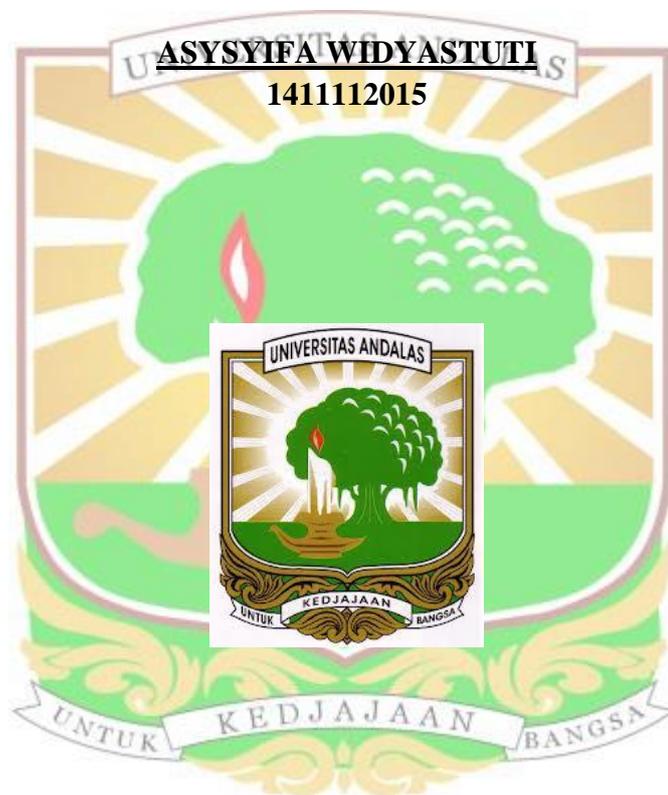


**STUDI KOMBINASI SUHU DAN LAMA PENGUKUSAN  
TERHADAP MUTU FISIK DAN NILAI GIZI PADA BERAS  
PRATANAK VARIETAS IR 64**



**Pembimbing**

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

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2021**

# STUDI KOMBINASI SUHU DAN LAMA PENGUKUSAN TERHADAP MUTU FISIK DAN NILAI GIZI PADA BERAS PRATANAK VARIETAS IR 64

Asyisyifa Widyastuti, Renny Eka Putri, Ifmalinda

## ABSTRAK

Pengolahan beras pratanak dimulai dengan perendaman dan pengukusan. Proses ini bertujuan untuk meningkatkan mutu fisik dan nilai gizi pada beras sehingga cocok untuk penderita diabetes. Penelitian ini dilakukan untuk mengevaluasi pengaruh kombinasi suhu dan lama pengukusan terhadap mutu fisik dan nilai gizi pada varietas beras IR 64. Proses penelitian ini dilakukan dengan pembuatan beras pratanak kemudian pengujian mutu fisik dan nilai gizi pada beras pratanak. Hasil dari penelitian ini didapatkan perlakuan terbaik dari setiap parameter pengamatan yaitu meningkatnya rendemen pada suhu pengukusan 100°C dan lama pengukusan 20 menit menjadi 76,691 %. Proses beras pratanak juga meningkatkan nilai GMD pada suhu pengukusan 100°C dan lama pengukusan 40 menit menjadi 4,020 mm, nilai *sphericity* menjadi 0,414, dan massa 1000 biji menjadi 31,961 gram. Nilai *bulk density* pada suhu pengukusan 80°C dan lama pengukusan 20 menit menjadi 0,624 g/cm<sup>3</sup>. Mutu giling terbaik terdapat pada perlakuan suhu pengukusan 100°C dan lama pengukusan 40 menit menghasilkan butir kepala lebih menjadi 73,557 %, serta butir patah menjadi 12,523 %. Perlakuan kontrol butir menir menjadi 9,611 %, butir kuning menjadi 0,112 %, dan butir merah menjadi 0 %. Derajat putih beras perlakuan suhu 80°C dan lama pengukusan 20 menit menjadi 63,204 %. Kadar amilosa perlakuan suhu pengukusan 100°C dan lama pengukusan 40 menit menjadi 58,307 %. Nilai terbaik uji organoleptik kriteria warna beras dan penampakan beras terdapat pada perlakuan kontrol, sedangkan kriteria tekstur beras pada perlakuan 100°C dengan lama pengukusan (20 dan 40) menit.

*Kata kunci* – beras pratanak, mutu fisik, nilai gizi, IR 64