

ABSTRAK

KARAKTERISTIK MUTU PENGGILINGAN PADI DI KECAMATAN ADILUWIH

Oleh

Siti Asfiatul Mukaromah

Kadar air gabah merupakan faktor penting yang menentukan kualitas beras yang dihasilkan dari penggilingan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh kadar air gabah terhadap kualitas beras yang dihasilkan dari penggilingan padi. Kualitas beras dilihat dari mutu fisik beras yang meliputi beras kepala, beras patah, beras menir, beras kapur, beras merah, beras rusak, gabah yang belum terkelupas, keputihan beras dan rendemen beras.

Penelitian ini terdiri dari dua tahapan utama, yang pertama pengambilan data serta sampel di tempat penggilingan padi dan yang kedua pengujian kualitas beras. Penelitian ini menggunakan 50 sampel gabah dan beras yang dihasilkan dari lima penggilingan padi, terdapat empat penggilingan padi berjalan atau *gerandong* dan satu penggilingan padi menetap. Semua sampel data diambil dari daerah Kecamatan Adiluwih Kabupaten Pringsewu. Parameter yang diamati di lokasi pengambilan data yaitu berat gabah dan berat beras, sedangkan parameter yang diamati di laboratorium yaitu kadar air gabah dan kualitas beras yang meliputi rata-rata, standar deviasi, nilai maksimum dan nilai minimum pada mutu fisik beras.

Hasil dari penelitian menunjukkan bahwa kadar air gabah tidak mempengaruhi kualitas beras. Kualitas beras lebih ditentukan oleh faktor lain seperti varietas padi, kondisi mesin penggiling, kelengkapan mesin penggiling, keterampilan operator, penanganan pasca panen gabah, dan mutu gabah. Hasil penelitian menunjukkan beras yang dihasilkan dari penggilingan memiliki kadar air rata-rata 12,39%, beras kepala 73,59%, beras patah 14,91%, beras menir 4,87%, beras kapur 3,56%, beras

merah 2,25%, beras rusak 2,86%, gabah 0,27%, keputihan beras 63,87% dan rendemen beras 63,13%.

Kata kunci : Beras, Gabah, Kadar Air Gabah, Kualitas Beras.

ABSTRACT

CHARACTERISTICS OF THE QUALITY OF RICE MILLS IN THE DISTRICT OF ADILUWIH

By

Siti Asfiatul Mukaromah

The moisture content of rice grain is an important factor that determines the quality of rice produced from milling. This study aims to determine the effect of grain moisture content on the quality of rice produced from rice milling. The quality of rice is seen from the physical quality of rice which includes head rice, broken rice, rice groats, lime rice, brown rice, damaged rice, unhulled rice, whiteness of rice and rice yield. This research consists of two main stages, the first is data collection and sampling at the rice mill and the second is rice quality testing. This study used 50 samples of grain and rice produced from five rice mills, there were four running rice mills or grandong and one steady rice mill. All samples were grain moisture content and rice quality which included the average, standard deviation, maximum value and minimum value on the physical quality of rice. The results of the study showed that the moisture content of the grain did not affect the quality of the rice. Rice quality is determined by other factors such as rice variety, condition of the grinding machine, completeness of the grinding machine, operator skills, post-harvest handling of grain, and grain quality. The results showed that rice produced from milling had an average moisture content of 12.39%, head rice 73.59%, broken rice 14.91%, rice groats 4.87%, lime rice 3.56%, brown rice 2.25%, damaged rice 2.86%, grain 0.27%, whiteness of rice 63.87% and rice yield 631.23%.

Key words : Grain, Grain Moisture Content, Rice, Rice Quality.