

ABSTRAK

Nama : Iftikar Sukmalaksana Ekafitroh
Program Studi : Teknologi Industri Pertanian
Judul : Analisis Kualitas Beras Berdasarkan Pengeringan dan Penggilingan Pada Varietas Ciherang di Kecamatan Ciruas, Serang-Banten
Dosen Pembimbing : Ir. Heru Irianto, M.Si.
Ir. Syahril Makosim, M.Si., IPM.

Penanganan pascapanen sangat berpengaruh terhadap kualitas dan kuantitas beras, namun seringkali perlakuan pascapanen tidak diperhatikan dengan benar sehingga menyebabkan kualitas beras menjadi buruk dan menyebabkan susut bobot yang besar. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh kombinasi perlakuan pengeringan dan penggilingan terhadap kualitas beras varietas Ciherang. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 3 kali ulangan. Faktor A adalah lamanya waktu pengeringan (a) yang terdiri atas tiga taraf, yaitu a_1 = Pengeringan 10 jam, a_2 = Pengeringan 20 jam, dan a_3 = Pengeringan 30 jam. Faktor B adalah frekuensi penggilingan (b), yaitu b_1 = satu kali, b_2 = dua kali, dan b_3 = tiga kali. Analisis dalam penelitian ini yaitu analisis kadar air, rendemen, derajat sosoh, butir kepala, dan butir menir. Hasil yang diperoleh dari penelitian ini adalah terdapat pengaruh dari kombinasi perlakuan pengeringan dan penggilingan terhadap kadar air, rendemen giling, derajat sosoh, butir kepala, dan butir patah beras. Pengeringan 20 menit merupakan waktu pengeringan yang sesuai di mana kadar airnya adalah 13,6 persen. Kemudian kombinasi yang menghasilkan rendemen giling tertinggi adalah pengeringan 20 jam dan penggilingan 3 kali. Derajat sosoh yang terbaik dihasilkan pada perlakuan pengeringan 30 jam dan penggilingan 3 kali. Selanjutnya butir kepala yang tertinggi dan butir patah yang terendah ada pada perlakuan pengeringan 20 jam dan penggilingan 1 kali.
Kata Kunci : Pengeringan, penggilingan, kualitas beras, varietas Ciherang

ABSTRACT

Post-harvest handling is very influential on the quality and quantity of rice, but often post-harvest treatment is not considered properly, causing poor quality of rice and causing large weight loss. This study aims to determine the effect of the combination of drying and milling treatments on the quality of Ciherang variety rice. The method used in this study was a Randomized Block Design (RAK) with 3 replications. Factor A is the length of drying time (a) which consists of three levels, namely a_1 = 10 hours of drying, a_2 = 20 hours of drying, and a_3 = 30 hours of drying. Factor B is the milling frequency (b), namely b_1 = once, b_2 = twice, and b_3 = three times. The analysis in this research is the analysis of water content, yield, sosoh degree, grain head, and grain groats. The results obtained from this study are that there is an effect of the combination of drying and milling treatments on the moisture content, milled yield, polishing degree, head grain, and broken grain of rice. Drying 20 minutes is a suitable drying time in which the moisture content is 13.6 percent. Then the combination that produces the highest milled yield is 20 hours drying and 3 times milling. The best polishing degree was obtained at

30 hours drying treatment and 3 times milling. Furthermore, the highest head grains and the lowest broken grains were in the 20 hour drying treatment and 1 time milling..

Keywords: Drying, milling, rice quality, Ciherang variety

