multiple comparison test* bentuk nasi putih karena perbedaan proporsi beras dan puree ganyong

Perlakuan (%)	Rata-rata	Total Ranking	Notasi
Beras 60 Puree 40	1,6000	21,5	a
Beras 70 Puree 30	2,6000	40,5	bcd
Beras 80 Puree 20	2,7333	42	cd
Beras 90 Puree 10	2,8000	46	d

Nasi putih yang dihasilkan dari penggunaan beras dan puree ganyong 60%;40% mempunyai bentuk yang berbeda dengan penggunaan beras dan puree ganyong lainnya. Bentuk nasi yang dihasilkan dari penggunaan beras dan puree ganyong 60%;40% adalah kurang berbulir, sedangkan dengan proporsi beras dan puree ganyong (70-90% dan 10-30%) menghasilkan bentuk nasi putih cukup berbulir. Puree ganyong berupa padatan yang lembek ketika dimasak bersama beras dan air akan menyelimuti butiran nasi. Semakin banyak puree ganyong yang ditambahkan butiran nasi kurang terbentuk, nasi menjadi menggumpal atau menggerombol setelah ditanak. Penggunaan puree ganyong hingga 30% menghasilkan nasi yang cukup berbulir, dan mulai 40% bentuk nasi menjadi kurang berbulir.

Rasa Nasi Putih

Rata-rata nilai uji organoleptik rasa nasi putih yang dibuat dari beras dan puree ganyong berkisar antara 1,6000-3,5000 dengan criteria sedikit berasa ganyong hingga berasa nasi putih. Nilai terendah ada pada nasi putih dengan proporsi beras dan puree ganyong (60%;40%), nilai tertinggi dengan proporsi beras dan puree ganyong (90%;10%). Hasil uji Friedman rasa nasi putih yang dibuat dari beras dan puree ganyong menunjukkan adanya perbedaan dengan nilai signifikansi 0,000. Hasil uji lanjut *multiple comparison test* rasa nasi putih karena perbedaan proporsi beras dan puree ganyong disajikan pada Tabel 4.

Tabel 4. Uji lanjut *multiple comparison test* rasa nasi putih karena perbedaan proporsi beras dan puree ganyong

Perlakuan (%)	Rata-rata	Total Ranking	Notasi
Beras 60 Puree 40	1,6000	23	a
Beras 80 Puree 20	2,2667	35,5	bc
Beras 70 Puree 30	2,5333	40	c
Beras 90 Puree 10	3,5333	51,5	d

Nasi putih yang dibuat dari proporsi beras dan puree ganyong (60%;40%) mempunyai kriteria rasa sedikit berasa ganyong, berbeda dengan nasi yang dibuat dari proporsi lain. Nasi putih dengan proporsi beras dan puree ganyong (70-80% dan 20-30%) menghasilkan rasa nasi putih dengan kriteria yang sama yaitu cukup berasa nasi putih. Nasi putih dengan proporsi beras dan puree ganyong (90% dan 10%) mempunyai kriteria rasa berasa nasi putih. Puree ganyong mempunyai rasa khas ganyong, sedikit manis. Puree ganyong yang dimasak bersama beras mulai proporsi (60%;40%) memberikan sedikit berasa ganyong.

Proporsi beras-puree ganyong hingga 70%;30% menghasilkan nasi putih dengan kriteria yang cukup baik, yaitu: cukup berbulir, cukup berasa nasi putih dan berwarna putih keabu-abuan.

Upaya yang dapat dilakukan untuk meningkatkan penerimaan nasi beras-ganyong dengan membuat olahan nasi berbumbu. Penggunaan rempah dalam bumbu diharapkan mampu memperbaiki kualitas organoleptik nasi beras-ganyong, seperti warna dan aroma serta dapat menambah rasa yang lezat pada nasi. Penggunaan santan atau minyak diharapkan dapat memperbaiki bentuk atau bulir nasi yang dihasilkan.

Kesukaan Ragam Nasi Beras-ganyong (Nasi Kuning, Nasi Uduk dan Nasi Briyani)

Kesukaan terhadap Warna

Rata-rata nilai kesukaan terhadap warna ragam nasi beras dan puree ganyong dengan proporsi (70%;30%), pada nasi kuning, nasi gurih dan nasi briyani adalah 2,933 dan 3,867 dengan kriteria cukup suka dan suka. Nilai terendah (2,933) ada pada nasi briyani dan nilai tertinggi (3,867) pada nasi kuning. Hasil uji Friedman kesukaan ragam nasi beras dan puree ganyong menunjukkan ada perbedaan yang ditunjukkan dengan nilai signifikansi 0,000. Hasil uji lanjut *multiple comparison test* kesukaan ragam nasi beras dan puree ganyong disajikan pada Tabel 5.

Tabel 5. Uji lanjut *multiple comparison test* tingkat kesukaan terhadap warna ragam nasi beras dan puree ganyong

Ragam Nasi	Rata-rata	Total Ranking	Notasi
Nasi Briyani	2,9333	20,5	a
Nasi Gurih	3,4000	30,5	b
Nasi Kuning	3,8667	39	c

Tabel 5. menunjukkan bahwa ragam nasi yang dibuat dari beras dan puree ganyong mempunyai tingkat kesukaan terhadap warna yang berbeda. Tingkat kesukaan terhadap warna nasi briyani menunjukkan kriteria kurang suka, terhadap warna nasi gurih cukup suka sedangkan terhadap nasi kuning adalah suka. Nasi kuning beras dan puree ganyong mempunyai warna kuning cerah, nasi gurih berwarna putih sedikit kusam, sedangkan nasi briyani berwarna sedikit kekuningan. Perbedaan warna nasi kuning, nasi gurih dan nasi briyani yang dihasilkan dari proporsi beras dan puree ganyong (70%;30%) dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Nasi kuning, nasi gurih dan nasi briyani dengan proporsi beras dan puree ganyong (70%;30%)

Kesukaan terhadap Bentuk

Rata-rata nilai kesukaan terhadap bentuk ragam nasi beras dan puree ganyong, adalah antara 3,0000 hingga 3,9333 dengan kriteria cukup suka dan suka. Nilai terendah 3,0000 ada pada nasi briyani dan nilai tertinggi 3,9333 pada nasi kuning. Hasil uji Friedman kesukaan terhadap bentuk ragam nasi beras dan puree ganyong menunjukkan ada perbedaan yang ditunjukkan dengan nilai signifikansi 0,000. Hasil uji lanjut *multiple comparison test* kesukaan terhadap bentuk ragam nasi beras dan puree ganyong disajikan pada Tabel 6.

Tabel 6. menunjukkan bahwa ragam nasi yang dibuat dari beras dan puree ganyong mempunyai tingkat kesukaan terhadap bentuk yang berbeda. Tingkat kesukaan terhadap bentuk nasi briyani menunjukkan kriteria cukup suka, yang berbeda dengan bentuk nasi gurih dan nasi kuning, yaitu. Nasi kuning dan nasi gurih beras dan puree ganyong mempunyai bentuk yang berbulir. Bulir nasi terbentuk karena dalam proses pembuatan kedua nasi tersebut menggunakan

santan sehingga tidak saling menempel atau menggumpal. Pembuatan nasi briyani menggunakan minyak samin dalam jumlah sedikit, tidak menggunakan santan, sehingga pada saat bercampur dengan puree ganyong butiran nasi menempel dan membentuk gumpalan. Jumlah minyak yang digunakan tidak cukup untuk melepaskan nasi yang menempel sehingga tetap menggumpal, kurang terurai.

Tabel 6. Uji lanjut *multiple comparison test* tingkat kesukaan terhadap bentuk ragam nasi beras dan puree ganyong

Ragam Nasi	Rata-rata	Total Ranking	Notasi
Nasi Briyani	3,0000	21,5	a
Nasi Gurih	3,7333	33,5	bc
Nasi Kuning	3,9333	38	c

Kesukaan terhadap Rasa

Rata-rata nilai kesukaan terhadap rasa ragam nasi beras dan puree ganyong berkisar antara 3,2000 dan 3,9333 dengan kriteria cukup suka dan suka. Nilai terendah 3,2000 ada pada nasi briyani dan nilai tertinggi (3,9333) pada nasi kuning. Hasil uji Friedman kesukaan ragam nasi beras dan puree ganyong menunjukkan ada perbedaan yang ditunjukkan dengan nilai signifikansi 0,002. Hasil uji lanjut *multiple comparison test* kesukaan terhadap rasa ragam nasi beras dan puree ganyong disajikan pada Tabel 7.

Tabel 7. Uji lanjut *multiple comparison test* tingkat kesukaan terhadap rasa ragam nasi beras dan puree ganyong

Ragam Nasi	Rata-rata	Total Ranking	Notasi
Nasi Briyani	3,2000	21,5	a
Nasi Gurih	3,7333	32	bc
Nasi Kuning	3,9333	36,5	c

Tabel 7. menunjukkan bahwa ragam nasi yang dibuat dari beras dan puree ganyong mempunyai tingkat kesukaan terhadap rasa yang berbeda. Tingkat kesukaan terhadap rasa nasi briyani menunjukkan kriteria cukup suka, yang berbeda dengan kriteria rasa nasi gurih dan nasi kuning yaitu suka. Masing-masing nasi yang dihasilkan memiliki rasa khas berasal dari rempah-rempah yang digunakan. Nasi Briyani berasa rempah yang kuat beserta minyak samin. Rasa tersebut kemungkinan mengurangi kesukaan panelis. Nasi gurih dan nasi kuning memiliki rasa yang padu, rasa gurih dari santan dan rempah yang digunakan. Rasa tersebut membuat nasi gurih dan nasi kuning disukai oleh panelis.

Kesukaan secara Keseluruhan

Rata-rata nilai kesukaan secara keseluruhan ragam nasi beras dan puree ganyong, berkisar antara 3,3333 dan 3,8667 dengan kriteria cukup suka dan suka. Nilai terendah (3,3333) ada pada nasi briyani dan nilai tertinggi (3,8667) pada nasi kuning. Hasil uji Friedman kesukaan ragam nasi beras dan puree ganyong menunjukkan ada perbedaan yang ditunjukkan dengan nilai signifikansi 0,018. Hasil uji lanjut *multiple comparison test* kesukaan secara keseluruhan ragam nasi beras dan puree ganyong disajikan pada Tabel 8.

Tabel 8. Uji lanjut *multiple comparison test* tingkat kesukaan secara keseluruhan ragam nasi beras dan puree ganyong

Ragam Nasi	Rata-rata	Total Ranking	Notasi
Nasi Briyani	3,3333	23	a
Nasi Gurih	3,7333	32	bc
Nasi Kuning	3,8667	35	c

Tabel 8. menunjukkan bahwa ragam nasi yang dibuat dari beras dan puree ganyong mempunyai tingkat kesukaan secara keseluruhan yang berbeda. Tingkat kesukaan secara keseluruhan nasi briyani menunjukkan kriteria cukup suka, yang berbeda dengan kesukaan secara keseluruhan terhadap nasi gurih dan nasi kuning yaitu suka. Nasi briyani memiliki warna agak kekuningan bercampur dengan rempah yang digunakan, beraroma rempah, nasi cukup berbulir dan berasa rempah yang kuat. Adanya rempah yang banyak pada nasi briyani, kemungkinan menyebabkan panelis memberikan nilai cukup disukai. Nasi gurih dan nasi kuning mempunyai rasa yang dapat diterima panelis, panelis menyukai. Berdasarkan analisis data, ragam nasi beras dan puree ganyong yang disukai oleh panelis adalah nasi kuning. Selanjutnya nasi kuning dianalisis kimiawi meliputi kadar air, protein, lemak, abu, serat dan inulin. Nasi kuning yang dihasilkan berdasarkan analisa di laboratorium mengandung air 44,82%, protein 8,82%, lemak 5,01%, abu 2,01%, serat 3,06% dan inulin 21,05%. % karbohidrat nasi kuning = 100% - % (protein + lemak + abu + air), yaitu 39,34 %.

KESIMPULAN

Nasi putih yang dibuat dari beras-ganyong mempunyai kriteria cukup baik hingga proporsi (70%;30%). Penerimaan ragam nasi beras-ganyong (nasi kuning, nasi gurih dan nasi briyani) menunjukkan adanya perbedaan pada warna, bentuk, rasa dan kesukaan secara keseluruhan. Ragam nasi beras dan puree ganyong terbaik adalah nasi kuning. Analisis kimiawi nasi kuning adalah kadar air 44,82%, protein 8,82%, lemak 5,01%, abu 2,01%, serat 3,06%, karbohidrat 39,34 % dan inulin 21,05%. Nasi beras dan puree ganyong dapat divariasikan dengan beragam rasa dan dibuat instan untuk menambah penerimaan dan nilai ekonomis produk.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 2001. *Kajian Tepung Umbi-umbian Lokal sebagai Pangan Olahan*. BKP Propinsi Jawa Timur dan FTP-UNEJ. Universitas Jember, Jember.
- Buletin Triwulanan Konsumsi Pangan. 2016. Beras, Jagung, Kedelai, Cabai, Bawang Putih, Gula Pasir dan Daging Sapi. Volume 7 Nomor 1. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian – Kementerian Pertanian. Jakarta.
- Histifarina, D. 2011. Teknologi Pemanfaatan Ganyong (*Canna edulis*, Ker.) sebagai Pangan Pokok Alternatif Sumber Karbohidrat. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pascapanen Pertanian III*. 17 Nopember 2011. Bogor. Indonesia. Hal. 219-230. <http://pascapanen.litbang.deptan.go.id>.
- Koswara, S. 2013. *Modul Teknologi Pengolahan Umbi-umbian*. Bagian 4: Pengolahan UmbiGanyong. SEAFast IPB. (Online, <https://seafast.ipb.ac.id/tpc-project/wp-content/uploads/2013/10/4-pengolahan-ganyong.pdf>, diakses 5 April 2017).
- Rejekiningrum, P. 2013. Model Optimasi Surplus Beras untuk Menentukan Tingkat Ketahanan Pangan Nasional. *Prosiding Seminar Nasional Matematika, Sains, dan Teknologi*. Volume 4, Tahun 2013, A.62-A.75.
- Richana, N dan Sunarti, T.C. 2004. Karakterisasi Sifat Fisiko Kimia Tepung Umbi dan Tepung Pati dari Umbi Ganyong, Suweg, Ubi kelapa dan Gembili. *J. Pascapanen* 1(1) 2004: 29-37.
- Sulandari, L dan Pangesthi, L.T. 2015. Eksplorasi Ganyong (*Canna edulis*) sebagai Sumber Inulin dalam Pembuatan Ragam Nasi Beras-Ganyong untuk Diversifikasi Pangan Prebiotik yang Sehat. *Laporan Penelitian Hibah Bersaing Tahun I*. LPPM Unesa, Surabaya. Tidak dipublikasikan.