

**PERSETUJUAN PEMBIMBING  
SKRIPSI**

**UJI KARAKTERISASI MUTU BERAS PADA BEBERAPA GILINGAN PADI  
(Rice Milling Unit) DI KOTA GORONTALO**

**ABDUL HALIS BOTUTIHE  
651 414 135**

**Skripsi ini telah disetujui dan disidangkan dihadapan  
Komisi Ujian sidang pada tanggal 27 Juli 2017**

**Disetujui  
Komisi Pembimbing**

**Pembimbing I**



**Ir. Zainudin Antuli, M.Si  
NIP. 196508132002121001**

**Pembimbing II**



**Rahmiyati Kasim, STP.M.Si  
Nip. 197810262005102003**

**Menyetujui  
Ketua Jurusan Ilmu dan  
Teknologi Pangan**



**Ir. Zainudin Antuli, M.Si  
NIP. 196508132002121001**

**Mengetahui  
Dekan Fakultas Pertanian  
Universitas Negeri Gorontalo**



**Dr. Mohamad Ikbah Bahua, SP., M.Si  
NIP. 197204252001121003**

**LEMBAR PENGESAHAN  
SKRIPSI**

**Judul Skripsi : Uji Karakterisasi Mutu Beras Pada Beberapa Gilingan Padi (*Rice Milling Unit*) di Kota Gorontalo**

**Nama : Abdul Halis Botutihe**  
**NIM : 651 414 135**  
**Jurusan : S1 Ilmu dan Teknologi Pangan**

Telah disidangkan dan dipertahankan dihadapan penguji

Hari/Tanggal : Kamis/27 Juli 2017

Waktu : 11.00 WITA

**Penguji :**

1. Ir. Zainudin Antuli, M.Si (.....)

2. Rahmiyati Kasim, STP, M.Si (.....)

3. Lisna Ahmad, S.TP, M.Si (.....)

4. Marleni Limonu, S.P, M.Si (.....)



**Gorontalo, Juli 2017**  
**Dekan Fakultas Pertanian**

**Dr. Mohamad Kbal Bahua, SP., M.Si**

**NIP : 197204252001121003**

## ABSTRAK

**Abdul Halis Botutihe. NIM 651414135. 2017. Uji Karakterisasi Mutu Beras Pada Beberapa Gilingan Padi (*Rice Milling Unit*) Di Kota Gorontalo. Skripsi. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Pertanian. Universitas Negeri Gorontalo. Pembimbing I Zainudin Antuli dan Pembimbing II Rahmiyati Kasim.**

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui karakterisasi mutu fisik beras dan kualitas beras yang dihasilkan dari beberapa usaha penggilingan padi di Kota Gorontalo. Penelitian ini menggunakan dua metode yaitu studi lapangan (*Field Research*), dan informasi pada industri yang terkait dengan melakukan observasi ataupun melalui wawancara langsung dengan pihak industri. Sampel beras diambil dari empat lokasi yaitu : Kecamatan Kota Utara, Kecamatan Sibatana, Kecamatan Kota Timur, dan Kecamatan Kota Tengah. Tahapan penelitian dimulai dengan melakukan pengumpulan data pada setiap lokasi, kemudian melakukan pengujian di laboratorium Balai Pengujian dan Sertifikasi Mutu Barang (BPSMB) Provinsi Gorontalo. Selanjutnya melakukan perbandingan data hasil pengujian dengan Standar Nasional Indonesia (SNI) beras. Hasil pengujian diperoleh kadar air beras pada setiap lokasi berkisar antara 9,97 – 11,20 %, butir kepala berkisar antara 41,74 – 78,00 %, butir patah berkisar antara 17,93 – 39,95 %, butir menir berkisar antara 3,12 – 12,95 %, butir merah 0 %, butir kuning/rusak berkisar antara 0,71 – 2,75 %, butir mengapur berkisar antara 2,13 – 15,38 %, benda asing berkisar antara 0 – 0,06 % dan butir gabah berkisar antara 0 – 2 %. Dari beberapa lokasi penggilingan padi, mutu beras terbaik terdapat pada gilingan padi karya bersama.

Kata Kunci : *Beras, Mutu, Kota Gorontalo.*

## ABSTRACT

**Abdul Halis Botutihe. Student ID 651414135. 2017. Characterization Test of Rice Quality at Several Rice Milling Units in City of Gorontalo. Skripsi. Department of Food Science and Technology. Faculty of Agriculture. State University of Gorontalo. Principal supervisor is Zainudin Antuli and Co-supervisor is Rahmiyati Kasim.**

This research aims to investigate characterization of rice physical quality and quality of rice produced by several rice milling units in City of Gorontalo. This research uses two methods namely Field Research and information at related industry by doing observation or direct interview with the industry. Rice as samples are taken from four locations namely: Sub-district of Kota Utara, Sub-district of Sibatana, Sub-district of Kota Timur and Sub-district of Kota Tengah. Stages of this research is started by collecting data in each of location, then they are tested at Testing and Good Quality Certification Agency of Gorontalo Province. Then, data of testing finding are compared with Indonesian National Standard of rice. Findings of research obtain water content in rice is around 9,97-11,20%, head grain is about 41,74 – 78,00%, broken grain is about 17,93-39,95%, grain groat is about 3,12-12,95%, red grain is about 2,13-15,38, other goods are about 0-0,06% and grains are about 0 -2 %. According to several rice milling units, the best quality of rice is in rice milling Karya Bersama.

*Keywords: Rice, Quality, City of Gorontalo*

