

## BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang terbatas pada ruang lingkup penelitian dapat disimpulkan hal-hal sebagai berikut:

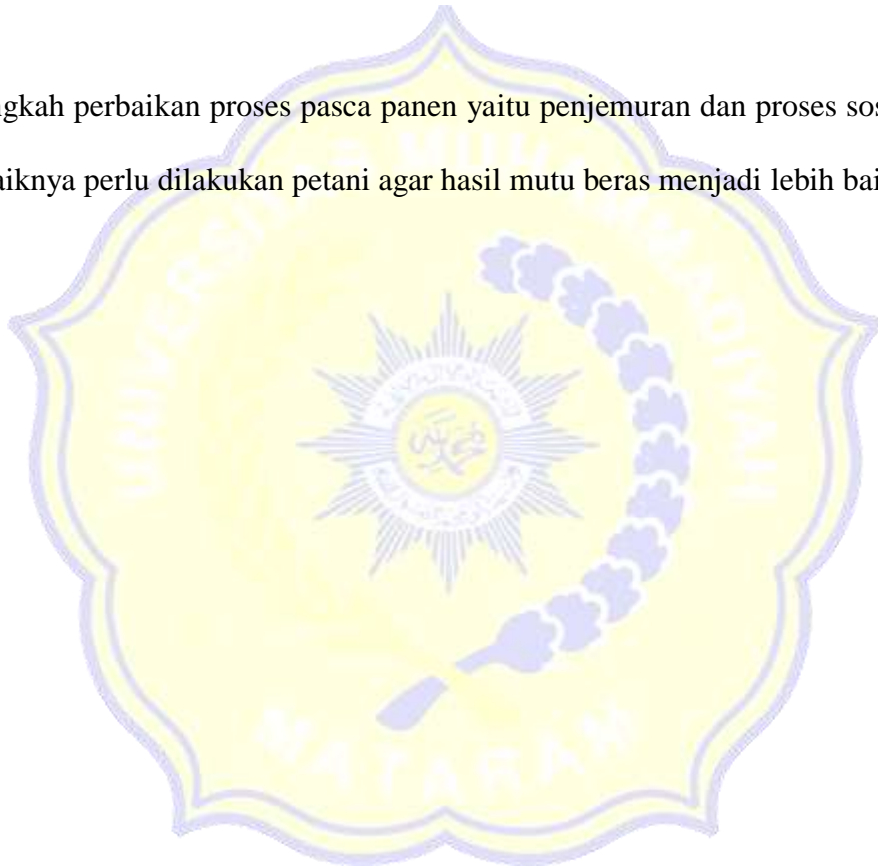
1. karakteristik fisik pada beras varietas ciherang bahwa beras memiliki tekstur yang keras. Lama pengeringan tekstur yang lebih keras terlihat pada lama pengeringan pada 3 dan 4 hari. Beras varietas ciherang memenuhi syarat umum mutu beras sesuai dengan SNI 6128:2015. Hasil analisis dengan menggunakan indera penglihatan dan penciuman menunjukkan bahwa tidak terdapat hama hidup atau bagian tubuh hama yang mati, atau busuk kering oleh jamur/bakteri, tidak adanya hama dan penyakit pada beras, tidak adanya bau apek atau bau asing lainnya, tidak terdapat campuran dedak dan bekatul pada jenis varietas, tidak terdapat bau bahan kimia yang berbahaya
2. Hasil uji kadar air beras menunjukkan kadar air beras varietas ciherang berkisar antara 10,75-11,85% sehingga menunjukkan kadar air beras masih di bawah 14% sehingga kadar air beras tersebut telah memenuhi standard yang disyaratkan oleh SNI 6128:2015 dan termasuk pada kategori mutu beras premium. Perbedaan perlakuan akan berpengaruh pada setiap parameter, kadar air yang tertinggi diperoleh pada P5 yaitu 11,85%, kadar air terendah pada P2 yaitu 10,75%, beras patah tertinggi diperoleh pada P4 yaitu 29,17%, dan terendah pada P5 yaitu 25,57 %, nilai berat gabah kering yang tertinggi terdapat pada P1 dengan nilai rata-rata 4,928% dan yang terendah terdapat pada P5 dengan nilai rata-rata 4,470%, nilai beras utuh yang tertinggi terdapat pada P3 dengan nilai rata-rata 38% dan nilai rata-rata yang terendah terdapat pada P5 dengan nilai rata-rata 18,33%, dan nilai

berat beras hasil penggilingan yang tertinggi terdapat pada P3 dengan nilai rata-rata 51,33% dan yang terendah terdapat pada dengan P1 dan P5 nilai rata-rata 50 %.

3. Berdasarkan hasil penelitian dan analisis data bahwa perlakuan sehingga mutu beras patah, kadar air, beras kering, beras utuh dan gabah kering termasuk kedalam kategori beras kelas medium mutu II dan telah memenuhi standard yang disyaratkan oleh SNI 6128:2015.yang paling baik adalah P4 dengan perlakuan lama penjemuran selama 4 hari.

## 5.2. Saran

Langkah perbaikan proses pasca panen yaitu penjemuran dan proses sosoh beras yang tepat sebaiknya perlu dilakukan petani agar hasil mutu beras menjadi lebih baik.



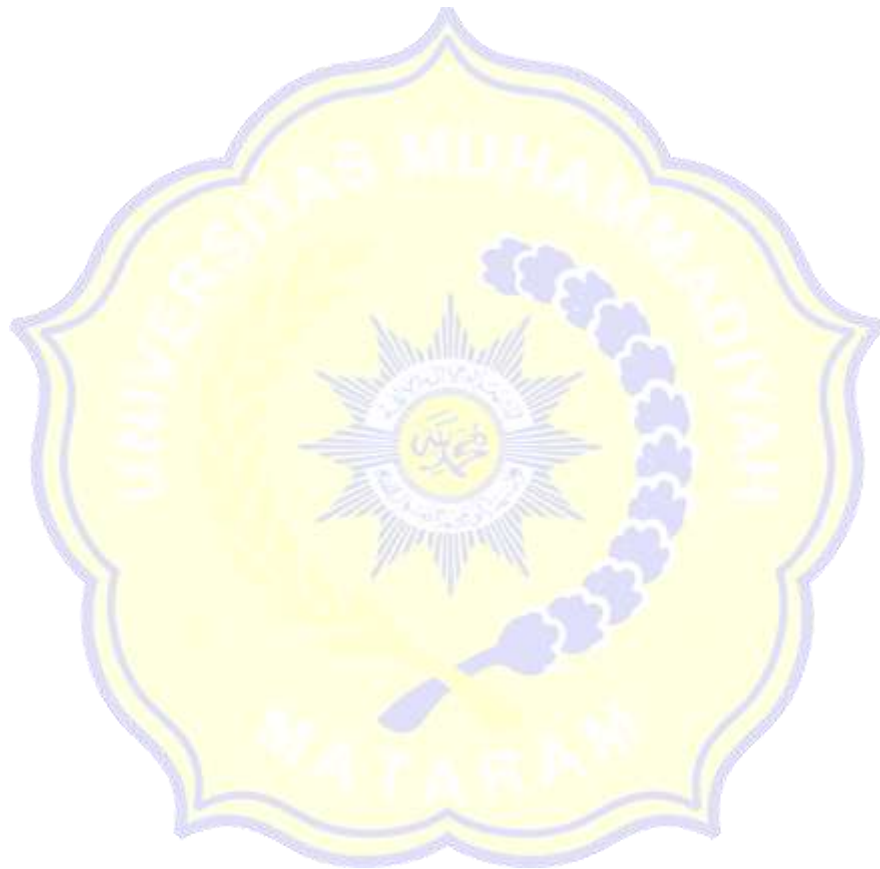
## DAFTAR PUSTAKA

- Andoko, Agus. 2010. *Budidaya Padi Secara Organik*. Penebar Swadaya. Depok.
- Blake, F. 1994. *Organik Farming and Growing*. The Crowood Press. Great Britain. England.
- BSN. 2015. *Standar Nasional Indonesia 6128:2015 tentang Beras*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- BSN. 2016. *Standar Nasional Indonesia 6729:2016 tentang Sistem Pertanian Organik*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Damardjati DS, Endang YP (1991) Mutuberas. Dalam: Padi, Buku 3. Soenardjo E, Damardjati DS, Syam M (ed). Balitbang Pertanian. Puslitbang Tanaman Pangan. Bogor Hasan, V. and Astuti, S., Susilawati. 2011. Indeks glikemikoyek dan tiwul dari umbi Garut (*Maranthaarundinaceae L.*), suweg (*Amorphalluscampa nullatus BI*) dan singkong (*Manihot atullisima*). *J. Tek. Industri dan Hasil Pertanian*, 16(1), pp.34-50.
- Handayani, Sri. 2016. Analisis Keuntungan dan Sensitivitas UMKM Makanan Ringan Berbahan Baku Singkong di Kecamatan Gedong Tataan. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pertanian.
- Handayani, Sri. 2018. *Model Kelembagaan Agroindustri Beras Organik Menuju Ketahanan Pangan di Provinsi Lampung*. Laporan Kemajuan Penelitian PKPT. Politeknik Negeri Lampung.
- Monika, P. et al., 2013. Aktivitas anti oksidan berasorganik varietas lokal (putih varietas Cianjur, merah varietas Saodah, hitam varietas Jawa). *Seminar Nasional*, pp. 791-799.
- Ratnaningsih N, Ekawatiningsih P. 2010. Potensi Beras Hitam Sebagai Sumber Antosianin dan Aplikasinya pada Makanan Tradisional Yogyakarta. Bidang MIPA dan Sains. Sari, D.K., S.A. Marliyati, L. Kustiyah, A. Khomsan dan T.M. Gantohe. 2014. Uji Organoleptik Formulasi Biskuit Fungsional Berbasis Tepung Ikan Gabus (*Ophiocephalusstriatus*). *Agritech. Jurnal Teknologi Pertanian*. 34 (2): 120-125
- Siahaan, Lenny. 2009. Strategi Pengembangan Padi Organik Kelompok Tani Sisandi, Desa Baruara, Kabupaten Toba Samosira, Sumatera Utara. *Skripsi*. IPB. Bogor.
- Wahyudin, Imam. 2008. Analisis Perbandingan Kandungan Karbohidrat, Protein,

Zat Besi Dan Sifat Organoleptik Pada Beras Organik Dan Beras Non Organik.  
Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Widiatmoko, A. 2005. Perubahan Mutu Fisik Beras IR 64 Ciherang dan Sintanur pada proses Penyimpanan Model Karungan. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Winarno. 1986. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia: Jakarta.



**Lampiran 1. Hasil Analisis Beras Patah (gr)**

Perlakuan	Ulangan			Total	Rerata
	1	2	3		
P1	80	82	77	14,784	27,93
P2	64,9	66,0	64,0	14,124	26,23
P3	66	64	56	14,318	25,51
P4	75	77	71	13,414	29,17
P5	85	84	76	13,410	25,57

**Tabel Anova**

Varian	db	JK	KT	F Hitung	F Tabel	KET
					5 %	
Perlakuan	5	80,20	22,70	3,542	4,04	NS
Galat	4	62,09	7,04			
Total	9	120,22				

## Lampiran 2. Hasil Analisis Kadar Air(%)

Perlakuan	Ulangan			Total	Rerata
	1	2	3		
P1	4,928	4,928	4,928	44,402	11,74
P2	4,708	4,708	4,708	25,940	10,75
P3	4,772	4,772	4,772	49,830	11,72
P4	4,471	4,471	4,471	40,542	11,81
P5	4,470	4,470	4,470	35,918	11,85

**Tabel Anova**

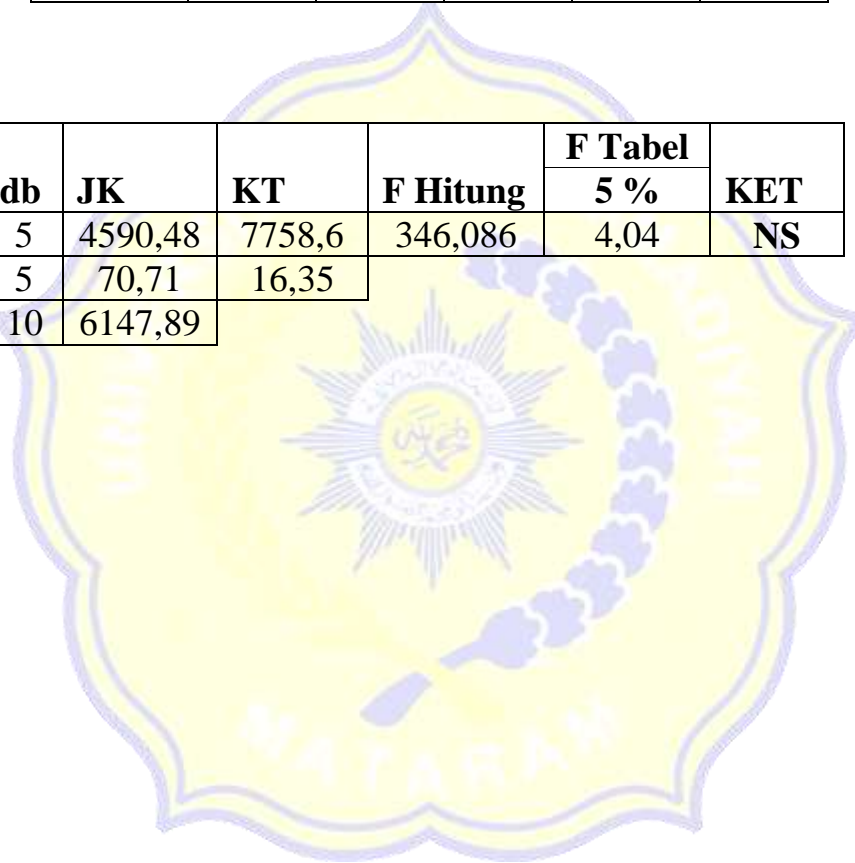
Varian	db	JK	KT	F Hitung	F Tabel	KET
					5 %	
Perlakuan	5	8240,28	2995,2	250,142	4,04	NS
Galat	5	86,72	20,55			
Total	10	8652,56				

**Lampiran 3. Berat beras hasil penggilingan (gr)**

Perlakuan	Ulangan			Total	Rerata
	I	II	III		
P1	50	51	51	151	50,33
P2	51	51	51	153	51
P3	51	52	51	154	51,33
P4	52	50	51	153	51
P5	51	50	51	152	50,66

**Tabel Anova**

Varian	db	JK	KT	F Hitung	F Tabel	KET
					5 %	
Perlakuan	5	4590,48	7758,6	346,086	4,04	NS
Galat	5	70,71	16,35			
Total	10	6147,89				

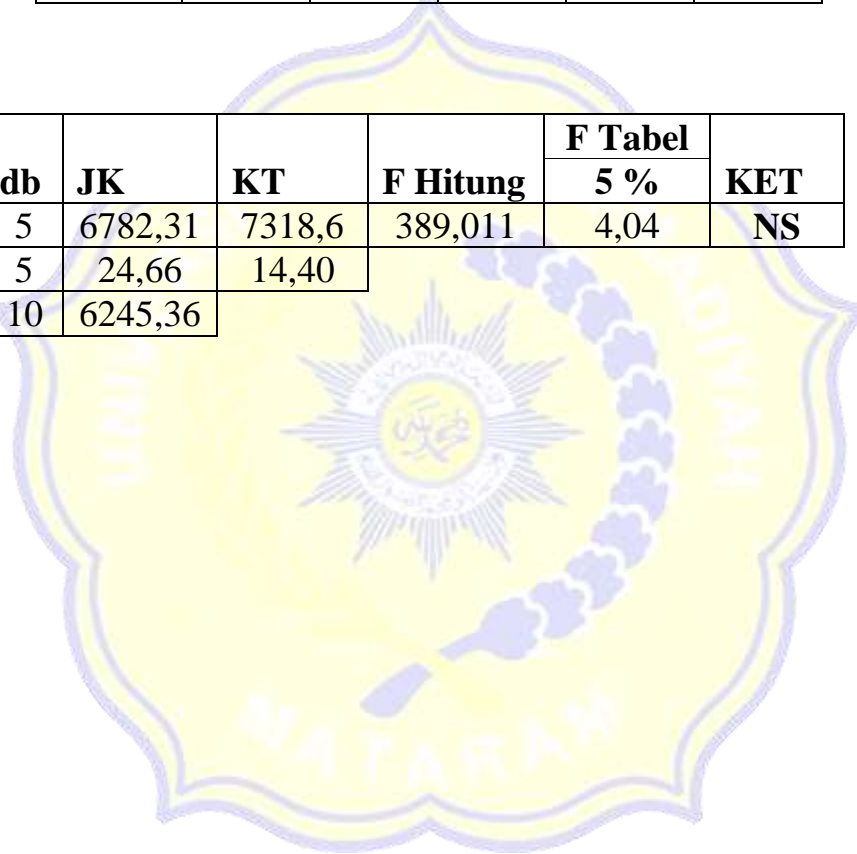


#### Lampiran 4. Berat Beras Utuh (gr)

Perlakuan	Ulangan			Total	Rerata
	I	II	III		
P1	20	19	23	62	20,66
P2	33,8	33,5	35	102,3	34,1
P3	34	37	43	114	38
P4	25	23	29	77	25,66
P5	15	16	24	55	18,33

**Tabel Anova**

Varian	db	JK	KT	F Hitung	F Tabel	KET
					5 %	
Perlakuan	5	6782,31	7318,6	389,011	4,04	NS
Galat	5	24,66	14,40			
Total	10	6245,36				



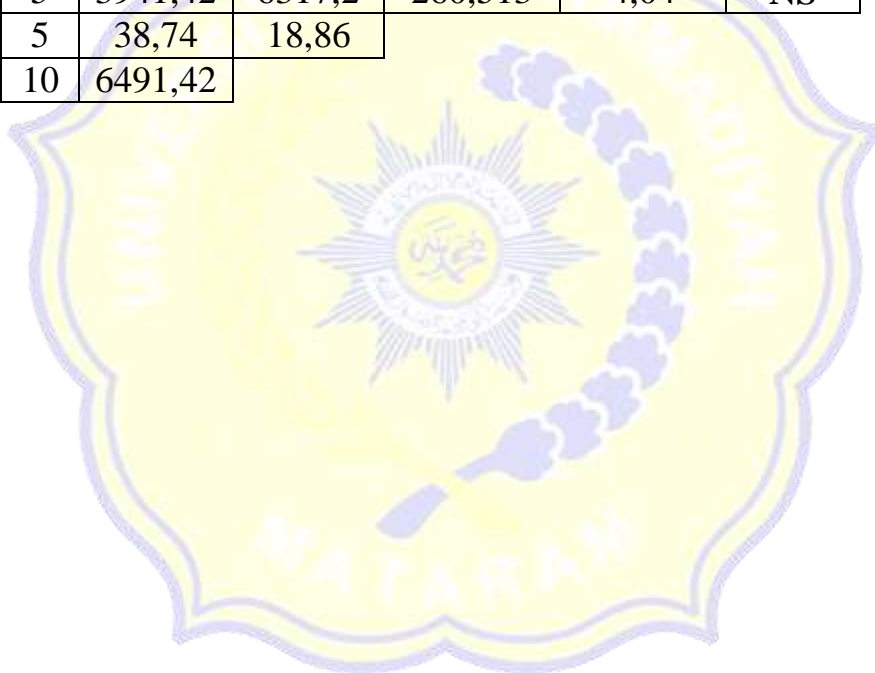


**Lampiran 5. Berat Gabah Kering (gr)**

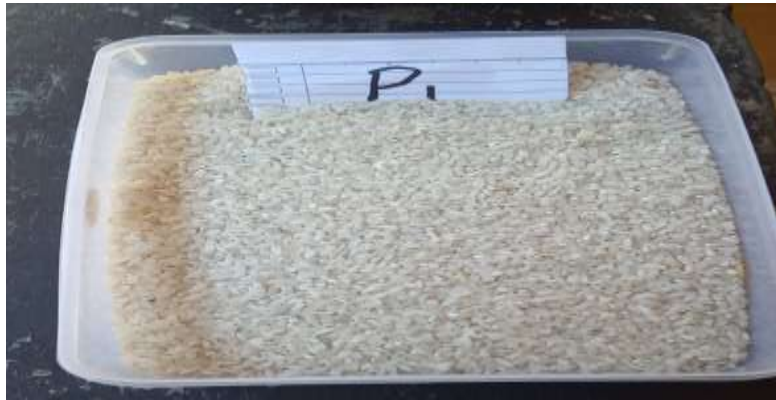
Perlakuan	Ulangan			Total	Rerata
	I	II	III		
P1	4,928	4,928	4,928	14,784	4,928
P2	4,708	4,708	4,708	14,124	4,708
P3	4,772	4,772	4,772	14,318	4,772
P4	4,471	4,471	4,471	13,413	4,471
P5	4,470	4,470	4,470	13,410	4,470

**Tabel Anova**

Varian	db	JK	KT	F Hitung	F Tabel	KET
					5 %	
Perlakuan	5	3941,42	6317,2	260,513	4,04	NS
Galat	5	38,74	18,86			
Total	10	6491,42				



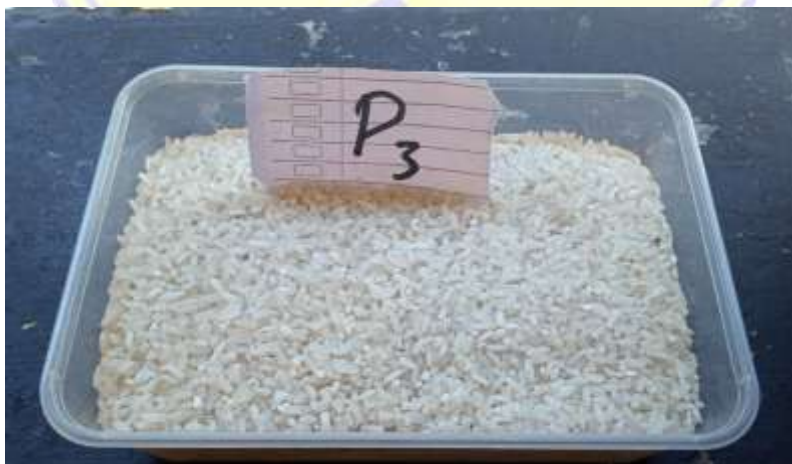
## Lampiran 6 Dokumentasi



Hasil Dari Penggilingan Beras Pada Lama Pengeringan 1 Hari



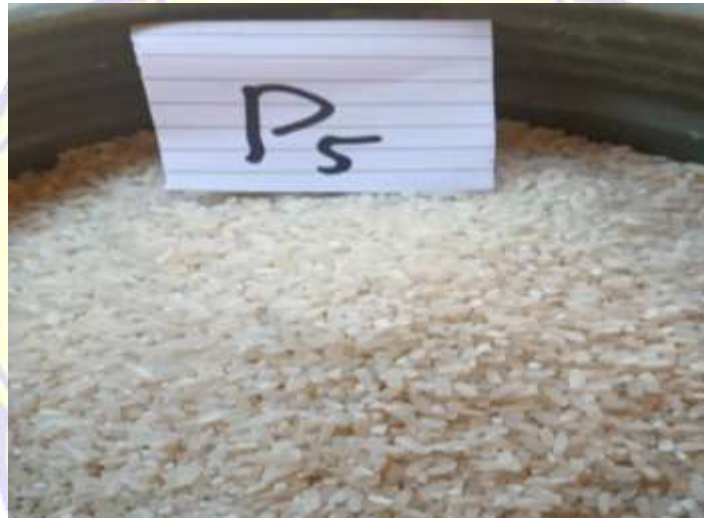
Hasil dari penggilingan beras pada lama pengeringan 2 hari



Hasil dari penggilingan beras pada lama pengeringan 3 hari



Hasil dari penggilingan beras pada lama pengeringan 4 hari



Hasil dari penggilingan beras pada lama pengeringan 5 hari



### **Proses Perlakuan Pengeringan Pertama**



### **Proses Perlakuan Pengeringan Kedua**



### **Proses Perlakuan Pengeringan Ketiga**



### **Proses Perlakuan Pengeringan Keempat**



**Proses Perlakuan Pengeringan Kelima**



**Hasil Dari Penggilingan Beras Pada Lama Pengeringan 1 Hari**



**Hasil Dari Penggilingan Beras Pada Lama Pengeringan 2 Hari**



**Hasil Dari Penggilingan Beras Pada Lama Pengeringan 3 Hari**



**Hasil Dari Penggilingan Beras Pada Lama Pengeringan 4 Hari**



**Hasil Dari Penggilingan Beras Pada Lama Pengeringan 5 Hari**



**Pemisahan Beras Patah dan Beras Utuh**



**Proses Perhitungan Kadar Air Beras**