



## RINGKASAN

Penelitian ini dilakukan terhadap satu macam gabah, varietas I.R 36 yang digiling dengan rubber roll mill untuk mendapatkan beras pecah kulit. Beras pecah-kulit disosoh sesuai dengan derajat yang ditentukan yaitu: 0; 25; 50; 75 dan 100.

Beras sosoh tersebut dimasukkan ke dalam wadah (kaleng). Tiap wadah diisi satu tingkat derajat sosoh dan selama penyimpanan wadah ditutup.

Tiap hari suhu dan kelembaban relatif di dalam wadah penyimpanan diamati. Karbohidrat diamati tiap dua minggu sekali.

Hasil pengamatan menunjukkan bahwa makin rendah derajat sosoh maka suhu, kelembaban, kadar air dan kehilangan gula reduksi cenderung meningkat, terutama pada derajat sosoh 25. Kecepatan kehilangan gula reduksi paling kecil terjadi pada beras derajat sosoh 100.

Pengolahan data hasil penelitian menunjukkan bahwa pengaruh derajat sosoh beras selama penyimpanan mempunyai beda nyata terhadap kecepatan kehilangan gula reduksi, kecuali pada derajat sosoh 25 dan 0 (nol). Oleh karena itu sebaiknya beras disimpan pada derajat sosoh 100 dan kadar air 14%.