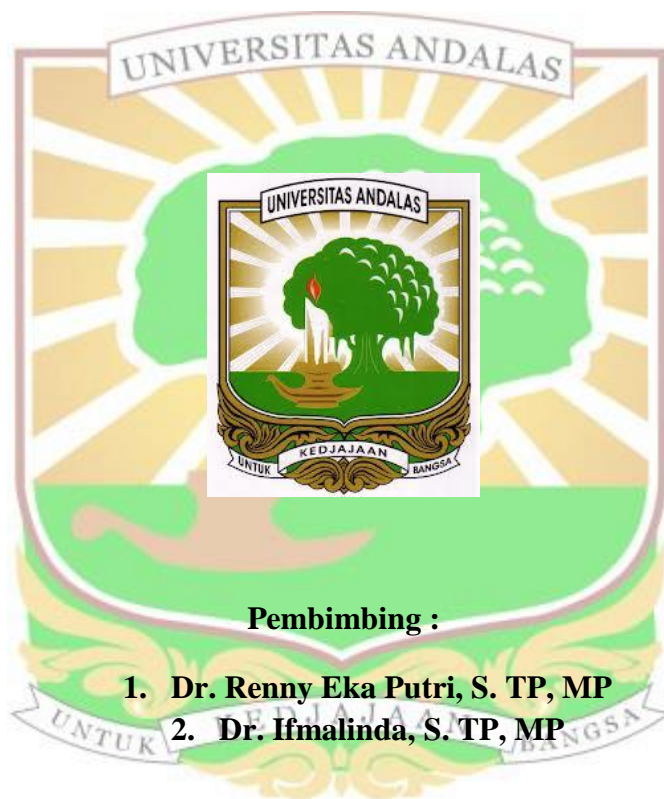


**KAJIAN PROSES PENGOLAHAN BERAS PRATANAK
(*PARBOILING RICE*) PADA GABAH VARIETAS CISOKAN**

NINDI ELISA
No BP : 1411111017



Pembimbing :

- 1. Dr. Renny Eka Putri, S. TP, MP**
- 2. Dr. Ifmalinda, S. TP, MP**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2019**

KAJIAN PROSES PENGOLAHAN BERAS PRATANAK (*PARBOILING RICE*) PADA GABAH VARIETAS CISOKAN

Nindi Elisa, Renny Eka Putri, Ifmalinda

ABSTRAK

Proses pengolahan beras pratanak merupakan proses perendaman dan pengukusan pada gabah sebelum dikeringkan dan digiling. Pengolahan secara pratanak bertujuan untuk menaikkan persentase rendemen giling dan menurunkan persentase kadar glukosa sehingga dapat dikonsumsi oleh penderita diabetes melitus dan obesitas. Penelitian ini dilakukan untuk menganalisa mutu fisik dan kimia gabah varietas cisokan secara pratanak. Tahapan penelitian dilakukan dengan pembuatan beras pratanak dan dilanjutkan dengan pengujian mutu fisik dan kimia pada beras pratanak. Penelitian yang dilakukan memperoleh hasil peningkatan rendemen giling pada perlakuan setelah dikukus 30 menit yaitu 79,965% dibandingkan beras tanpa proses pratanak. Selain itu, proses pratanak juga meningkatkan nilai GMD sebesar 3,392-3,562; nilai *sphericity* 0,438; nilai *bulk density* 0,630-0,657g/cm³; dan massa 1000 biji gabah 29,546 gram. Pengukusan selama 30 menit ini juga menghasilkan mutu beras kepala lebih besar yaitu 45,662% dibandingkan pengukusan 20 menit. Proses pratanak juga dapat menurunkan kadar glukosa pada beras sebesar 0,529% dan menaikkan kadar pati menjadi 78,614%. Pengukusan yang lebih baik adalah pengukusan selama 30 menit dengan menggunakan varietas cisokan.

Kata kunci – beras pratanak, cisokan, glukosa, pengukusan, rendemen