

DAFTAR ISI

JUDUL

HALAMAN PENGANTAR..... i

HALAMAN PENGESAHAN..... ii

PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI iii

KATA PENGANTAR..... iv

DAFTAR ISI..... vi

DAFTAR TABEL viii

DAFTAR GAMBAR..... xi

DAFTAR LAMPIRAN xiii

ABSTRAK xiv

ABSTRACT xv

BAB I..... 1

1.1 Latar Belakang 1

1.2 Tujuan..... 3

BAB II 4

2.1 Gabah 4

2.2 Beras..... 5

2.3 Beras Pratanak (*Parboiled rice*)..... 6

2.4 Pengupasan sekam (*husking*) 9

2.5 Warna 12

2.6 Kekerasan 13

2.7 Uji sensoris 13

BAB III..... 15

3.1 Tempat dan Waktu Penelitian 15

3.2 Bahan dan Alat Penelitian 15

3.2.1 Bahan 15

3.2.2 Alat 16

3.3 Prosedur Penelitian..... 20

3.3.1 Pre eksperimen..... 20

3.3.2 Penelitian Utama..... 21

3.4 Analisa Data 29

BAB IV	31
4.1 Warna Beras	31
4.1.1 <i>Lightness</i> Beras	31
4.1.2 Derajat Keputihan Beras (<i>Whiteness</i>)	35
4.2 Kekerasan Beras Pratanak	38
4.3 Presentase Beras	41
4.3.1 Presentase Beras Kepala	41
4.3.2 Presentase Butir Patah	45
4.3.3 Presentase Butir Menir	48
4.4 Rendemen Beras	51
4.5 Analisis uji sensoris nasi	54
4.5.1 Warna	55
4.5.2 Aroma	58
4.5.3 Rasa	60
4.5.4 Penerimaan Keseluruhan (<i>Overall</i>)	63
4.6 Analisis TOPSIS	65
BAB V	69
5.1 Kesimpulan	69
5.2 Saran	70
DAFTAR PUSTAKA	71
LAMPIRAN	74