

ABSTRAK

Nama : Tasya Hidayat
NPM : 1102020169
Program Studi : Kedokteran Umum
Judul Skripsi : Perbandingan Kadar Amilum Pada Nasi Putih Baru Matang dengan Nasi Putih yang Disimpan di Suhu Ruang dengan Berbagai Variasi Waktu Menggunakan Uji Iodida dan Tinjauannya Menurut Pandangan Islam

Pendahuluan Diabetes Melitus adalah penyakit metabolik yang memiliki karakteristik kadar glukosa darah yang tinggi. Nasi merupakan makanan pokok masyarakat Indonesia yang memiliki indeks glikemik yang tinggi dan memiliki kandungan karbohidrat sebagai kandungan terbesar didalamnya. Penelitian ini bertujuan untuk menentukan nasi yang terbaik untuk dikonsumsi yang berfungsi untuk mencegah diabetes melitus.

Metodologi Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental in vitro dengan kelompok sampel nasi putih yang tersimpan 0, 4, 12, dan 24 jam, kemudian sampel diuji kadar amilumnya menggunakan uji iodida dan data dianalisis menggunakan uji T untuk menentukan perbandingan kadar amilum pada nasi putih baru matang dengan nasi putih yang disimpan di suhu ruang menggunakan variasi waktu.

Hasil Pada penelitian ini menunjukkan bahwa kadar amilum pada nasi putih yang baru matang sebesar 17,38% lebih tinggi daripada kadar amilum pada nasi putih yang disimpan di suhu ruang dengan variasi waktu 4, 12, dan 24 jam yaitu sebesar 12,76%, 10,31%, dan 9,48%. Kemudian, hasil uji statistik T test didapatkan nilai $p < 0,05$ yang artinya terdapat perbedaan yang signifikan antara kadar amilum nasi putih yang disimpan di suhu ruang menggunakan berbagai variasi waktu dan nasi putih yang baru matang.

Simpulan Hasil penelitian menunjukkan bahwa kadar amilum pada nasi putih yang disimpan di suhu ruang dengan berbagai variasi waktu lebih rendah secara signifikan daripada nasi putih baru matang. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa nasi putih yang disimpan di suhu ruang lebih baik untuk dikonsumsi karena memiliki kadar amilum yang lebih rendah sehingga baik dikonsumsi bagi tubuh dibandingkan dengan mengonsumsi nasi putih yang baru matang.

Kata Kunci: Nasi Putih, Amilum, Suhu Ruang, Uji Iodida, Diabetes Melitus

ABSTRACT

Name : Tasya Hidayat

NPM : 1102020169

Study Program : Medicine

Title : Comparison of Amylum Levels in Freshly Cooked White Rice with White Rice Stored at Room Temperature with Various Time Variations Using the Iodide Test

Introduction *Diabetes mellitus is a metabolic disease characterized by high blood glucose levels. Rice is a staple food of Indonesian people that has a high glycemic index and has carbohydrate content as the largest content in it. This study aims to determine the best rice to consume that serves to prevent diabetes mellitus.*

Methodology *This research is an in vitro experimental study with groups of white rice samples stored for 0, 4, 12, and 24 hours, then the samples were tested for amylum levels using the iodide test and the data were analyzed using the T test to determine the comparison of amylum levels in freshly cooked white rice with white rice stored at room temperature using time variations.*

Result *The results of this study showed that the amylum content in freshly cooked white rice was 17.38% higher than the amylum content in white rice stored at room temperature with time variations of 4, 12, and 24 hours which were 12.76%, 10.31%, and 9.48%. Then, the results of the T test statistical test obtained a p value <0.05 , which means that there is a significant difference between the amylum content of white rice stored at room temperature using various time variations and freshly cooked white rice.*

Conclusion *The results showed that amylum levels in white rice stored at room temperature with various time variations were significantly lower than freshly cooked white rice. The results of this study indicate that white rice stored at room temperature is better for consumption because it has lower amylum levels so it is good for the body compared to consuming freshly cooked white rice.*

Keywords: *White Rice, Amylum, Room Temperature, Iodide Test, Diabetes Melitus*