

Perbandingan Darah Babi dan Lama Pembakaran terhadap Karakteristik “Nasi Toke” Khas Riung, NTT

Yohanes Lewa¹⁾, A.A. Made Semariyani²⁾, Ni Made Ayu Suardani Singapurwa³⁾

^{1,2,3} Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Warmadewa

² E-mail: semariyanimega@yahoo.com

Abstract

"Toke rice" is a typical food of Riung, East Nusa Tenggara. "Toke rice" is usually used to eat together at a traditional larik (caci) party or harvest celebration. "Toke rice" also becomes the main menu at the thanksgiving event at the beginning of every turn of the year. The "toke rice" ceremony is a ritual as an expression of gratitude for the harvest, as well as the life that has been spent for the past year. This ceremony is also an expression of protection and harmony for the life to come. The "toke rice" ceremony is usually performed at the start of farming or farming. This activity is a hereditary obligation, which must be carried out as an expression of gratitude, a gathering of extended family, as well as a blessing on the preservation of the surrounding nature. The purpose of this research is to find out how long it takes to burn the characteristics of "toke rice" and to find out the comparison of pig blood in making toke rice with good characteristics and preferred by consumers. This research uses factorial randomized block design (RBD) with 2 factors: The first factor is the amount of pig blood, which consists of 4 levels and the second factor is the burning time, consisting of 3 levels. Each treatment was repeated 2 times to obtain 24 combination treatments or experimental units. Observations made on "toke rice" products include objective and subjective observations. Objective observations include Moisture, Carbohydrate, Protein, Ash content, Fat content, pH, Subjective Observation covering aroma, taste, color, texture, overall acceptance. The best interaction treatment on objective and subjective observations was obtained from the treatment of adding 20% amount of pig blood and 45 minutes burning time, with characteristic water content of 51.068%, ash content of 1.173%, fat content of 8.591%, protein content of 11.818%, carbohydrate content of 33.217% and the degree of acidity (pH) 3,275, while from observations of color, taste, aroma, texture and overall inclusion received by the panelists with rather favorable assessment scores.

Keywords: Burning time, pig blood, toke rice

1. Pendahuluan

“Nasi Toke” merupakan makanan khas Riung, Nusa Tenggara Timur. “Nasi Toke” biasanya digunakan untuk makan bersama saat pesta adat larik (caci) atau syukuran panen. “Nasi Toke” juga menjadi menu utama pada acara syukuran di setiap awal pergantian tahun. Upacara “nasi toke” merupakan ritual sebagai ungkapan rasa syukur atas panen, serta kehidupan yang telah dilalui selama satu tahun terakhir. Upacara ini juga sebagai ungkapan mohon perlindungan serta keharmonisan untuk kehidupan yang akan datang. Upacara “nasi toke” biasanya dilakukan saat dimulainya kegiatan bercocok tanam atau berladang. Kegiatan ini adalah kewajiban turun-temurun, yang harus dijalankan sebagai ucapan rasa syukur, berkumpulnya keluarga besar, serta pemberkatan terhadap kelestarian alam sekitar.

Untuk bisa menghasilkan nasi bakar atau nasi bambu ini dibutuhkan bahan berupa bambu muda dengan panjang 20 sampai 30 cm, daun tebu, nasi putih, darah babi, lemak babi, hati babi. Cara pembuatannya, nasi, darah babi, lemak babi, dan hati babi, yang sudah dicampur dengan garam dan monosodium glutamat (MSG) dimasukkan ke dalam bambu yang sudah diisi daun tebu, pada

bagian ujung atau mulut bambu ditutup dengan daun tebu. Selanjutnya bambu dibakar sampai matang berkisar antara tiga puluh menit sampai satu jam (Sinduk, 2019).

Pembuatan “nasi toke” di kalangan masyarakat belum memiliki komposisi perbandingan jumlah darah dengan nasi dan lama pembakaran untuk menghasilkan karakteristik “nasi toke” yang disukai oleh masyarakat. Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui perbandingan darah babi dengan nasi dan lama pembakaran dalam proses pembuatan “nasi toke” untuk menghasilkan “nasi toke” dengan karakteristik yang baik.

2. Bahan dan Metoda

2.1 Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian dilaksanakan di Laboratorium Pengolahan Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Warmadewa. Penelitian dilaksanakan dari bulan Maret sampai bulan Juni 2019.

2.2 Materi Penelitian

2.2.1 Bahan

Bahan baku yang dipergunakan dalam penelitian ini adalah beras, darah babi, hati babi, lemak babi, garam, bambu, daun tebu dan bahan untuk analisa kimia di laboratorium. Beras yang digunakan dalam penelitian ini adalah beras merek Putri Sejati, bambu dan daun tebu yang digunakan diperoleh dari masyarakat, darah babi, hati babi, lemak babi dan kayu bakar membeli di pasar Badung, sedangkan garam yang digunakan adalah garam beryodium.

2.2.2 Peralatan

Alat yang digunakan dalam pembuatan “nasi toke” adalah baskom, parang, pisau, ember, sendok nasi, kain serbet dan alat timbang digital dan peralatan untuk analisa kimia dan organoleptik.

2.2.3 Rancangan Penelitian

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) pola faktorial dengan 2 faktor yaitu : Faktor pertama jumlah darah babi, yang terdiri dari 4 level 10%, 20%, 30%, 40% dan faktor kedua adalah lama pembakaran, terdiri dari 3 level 15 menit, 30 menit, 45 menit. Masing-masing perlakuan diulang sebanyak 2 kali sehingga diperoleh 24 perlakuan kombinasi atau unit percobaan.

2.3 Pelaksanaan Penelitian

Sebelum melaksanakan pembakaran nasi toke, beras dimasak terlebih dahulu sehingga menjadi nasi, cara memasaknya menggunakan magic com dengan takaran 1:2 yang berarti 1 gelas beras dan 2 gelas air. Nasi dan darah ditimbang menggunakan timbangan digital sesuai dengan perlakuan. Nasi, darah babi, lemak babi 15 g, dan hati babi 15 g yang sudah dicincang, MSG 0,34 g dan garam 1 g dicampur sesuai dengan takaran yang ditentukan kemudian daun tebu dimasukkan ke dalam batang bambu dengan ukuran panjang 20 cm dan diameter 7 cm lalu masukkan nasi, darah babi, lemak babi, hati babi, garam dan MSG yang sudah aduk merata. “Nasi toke” yang sudah dikemas menggunakan bambu dan daun tebu langsung dibakar dengan waktu sesuai perlakuan, setiap lima menit “nasi toke” harus di balik. Dalam pembakaran menggunakan 1 jenis kayu bakar yaitu kayu cengkeh.

2.4 Variabel Pengamatan

Variabel yang diamati terhadap “nasi toke” ini meliputi pengamatan objektif yaitu analisis kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein, dan kadar karbohidrat. Sedangkan pengamatan subjektif meliputi uji aroma, warna, rasa, tekstur, dan penerimaan keseluruhan.

2.5 Analisis Data

Data yang diperoleh dari hasil penelitian dianalisis secara statistik sesuai dengan rancangan yang digunakan. Bila antara perlakuan menunjukkan pengaruh yang nyata atau sangat nyata akan dilanjutkan dengan uji Duncant’s untuk data variabel subyektif dan uji BNT taraf 5% dan 1% untuk data variabel objektif (Steel and Torrie, 1991).

3. Hasil dan Pembahasan

Hasil penelitian tentang karakteristik “nasi toke” dengan penambahan jumlah darah babi dan lama pembakaran yang berbeda, dari pengujian obyektif (kadar air, kadar lemak, kadar abu, kadar protein, kadar karbohidrat) dan pengujian subjektif (warna, aroma, rasa, tekstur, dan penerimaan keseluruhan), diuraikan di bawah ini.

3.1 Variabel Objektif

Berdasarkan hasil analisis sidik ragam menunjukkan bahwa penambahan jumlah darah babi dan lama pembakaran pada nasi toke berpengaruh tidak nyata ($P \geq 0,05$) terhadap kadar air dari “nasi toke”. Perlakuan penambahan jumlah darah babi 10% yaitu 55,292 berpengaruh tidak nyata dengan perlakuan penambahan jumlah darah babi 20%, 30% dan 40% dengan kadar air berturut-turut yaitu 54,356%, 57,303 dan 56,208%. Kadar air “nasi toke” dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1
Pengaruh penambahan jumlah darah babi dan lama pembakaran pada “nasi toke” terhadap kadar air (%)

Jumlah darah babi	Lama pembakaran			Rata-rata
	15 menit	30 menit	45 menit	
10%	57,612	57,195	51,068	55,292 a
20%	55,154	55,209	52,707	54,356 a
30%	58,271	58,442	55,197	57,303 a
40%	53,037	57,340	58,246	56,208 a
Rata-rata	56,018 a	57,046 a	54,305a	

Keterangan : Nilai dengan huruf yang sama pada baris dan kolom yang sama menunjukkan perbedaan yang tidak nyata ($P > 0,05$).

Pada waktu lama pembakaran yang berbeda kadar air tertinggi diperoleh pada lama pembakaran selama 30 menit yaitu 57,046% yang berpengaruh tidak nyata dengan lama pembakaran 15 menit yaitu 56,018% dan perlakuan lama pembakaran 45 menit yaitu 54,305%. Perlakuan penambahan jumlah darah babi pada “nasi toke” yang berbeda memberikan pengaruh yang tidak nyata ($P > 0,05$) terhadap kadar air “nasi toke”. Pada perlakuan lama pembakaran “nasi toke” kadar air tertinggi diperoleh pada perlakuan lama pembakaran 30 menit yaitu 57,046% yang tidak berbeda dengan perlakuan lainnya. Hal ini terjadi karena semakin lama waktu pemanggangan menyebabkan terjadi penguapan kadar air akan semakin besar (Ketaren, 2005).

Penurunan kadar air pada pemanggangan biasa disebabkan karena sebagian kandungan air dalam bahan pangan akan berkurang. Pada proses pemanggangan, air yang terdapat dalam bahan pangan akan mengalami penguapan akibat temperatur pada pemanggangan. Penurunan kadar air pada produk pemanggangan terjadi karena panas yang disalurkan melalui alat pemanggang akan menguapkan kadar air yang terdapat dalam bahan yang dipanggang (Ketaran, 2005). Kadar air dalam bahan pangan ikut menentukan tingkat penerimaan, kesegaran dan daya awet produk tersebut. Sebagian besar dari perubahan-perubahan kimia dan biokimia bahan makanan berasal dari media air dalam “nasi toke” (Winarno, 2004).

Nilai kadar air yang terlalu rendah menyebabkan “nasi toke” akan memiliki rasa gosong dan warna akan terlalu gelap, jika terlalu tinggi maka struktur tidak akan menjadi renyah, dan perubahan flavor selama penyimpanan akan terjadi lebih cepat (Manley, 2000).

Berdasarkan hasil analisa sidik ragam menunjukkan bahwa penambahan jumlah darah babi dan lama pembakaran pada “nasi toke” berpengaruh tidak nyata ($P \geq 0,05$) terhadap kadar abu pada “nasi toke”. Kadar abu “nasi toke” sebagai mana dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2
Pengaruh penambahan jumlah darah babi dan lama pembakaran “nasi toke” terhadap kadar abu (%)

Jumlah darah babi	Lama pembakaran			Rata-rata
	15 menit	30 menit	45 menit	
10%	1,285	1,162	1,370	1,272 a
20%	1,182	1,189	1,173	1,181 a
30%	1,114	1,995	0,888	1,332 a
40%	1,512	1,243	1,396	1,384 a
Rata-rata	1,273 a	1,397 a	1,207 a	

Keterangan: Nilai dengan huruf yang sama pada baris dan kolom yang sama menunjukkan perbedaan yang tidak nyata ($P > 0,05$)

Perlakuan penambahan jumlah darah babi 10% yaitu 1,272% berpengaruh tidak nyata terhadap perlakuan penambahan jumlah darah babi 20%, 30% dan 40% dengan kadar abu berturut-turut yaitu 1,181%, 1,332% dan 1,384%. Pada waktu lama pembakaran yang berbeda kadar abu tertinggi diperoleh pada lama pembakaran selama 30 menit yaitu 1,397% yang berpengaruh tidak nyata dengan perlakuan lama pembakaran 15 menit yaitu 1,273% dan perlakuan lama pembakaran 45 menit yaitu 1,207%. Perlakuan penambahan jumlah darah babi pada “nasi toke” yang berbeda memberikan pengaruh yang tidak nyata ($P > 0,05$) terhadap kadar abu “nasi toke”. Pada perlakuan lama pembakaran “nasi toke” kadar abu tertinggi diperoleh pada perlakuan lama pembakaran 30 menit yaitu 1,397% yang tidak berbeda dengan perlakuan lainnya.

Abu total yang terkandung di dalam produk pangan sangat dibatasi jumlahnya, kandungan abu total bersifat kritis. Kandungan abu yang tinggi dalam bahan dan produk pangan merupakan indikator yang sangat kuat bahwa produk tersebut potensi bahannya sangat tinggi untuk dikonsumsi. Tingginya kandungan abu berarti tinggi pula unsur-unsur mineral dalam bahan atau produk pangan. Bahan makanan terdiri dari bahan organik dan air sekitar 90 %, sisanya terdiri dari unsur-unsur mineral yaitu zat anorganik atau disebut juga kadar abu. Mineral yang ditemukan dalam bahan pangan tergabung dalam persenyawaan anorganik dan ada pula yang ditemukan dalam bentuk unsur (Murray *et al.*, 2003).

Berdasarkan analisa sidik ragam menunjukkan bahwa penambahan jumlah darah babi dan lama pembakaran nasi toke berpengaruh sangat nyata ($P \leq 0,01$) terhadap kadar lemak dari “nasi toke”. Perlakuan penambahan jumlah darah babi 10% yaitu 4,042% berpengaruh sangat nyata terhadap

perlakuan penambahan jumlah darah babi 20%, 30% dan 40% dengan kadar lemak berturut-turut yaitu 8,591%, 8,349%, dan 6,961%. Kadar lemak “nasi toke” sebagai mana dapat dilihat pada Tabel 3.

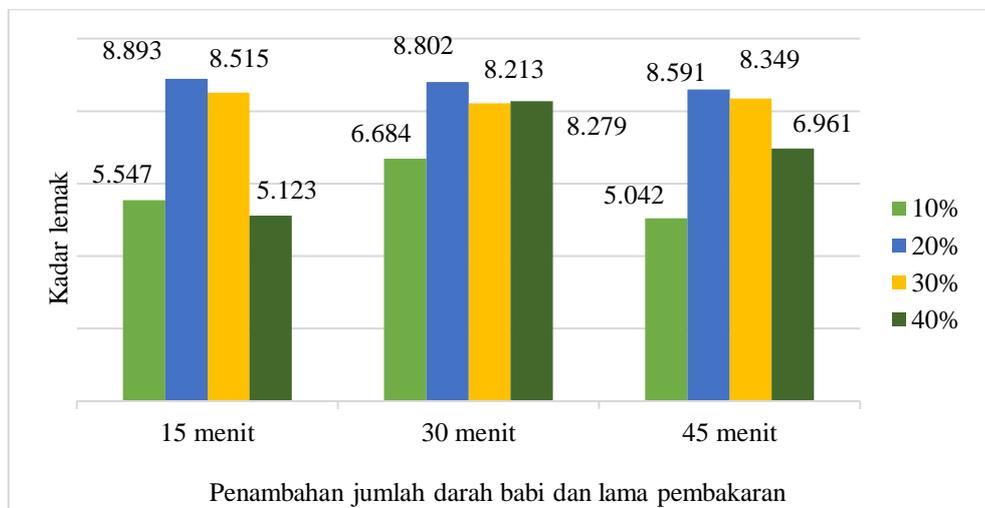
Tabel 3
Pengaruh penambahan jumlah darah babi dan lama pembakaran pada “nasi toke” terhadap kadar lemak (%)

Jumlah darah babi	Lama pembakaran		
	15 menit	30 menit	45 menit
10 %	5,547 b (b)	6,684 a (b)	4,042 b (c)
20 %	8,893 a (a)	8,802 a (a)	8,591 a (a)
30 %	8,515 a (a)	8,213 a (a)	8,349 a (a)
40 %	5,123 c (b)	8,279 a (a)	6,961 b (b)

Keterangan :

1. Nilai rata-rata yang diikuti oleh huruf yang sama pada kolom yang sama menunjukkan perbedaan yang tidak nyata ($P > 0,05$).
2. Nilai rata-rata yang diikuti oleh huruf yang berbeda pada baris yang sama menunjukkan perbedaan yang nyata ($P < 0,05$) sampai sangat nyata ($P < 0,01$).

Pada waktu lama pembakaran yang berbeda kadar lemak terendah diperoleh pada lama pembakaran selama 15 menit yaitu 5,123% yang berbeda nyata dengan perlakuan lama pembakaran 30 menit yaitu 8,279% dan perlakuan lama pembakaran 45 menit yaitu 6,961%. Perlakuan penambahan jumlah darah babi pada “nasi toke” yang berbeda memberikan pengaruh sangat nyata ($P \leq 0,01$) terhadap kadar lemak “nasi toke”. Pada perlakuan lama pembakaran “nasi toke” kadar lemak tertinggi diperoleh pada perlakuan lama pembakaran 30 menit yaitu 8,279% yang berbeda nyata dengan perlakuan lainnya. Kadar lemak tertinggi diperoleh pada perlakuan penambahan jumlah darah babi 20% yaitu 8,591% yang berbeda nyata dengan perlakuan lainnya.



Gambar 1
Grafik pengaruh penambahan jumlah darah babi dan lama pembakaran “nasi toke” terhadap kadar lemak

Pada Gambar 1 di atas dapat dilihat bahwa semakin sedikit penambahan jumlah darah babi dan semakin lama pembakaran “nasi toke” maka kandungan lemak akan semakin rendah. Semakin tingginya kandungan lemak dari “nasi toke” akan mengakibatkan olahan cepat mengalami kerusakan oksidatif dari lemak yang tak jenuh yang akan menyebabkan bau dan citarasa yang tidak diinginkan (Buckle *et al.*, 2007).

Semakin lama waktu pemanggangan, kadar lemak menjadi lebih rendah. Hal ini disebabkan karena pengaruh pemanasan selama proses pemanggangan akan memecah komponen-komponen lemak menjadi produk volatil seperti aldehyd, keton, alkohol, asam dan hidrokarbon yang sangat berpengaruh terhadap pembentukan flavour (Apriyantono, 2002). Semakin lama waktu pemanggangan kadar lemak menjadi lebih rendah.

Berdasarkan hasil analisa sidik ragam menunjukkan bahwa penambahan jumlah darah babi dan lama pembakaran “nasi toke” berpengaruh tidak nyata ($P \geq 0,05$) terhadap kadar protein nasi toke. Kadar protein “nasi toke” sebagai mana dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4
Pengaruh penambahan jumlah darah babi dan lama pembakaran “nasi toke” terhadap kadar protein

Jumlah darah babi	Lama pembakaran			Rata – rata
	15 menit	30 menit	45 menit	
10 %	11,752	11,321	9,302	10,791 a
20 %	11397	9,425	9,577	10,133 a
30 %	11,333	10,813	11,818	11,321 a
40 %	9,923	10,492	10,312	10,242 a
Rata-rata	11,101 a	10,513 a	10,252 a	

Keterangan: Nilai dengan huruf yang sama pada baris dan kolom yang sama menunjukkan perbedaan yang tidak nyata ($P>0,05$)

Pada waktu lama pembakaran yang berbeda kadar protein tertinggi diperoleh pada lama pembakaran selama 15 menit yaitu 11,101% yang berpengaruh tidak nyata terhadap perlakuan lama pembakaran 30 menit dan 45 menit dengan kadar protein berturut-turut yaitu 10,513% dan 10,252%. Perlakuan penambahan jumlah darah babi 10% yaitu 10,791% berpengaruh tidak nyata dengan perlakuan penambahan jumlah darah babi 20%, 30% dan 40%. Perlakuan penambahan jumlah darah babi pada “nasi toke” yang berbeda memberikan pengaruh yang tidak nyata ($P>0,05$) terhadap kadar protein “nasi toke”. Pada perlakuan lama pembakaran “nasi toke” kadar protein tertinggi diperoleh pada perlakuan lama pembakaran 15 menit yaitu 11,101% yang tidak berbeda dengan perlakuan lainnya. Hal ini disebabkan karena lama pemanggangan mempengaruhi kadar protein pada “nasi toke”. Penurunan kadar protein yang terjadi diduga akan semakin besar sejalan dengan bertambahnya waktu pemanggangan. Semakin lama pemanggangan maka semakin menurun kadar protein kasarnya.

Kadar protein pada pemanggangan nasi toke mengalami penurunan, mengakibatkan jumlah air bebas hilang dan terjadinya koagulasi sehingga tekstur “nasi toke” semakin memadat, sejalan dengan berlangsungnya pemanggangan protein akan mengalami denaturasi, sehingga membentuk struktur yang lebih sederhana. Hal ini merupakan proses yang umum terjadi akibat pengaruh suhu selama proses pengolahan dan pada akhirnya dapat menyebabkan berkurangnya kadar protein yang terkandung dalam “nasi toke”. Penurunan kadar protein dilakukan dengan mengukur jumlah nitrogen yang terkandungnya.

Berdasarkan hasil analisa sidik ragam menunjukkan bahwa penambahan jumlah darah babi dan lama pembakaran pada “nasi toke” berpengaruh tidak nyata ($P \geq 0,05$) terhadap kadar karbohidrat pada “nasi toke”. Kadar karbohidrat “nasi toke” sebagai mana dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5
Pengaruh penambahan jumlah darah babi dan lama pembakaran “nasi toke” terhadap kadar karbohidrat

Jumlah darah babi	Lama pembakaran			Rata-rata
	15 menit	30 menit	45 menit	
10 %	23,805	23,638	33,217	26,887 a
20 %	23,374	25,375	27,953	25,567 a
30 %	20,768	20,536	23,747	21,684 a
40 %	30,406	22,646	23,085	25,379 a
Rata – rata	24,588 a	23,049 a	27,000 a	

Keterangan: Nilai dengan huruf yang sama pada baris dan kolom yang sama menunjukkan perbedaan yang tidak nyata ($P > 0,05$).

Pada waktu lama pembakaran yang berbeda kadar karbohidrat tertinggi diperoleh pada lama pembakaran selama 45 menit yaitu 27,000% yang berpengaruh tidak nyata terhadap perlakuan lama pembakaran 15 menit dan 30 menit. Perlakuan penambahan jumlah darah babi 10% yaitu 26,887% berpengaruh tidak nyata terhadap perlakuan penambahan jumlah darah babi 20%, 30% dan 40% dengan kadar karbohidrat berturut-turut yaitu 25,567%, 21,684% dan 25,379%.

Karbohidrat merupakan sumber kalori utama dan beberapa golongan karbohidrat yang menghasilkan serat yang berguna bagi pencernaan, serta mempunyai peran penting dalam penentuan karakteristik bahan makanan misalnya rasa, warna, tekstur dan lain-lain. Karbohidrat selain berperan sebagai sumber energi utama juga berperan mencegah pemecahan protein tubuh secara berlebihan, kehilangan mineral dan membantu dalam metabolisme lemak dan mineral (Winarno, 2004). Karbohidrat banyak terdapat dalam bahan pangan nabati, baik berupa gula sederhana, heksosa, pentosa maupun karbohidrat dengan molekul yang tinggi seperti pati, pektin, solulosa, dan lignin.

Karbohidrat dapat terjadi reaksi maillard dan gelatinisasi saat proses pemasakan dan pemanggangan. Terjadinya reaksi maillard dimana karbohidrat sederhana dan kompleks menurunkan nilai gizi dalam produk-produk hasil pemanggangan. Terjadinya gelatinisasi pati pada proses pemanggangan, akan meningkatkan nilai cerna pangan (Palupi *et al.*, 2007).

3.2 Pengamatan Secara Subjektif

Hasil analisa sidik ragam menunjukkan bahwa penambahan jumlah darah babi dan lama pembakaran berpengaruh tidak nyata ($P \leq 0,05$) terhadap warna dari olahan nasi bambu. Skor kesukaan warna pada nasi bambu berkisar antara 3,07-3,87 dengan kriteria (agak coklat sampai agak merah). Dari Tabel 6 dapat dilihat bahwa tingkat kesukaan panelis tertinggi didapat dari perlakuan penambahan jumlah darah babi 20 % dan lama pembakaran 45 menit dengan skor penilaian 3,87 (agak merah) sedangkan skor terendah didapat dari perlakuan penambahan jumlah darah babi 10 % dan lama pembakaran 30 menit dengan skor nilai 3,07 (agak coklat sampai agak merah).

Hasil analisa sidik ragam menunjukkan bahwa penambahan jumlah darah babi dan lama pembakaran berpengaruh tidak nyata ($P \leq 0,05$) terhadap tekstur nasi bambu. Skor kesukaan tekstur pada nasi bambu ini berkisar antara 3,07-4,00 dengan kriteria (lunak sampai agak lunak). Dari Tabel 6 dapat dilihat bahwa tingkat kesukaan panelis tertinggi diperoleh dari perlakuan penambahan jumlah darah babi 20 % dan lama pembakaran 45 menit dengan skor penilaian 4,00

(agak lunak) sedangkan skor terendah diperoleh dari perlakuan penambahan jumlah darah babi 30 % dan lama pembakaran 30 menit dengan skor penilaian 3,07 (lunak sampai agak lunak).

Tabel 6
Rata-rata tingkat penerimaan panelis terhadap warna, aroma, tekstur, rasa dan penerimaan keseluruhan dari “nasi toke”

Perlakuan	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa	Penerimaan Keseluruhan
10 % : 15 menit	3,67a	3,13 bc	3,60 a	3,60 a	3,73 a
20 % : 15 menit	3,53 a	3,60 abc	3,27 a	3,60 a	3,67 a
30 % : 15 menit	3,27 a	3,00 bc	3,47 a	3,53 a	3,80 a
40 % : 15 menit	3,73 a	1,73 d	3,27 a	3,40 a	3,47 a
10 % : 30 menit	3,07 a	3,07 bc	3,13 a	3,13 a	4,07 a
20 % : 30 menit	3,27 a	3,33 bc	3,47 a	3,67 a	4,27 a
30 % : 30 menit	3,33 a	3,47 bc	3,07 a	3,60 a	3,73 a
40 % : 30 menit	3,80 a	2,73 c	3,93 a	3,27 a	3,67 a
10 % : 45 menit	3,47 a	3,67 ab	3,60 a	3,47 a	3,47 a
20 % : 45 menit	3,87 a	4,40 a	4,00 a	4,20 a	3,80 a
30 % : 45 menit	3,47 a	3,47 bc	3,53 a	3,73 a	3,73 a
40 % : 45 menit	3,73 a	3,33 bc	3,60 a	3,87 a	3,40 a

Keterangan :

1. Nilai rata-rata yang diikuti oleh huruf yang sama pada kolom yang sama menunjukkan perbedaan yang tidak nyata ($P > 0,05$).
2. Nilai rata-rata yang diikuti oleh huruf yang berbeda pada baris yang sama menunjukkan perbedaan yang nyata ($P < 0,05$) sampai sangat nyata ($P < 0,01$)

Hasil analisa sidik ragam menunjukkan bahwa penambahan jumlah darah babi dan lama pembakaran berpengaruh tidak nyata ($P \leq 0,05$) terhadap rasa nasi bambu. Skor kesukaan rasa pada nasi bambu berkisar antara 3,27 - 4,20 dengan kriteria (biasa sampai agak suka). Dari Tabel 6 dapat dilihat bahwa tingkat kesukaan panelis tertinggi diperoleh dari perlakuan penambahan jumlah darah babi 20 % dan lama pembakaran 45 menit dengan skor penilaian 4,20 (agak suka) sedangkan skor terendah diperoleh pada perlakuan penambahan jumlah darah babi 40 % dan lama pembakaran 20 menit dengan skor penilaian 3,27 (biasa sampai agak suka).

Hasil analisa sidik ragam menunjukkan bahwa penambahan jumlah darah babi dan lama pembakaran berpengaruh tidak nyata ($P \leq 0,05$) terhadap aroma nasi bambu. Skor kesukaan aroma pada nasi bambu berkisar antara 1,73 – 4,40 dengan kriteria (kurang khas nasi bambu sampai agak khas nasi bambu). Dari Tabel 6 dapat dilihat bahwa tingkat kesukaan panelis tertinggi diperoleh dari perlakuan penambahan jumlah darah babi 20 % dan lama pembakaran 30 menit dengan skor penilaian 4,40 (agak khas nasi bambu) sedangkan skor terendah diperoleh pada perlakuan penambah jumlah darah babi 40 % dan lama pembakaran 15 menit dengan skor penilaian 1,73 (kurang khas nasi bambu sampai agak khas nasi bambu). Secara keseluruhan dari perlakuan penambahan jumlah darah babi 10-40 % dan lama pembakaran 15-45 menit hanya ada sedikit perbedaan aroma.

Hasil analisa sidik ragam menunjukkan, penambahan jumlah darah babi dan lama pembakaran berbeda tidak nyata ($P \leq 0,05$) terhadap penerimaan keseluruhan nasi bambu. Skor penerimaan keseluruhan pada nasi bambu berkisar antara 3,47-4,27 dengan kriteria (biasa sampai agak suka). Dari Tabel 6 dapat dilihat bahwa tingkat kesukaan panelis tertinggi diperoleh dari perlakuan penambahan jumlah darah babi 20 % dan lama pembakaran 30 menit dengan skor penilaian 4,27 (agak suka) sedangkan skor terendah diperoleh dari perlakuan penambahan jumlah darah babi 40 % dan lama pembakaran 10 menit dengan skor penilaian 3,47 (biasa sampai agak suka).

4. Kesimpulan

Hasil penelitian dapat disimpulkan Karakteristik “Nasi Toke” khas Riung, Nusa Tenggara Timur : Jumlah darah babi yang tepat untuk menghasilkan “nasi toke” dengan karakteristik yang baik dan disukai konsumen adalah dari perlakuan penambahan jumlah darah babi 20 %. Lama pembakaran yang diperlukan untuk menghasilkan karakteristik “nasi toke” yang baik dan disukai konsumen adalah lama pembakaran 45 menit. “Nasi toke” yang baik dan disukai konsumen adalah “nasi toke” dengan karakteristik kadar air sebesar 51,068 %, kadar abu sebesar 1,173%, kadar lemak sebesar 8,591%, kadar protein sebesar 11,818 % dan kadar karbohidrat sebesar 33,217 % sedangkan dari pengamatan organoleptik diterima oleh panelis dengan skor penilaian suka.

Referensi

- Apriyantono, A. (2009). Titik Kritis Keahlian Bahan Pembuatan Produk Bakery dan Kue. http://www.halalguide.info/2011/05/07/titik_krisis_keahlian_bahan_pembuatan_produk_bakery_dan_kue/ akses 7 mei 2011
- Buckle, K., A. R. A. Edward, G. H. Fleet dan M. Wootton. (2007). *Ilmu Pangan*. Edisi ke-4. Terjemahan : Hari Purnomo dan Adiono. UI-Press. Jakarta.
- Ketaran, S. (2005). Minyak dan Lemak. Edisi pertama Universitas Indonesia. Jakarta.
- Manley, D., J., R. (2000). *Technology of Biscuit, Cracker, and Cookies* Third Edition. Woodhead Publishing Limited and CRC Press LCC. England
- Murray, Robert K, (2003). *Biokimia Harper* ed. 25. Jakarta : EGC. P. 236 – 239.
- Palupi, N.S., Zakaria, F.R dan Prangdimurti, E. (2007). Pengaruh Pengolahan Terhadap Zat Gizi Pangan. <https://xa.yimg.com/kq/groups/20875559/2110434976/name/TOPIK8.pdf>. Accessed 2015/10/19
- Sinduk. 2019. *Sejarah “Nasi Toke”*. Riung, NTT: Tokoh Adat.
- Steel, R.G.D. and J.H. Torrie, (1991). *Prinsip dan Prosedur Statistik Suatu Pendekatan Biometrik*. Edisi ke-2, Alih bahasa, Bambang Sumantri, PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Winarno, F.G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.