

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

1. Waktu perendaman tidak mempengaruhi kadar N-amino terlarut setelah perendaman.
2. Perlakuan waktu perendaman selama 24 jam merupakan perlakuan yang terbaik untuk menghasilkan beras pratanak dari segi proporsi hasil, kadar N-terlarut, intensitas warna, organoleptik kesukaan kepulenan dan warna.

6.2. Saran

1. Perlu diadakan penelitian lebih lanjut terhadap kandungan vitamin B1 beras pratanak. Hal ini disebabkan karena vitamin B1 adalah vitamin yang sangat penting dalam beras.
2. Perlu diadakan penelitian lebih lanjut untuk mengendalikan warna beras pratanak, karena warna sangat penting terhadap penerimaan konsumen.

Daftar Pustaka

- _____, 1979. Daftar Komposisi Bahan Makanan, Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Republik Indonesia, Bhratara Karya Aksara, Jakarta
- _____, 1998. Tata Teknis Pemeriksaan Kualitas Gabah, Beras dan Karung Goni atau Plastik dalam Rangka Pengadaan Dalam Negeri, Badan Urusan Logistik, Jakarta
- Apriyantono, 1989. Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan, Pusat Antar Universitas, Institut Pertanian, Bogor
- Araullo, E.V., 1976. Rice Postharvest Technology, International Development Research Centre, Ottawa, Canada
- Ciptadi, W dan Z. Nasution., 1976. Padi dan Pengolahannya, Departemen Teknologi Hasil Pertanian, Fatemeta, IPB, Bogor
- Considine, D.M. dan Considine, G.D., 1982. Fooda and Food Production Encyclopedia, Van Nostrand Reinhold Company, New York
- Damardjati, D.S., Struktur Kandungan Gizi Beras dalam Ismunadji, M., 1988. Padi, Volume 1, Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan, Bogor
- Gardjito, I.M., 1992. Pengantar Ilmu Pangan Nutrisi dan Mikrobiologi, Edisi 2, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta
- Godon, B. dan Willm, C., 1994. Primary Cereal Processing, VCH Publishers, Inc, New York
- Juliano, B.O., 1972. The Rice Caryopsis and Its Composition dalam Houston, D.F (ed), Rice Chemistry and Technology, AACC Inc, Minnesota
- Lawrence, G.H.M., 1951. Taxonomy of Vascular Plants, Mc Millan Publishing Co, Inc, New York
- Luh, B.S., 1988. Rice: Production and Utilization, AVI Publishing Company, Inc, Westport, Connecticut, United States of America
- Lukiswara, 1984. Kamus Istilah Pertanian, Pusat Pembinaan dan Pengembangan Bahasa, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Jakarta

- Manurung, S.O. dan Ismunadji, M., Morfologi dan Fisiologi Padi dalam Ismunadji, M., 1988. Padi, Volume 1, Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan, Bogor
- Moechtar, 1989. Farmasi Fisika (Bagian Larutan dan Sistem Dispersi), Penerbit Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta
- Saunders, R.M. dan Betchart, A.A., 1979. Rice and Rice Foods dalam Inglett, G.E. dan Charalambous, G. Tropical Foods: Chemistry and Nutrition, Volume 1, Academic Press, New York
- Sediaoetama, A.D., 1976. Ilmu Gizi dan Ilmu Diet di Daerah Tropik, Balai Pustaka, Jakarta
- Setijahartini, 1980. Pengeringan, Jurusan Teknologi Industri, Fateta, Institut Pertanian, Bogor
- Shaheen, A.B., 1975. Effect of Parboiling of Rice on the Lipid Hydrolysis and Deterioration of Rice Bran dalam Luh, B.S., 1988. Rice: Production and utilization, AVI Publishing Company, Inc, Westport, Connecticut, United States of America
- Sumardi, 1977. Pengaruh Proses *Parboiling* Terhadap Rendemen, Vitamin dan Mineral Beras dalam Proceeding Seminar Teknologi Pangan III, Balai Penelitian Kimia, Departemen Perindustrian, Bogor
- Surowinoyo, S., 1980. Teknologi Produksi Tanaman Padi Sawah, Jurusan Agronomi Fakultas Pertanian Institut Pertanian, Bogor
- Syarief, R. dan Irawati, A., 1988. Pengetahuan Bahan untuk Industri Pertanian, Pt Mediyatama Sarana Perkasa, Jakarta
- Winarno, F.G., 1992. Kimia Pangan dan Gizi, penerbit PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Wurzburg, O.B., 1975. Starch in The Food Chemistry dalam Handbook of Food Additive, Chemical Rubber Co., Cleveland, Ohio