

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan data penelitian yang telah didapatkan, maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Rata-rata total konsumsi energi pada penggilingan gabah dinamis dan penggilingan gabah statis sebesar 472,946 MJ/ton dan 922,419 MJ/ton. Distribusi konsumsi energi meliputi energi manusia, energi bahan bakar, energi mesin, energi listrik pada penggilingan statis, dan energi bahan bakar mobil pada penggilingan dinamis. Sementara itu, kapasitas penggilingan dinamis dan statis sebesar 283,986 kg/jam dan 242,503 kg/jam, dengan nilai rendemen penggilingan dinamis dan statis sebesar 64,5% dan 65,1%.
2. Hasil analisis ekonomi diperoleh biaya pokok sebesar Rp. 134,317/kg pada penggilingan dinamis dan Rp. 196,269/kg pada penggilingan statis.
3. Mutu beras yang diukur pada penelitian meliputi persentase beras kepala, persentase beras patah, dan persentase menir. Persentase rata-rata beras kepala, beras patah, dan beras menir penggilingan dinamis sebesar 35,144%, 26,544%, dan 38,312%, sedangkan pada penggilingan statis 44,781%, 23,270%, dan 31,949%. Kadar air beras hasil penggilingan gabah dinamis dan statis 12,262% dan 12,269%. Berdasarkan tingkat keputihan beras yang dihasilkan dari penggilingan dinamis dan statis, maka beras sosoh termasuk ke dalam mutu I berdasarkan SNI dengan nilai 100%.

5.2 Saran

Adapun saran yang dapat diberikan dari penelitian ini yaitu, sebaiknya pengambilan data penelitian dilakukan di beberapa tempat penggilingan gabah, baik penggilingan kapasitas kecil, kapasitas menengah, dan kapasitas besar agar diperoleh variasi data. Kadar air penggilingan gabah sebaiknya sesuai dengan SNI yaitu 14%, agar persentase beras kepala yang diperoleh besar dan persentase beras patah dan menir kecil.