

## INTISARI

### **ANALISIS PENGARUH PENGGILINGAN BERAS TERHADAP NILAI KADAR AIR MENGGUNAKAN *MOISTURE ANALYZER* HR 83 DAN METODE OVEN**

Oleh :

**Pangestika Rosi Pratiwi**  
**15/386287/SV/09673**

Telah dilakukan penelitian mengenai Analisis Pengaruh Penggilingan Beras Terhadap Nilai Kadar Air menggunakan *Moisture Analyzer* Hr 83 dan Metode Oven. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui perbandingan nilai kadar air hasil pengujian menggunakan *Moisture Analyzer* HR 83 dan oven dengan alat penggiling tangan, mengetahui perbandingan nilai kadar air hasil pengujian menggunakan *Moisture Analyzer* HR 83 dan oven dengan alat penggiling otomatis dengan kecepatan dan waktu yang berbeda.

Metode penelitian yang dilakukan adalah dengan cara mengukur nilai kadar dari sampel beras yang telah digiling dengan dua alat yaitu penggiling tangan dan penggiling otomatis. Pada penggiling otomatis dilakukan tiga variasi kecepatan yaitu kecepatan rendah, kecepatan sedang dan kecepatan tinggi, serta dilakukan tiga variasi waktu yaitu waktu 40 sekon, 50 sekon dan 60 sekon. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka diperoleh hasil pengujian kadar air beras menggunakan penggiling tangan dengan menggunakan *Moisture Analyzer* HR 83 mempunyai nilai kadar air yang lebih stabil dibandingkan dengan oven. Pengujian kadar air beras dengan penggiling otomatis mempunyai nilai yang lebih stabil pada saat pengujian metode oven hari ketiga dan *Moisture Analyzer* HR 83 menggunakan kecepatan rendah dengan waktu penggilingan 60 sekon.

**Kata Kunci :** Kadar Air, *Moisture Analyzer* HR 83, metode thermogravimetri.

***ABSTRACT***

***THE ANALYSIS OF IMPACT OF RICE MILLING TOWARD WATER  
DEGREE VALUE USING MOISTURE ANALYZER HR 83 AND OVEN  
METHOD***

*By :*

**Pangestika Rosi Pratiwi  
15/386287/SV/09673**

Research The Analysis Of Impact Of Rice Milling Toward Water Degree Value Using Moisture Analyzer Hr 83 And Oven Method been done. The purpose of this research is to know the water degree using Moisture Analyzer HR 83 and oven with grinder tool, to know the result level using Moisture Analyzer HR 83 and oven with automatic grinding tool with different speed and time.

The research method is done by measuring by using hand grinder and automatic grinder. In the automatic grinder is done through various low speed, medium speed and high speed, and the time used 40 seconds, 50 seconds and 60 seconds. Based on the research that has been done, then obtained the results of testing the moisture content using the hand grinder by using Moisture Analyzer HR 83 has a value of air content is more stable than the oven. Testing air content with automatic milling has a higher value when using the third day oven method and Moisture Analyzer HR 83 used a low speed with a time of milling 60 seconds.

**Keywords :** Water content , Moisture Analyzer HR 83, thermogravimetry method.