

## INTISARI

Beras pratanak merupakan beras yang dihasilkan dari gabah yang telah mengalami penanakan parsial. Proses pratanak akan melekatkan komponen nutrisi dari lapisan bekatul maupun sekam, sehingga terjadi perubahan komponen nutrisi beras pratanak dibandingkan dengan beras giling pada umumnya. Tingginya tingkat konsumsi beras dengan kualitas rendah memiliki pengaruh yang kurang baik bagi kesehatan terutama diabetes. Perkecambahan dapat meningkatkan kadar serat dan menurunkan kandungan pati dan gula dalam beras. Penelitian ini bertujuan untuk menghasilkan beras pratanak dengan varietas gabah dan perkecambahan yang disukai oleh panelis.

Penelitian ini dikerjakan dengan rancangan acak lengkap menggunakan perlakuan varietas gabah yaitu gabah merah (Inpari 24) dan gabah Ciherang sebagai faktor pertama dan cara pengolahan antara lain pratanak dan perkecambahan pratanak sebagai faktor kedua. Hasil yang diperoleh dilakukan analisis varian (ANOVA) pada tingkat kepercayaan 95%. Apabila beda nyata masing masing perlakuan dilanjut dengan uji *Duncan Multiple Range Test* (DMRT).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa beras pratanak yang disukai panelis adalah beras merah berkecambah pratanak cokelat. Analisa fisik dan kimia dilakukan untuk pengujian terpilih. Beras merah berkecambah pratanak cokelat memiliki kadar amilosa 20,85(%db), kadar air 14,40(%w/b),gula total 0,19 (%db), pati 48,78(%wb), nilai *lightness* 37,79, nilai *redness* 7,90, nilai *yellowness* 4,10, nilai *alkali spreading value* 3, dengan *cooking time* 40,67 (menit), nilai *water uptake ratio* 2,43 (g/g), *elongasi* 1,33 (mm/mm) dan nilai *solid loss* 0,92 (g/g) serta tingkat kesukaan panelis secara keseluruhan disukai panelis.

Kata kunci : Beras pratanak, Perkecambahan, varietas gabah

# **THE EFFECT OF PADDY VARIETY AND GERMINATION ON CHEMICAL AND PHYSICAL PROPERTIES, COOKING QUALITY, AND LEVEL OF PREFERENCE OF PARBOILED RICE**

## ***ABSTRACT***

Parboiled rice is rice from unhulled rice that has undergone partial cooking. The pre-cooking process will attach the nutritional components of the bran and husk layers, so that there is a change in the nutritional components of pre-cooked rice compared to milled rice in general. The high level of consumption of low-quality rice harms health, especially diabetes. Germination treatment can increase fiber content and reduce starch and sugar content in rice. This study aims to produce pre-cooked rice that the panelists prefer.

This research was carried out in a completely randomized design using rice varieties, namely red rice (Inpari 24) and Ciherang grain as the first factor, and processing methods such as parboiled and parboiled germination as the second factor. The results obtained were analyzed using variance (ANOVA) at a 95% confidence level. If there is a significant difference between each treatment, the test will be continued using the Duncan Multiple Range Test (DMRT).

The results showed that the panelists preferred brown germinated parboiled red rice. Physical and chemical analyzes were carried out for selected tests. Brown germinated parboiled red rice had amylose content of 20.85(%db), moisture content 14.40(%w/b), total sugar 0.19 (%db), starch 48.78(%wb), lightness value 37, 79, redness value 7.90, yellowness value 4.10, alkali spreading value 3, with a cooking time 40.67 (minutes), water uptake ratio value 2.43 (g/g), elongation 1.33 (mm/ mm), a solid loss value of 0.92 (g/g), and the panelists' overall preference level was favored by the panelists.

**Keywords:** Parboiled rice, Germination, Variety of paddy