

SKRIPSI

EVALUASI MUTU BERAS DI PABRIK SINAR JAYA RANTAU PANJANG OGAN ILIR

EVALUATION OF RICE QUALITY AT SINAR JAYA FACTORY RANTAU PANJANG OGAN ILIR



Anisa Meilinda

05031181722057

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
JURUSAN TEKNOLOGI PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2024**

SUMMARY

ANISA MEILINDA. Evaluation of Rice Quality at Sinar Jaya Factory Rantau Panjang Ogan Ilir (Supervised by **BUDI SANTOSO**).

This study aimed to evaluate the quality and recognize the category rice of Sinar Jaya Factory based on Indonesian National Standard premium or medium rice. This research was a quantitative descriptive research that aimed to explain existing facts using numbers which aimed to describe the characteristics of data presented. The study used five different types of rice, namely IR64, IR42, Pak Tiwi, Pandan Wangi and Siam Unus. Parameters analyzed included : moisture content, whole rice, heads, broken grains, groats, red grains, yellow/damaged grains, calcified grains, foreign matter and grain grains. Each treatment was repeated 3 times. The results of this study indicated that all rice varieties in the Sinar Jaya Factory (IR64, IR42, Pak Tiwi, Pandan Wangi and Siam Unus) were included in the quality criteria for medium 1 grade rice based on Indonesian National Standards 6128:2015.

Keywords : rice, evaluation, quality components, Indonesian Nasional Standard.

RINGKASAN

ANISA MEILINDA. Evaluasi Mutu Beras di Pabrik Sinar Jaya Rantau Panjang Ogan Ilir (Dibimbing oleh **BUDI SANTOSO**)

Tujuan dari penelitian ini adalah melakukan kajian mutu terhadap beras yang ada di Pabrik Sinar Jaya untuk melihat apakah beras yang di produksi masuk dalam kategori mutu kelas premium atau medium. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kuantitatif yang bertujuan untuk menjelaskan fakta yang ada dengan menggunakan angka-angka dengan tujuan untuk menggambarkan karakteristik data yang disajikan. Penelitian ini menggunakan lima jenis beras yang berbeda yaitu IR64, IR42, Pak Tiwi, Pandan Wangi dan Siam Unus. Parameter yang dianalisa meliputi : kadar air, beras utuh, butir kepala, butir patah, butir menir, butir merah, butir kuning/rusak, butir mengapur, benda asing dan butir gabah. Dimana setiap komponen mutu beras yang diteliti diulangi masing-masing sebanyak 3 kali. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa semua varietas beras yang ada di Pabrik Sinar Jaya (IR64, IR42, Pak Tiwi, Padan Wangi dan Siam Unus) masuk ke dalam kriteria mutu kelas medium 1 berdasarkan pada persyaratan mutu beras, menurut Standar Nasional Indonesia 6128:2015.

Kata kunci : beras, evaluasi, komponen mutu, Standar Nasional Indonesia.

SKRIPSI

EVALUASI MUTU BERAS DI PABRIK SINAR JAYA RANTAU PANJANG OGAN ILIR

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat untuk Mendapatkan
Gelar Sarjana Teknologi Pertanian
pada Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya



Anisa Meilinda

05031181722057

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
JURUSAN TEKNOLOGI PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2024**

LEMBAR PENGESAHAN

**EVALUASI MUTU BERAS DI PABRIK SINAR JAYA
RANTAU PANJANG OGAN ILIR**

SKRIPSI

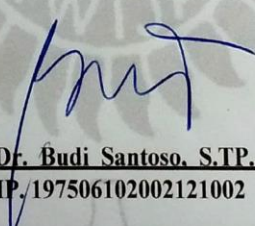
Sebagai Salah Satu Syarat untuk Mendapatkan Gelar Sarjana Teknologi
Pertanian pada Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya

Oleh:

Anisa Meilinda
05031181722057

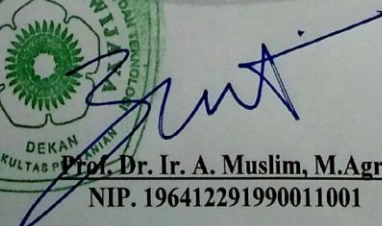
Indralaya, Maret 2024

Pembimbing



Prof. Dr. Budi Santoso, S.TP., M.Si
NIP. 197506102002121002

Mengetahui,
Dekan Fakultas Pertanian



Prof. Dr. Ir. A. Muslim, M.Agr.
NIP. 196412291990011001

Skripsi dengan judul “Evaluasi Mutu Beras di Pabrik Sinar Jaya Rantau Panjang Ogan Ilir” oleh Anisa Meilinda telah dipertahankan di hadapan Komisi Penguji Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya pada tanggal 21 Desember 2023 dan telah diperbaiki sesuai saran dan masukan penguji

Komisi Penguji

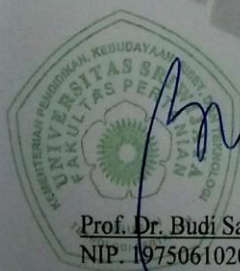
1. Prof. Dr. Budi Santoso, S.TP., M.Si. Pembimbing (.....)
NIP. 197506102002121002
2. Dr. Merynda Indriyani Syafutri, S.TP., M.Si. Penguji (.....)
NIP. 198203012003122002

Indralaya, Maret 2024

Mengetahui,

**Ketua Jurusan Teknologi Pertanian
Fakultas Pertanian**

**Koordinator Program Studi
Teknologi Hasil Pertanian**



Prof. Dr. Budi Santoso, S.TP., M.Si
NIP. 197506102002121002

Prof. Dr. Budi Santoso, S.TP., M.Si
NIP. 197506102002121002

PERNYATAAN INTEGRITAS

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Anisa Meilinda

NIM : 05031181722057

Judul : Evaluasi Mutu Beras di Pabrik Sinar Jaya Rantau Panjang
Ogan Ilir

Menyatakan bahwa semua data dan informasi yang dimuat dalam skripsi ini merupakan hasil penelitian saya sendiri di bawah supervisi pembimbing, kecuali yang disebutkan dengan jelas sumbernya. Apabila di kemudian hari ditemukan adanya unsur plagiarisme dalam penelitian ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik dari Universitas Sriwijaya.

Demikian pernyataan ini saya buat dalam keadaan sadar dan tidak mendapat paksaan dari pihak manapun.



Indralaya, Maret 2024



Anisa Meilinda
05031181722057

RIWAYAT HIDUP

Penulis dilahirkan di Desa Jagalano, Kecamatan Rantau Panjang, Kabupaten Ogan Ilir. pada tanggal 08 Mei 1998 yang merupakan putri kelima dari pasangan Bapak Abdul Goni (Alm) dan Ibu Solbia. Pendidikan penulis bermula di Sekolah Dasar Negeri 01 Rantau Panjang dan lulus pada tahun 2011. Setelah itu, penulis melanjutkan sekolah menengah pertama di SMP Negeri 02 Palembang dan pada tahun 2014 penulis meneruskan Pendidikan ke jenjang sekolah menengah atas di SMA Negeri 1 Rantau Panjang dan lulus pada tahun 2017. Penulis melanjutkan studinya di Jurusan Teknologi Pertanian, Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Universitas Sriwijaya melalui jalur Seleksi Nasional Masuk Perguruan Tinggi Negeri pada tahun 2017.

Penulis telah mengikuti kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) Angkatan 93 pada tahun 2020 di Desa Payabakal, Kecamatan Gelumbang, Kabupaten Muara Enim. Penulis juga telah melaksanakan Praktik Lapangan di Pabrik Sinar Jaya Rantau Panjang Ogan Ilir, dengan Judul “Pengolahan Beras di Pabrik Sinar Jaya Rantau Panjang, Ogan Ilir, Sumatera Selatan”.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT yang telah memberikan Rahmat dan karunianya penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul **“Evaluasi Mutu Beras di Pabrik Sinar Jaya Rantau Panjang Ogan Ilir.”** Penulis mengucapkan terima kasih banyak atas segala bantuan, bimbingan dan dukungan dari berbagai pihak sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Pada kesempatan ini, penulis sampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Dekan Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.
2. Ketua dan Sekretaris Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya.
3. Koordinator Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya.
4. Ibu Dr. Ir. Kiki Yuliati, M.Sc. selaku pembimbing akademik dan pembimbing praktik lapangan, yang telah banyak meluangkan waktu, tenaga, pikiran serta memberikan arahan, saran, solusi, motivasi, bimbingan dan semangat kepada penulis.
5. Bapak Prof. Dr. Budi Santoso, S.TP., M.Si. selaku pembimbing akademik, pembimbing praktik lapangan dan pembimbing skripsi yang telah memberikan arahan, saran, solusi, motivasi, bimbingan serta semangat yang selalu diberikan kepada penulis.
6. Ibu Dr. Merynda Indriyani Syafutri, S.TP., M.Si. selaku pembahas makalah dan penguji skripsi yang telah meluangkan waktu, tenaga serta memberikan masukan, saran dan semangat kepada penulis.
7. Bapak dan Ibu dosen Jurusan Teknologi Pertanian yang telah mendidik, mengajar, membagi ilmu dan motivasi.
8. Staf administrasi akademik Jurusan Teknologi Pertanian (Kak Jhon dan Mbak Nike) dan Staf Laboratorium Jurusan Teknologi Pertanian (Mbak Hafsa, Mbak Elsa, Mbak Tika dan Mbak Lisma) atas segala bantuan dan kemudahan pada penelitian.
9. Kepada orang tua tercinta, Bapak Abdul Goni (Alm) dan Ibu Solbia, terima kasih untuk doa, cinta, kasih sayang dan kesabarannya selama ini sehingga

putrimu ini sampai di tahap ini. Walaupun ayah tidak menemani sampai akhir perjuanganku, tapi kami selalu meyakini ketika kami bahagia di dunia ini maka engkau yang disana juga pasti bahagia melihat kami disini.

10. Saudaraku : Kak So, Cik Ya, Cik Atik, Kak Bilil, Dek Suni, Yuk Widia, Kak Jai, Bang Ardi dan keponakanku, Abang Wais, Kakak Wistara, Ayuk Syammah dan Adek Zea yang selalumendoakan, memberikan tenaga dan waktu, memberikan dukungan moril,serta memberikan nasihat dan semangat yang tak henti-hentinya.
11. Teman seperjuangan selama perkuliahan, Rani, Ayu, Mei, Laila, Umi, Untan dan Angel sekaligus teman pulang pergi Palembang-Indralaya.
12. Anggota KKN kamar tercinta, Ussy, Rofiah dan Dea. Terima kasih untuk cerita, canda, tawa, dukungan dan semangat untuk penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
13. Adik-adik tingkat, Riska, Ana, Anjel, Syakira dan Eliza. Terima kasih untuk dukungan, semangatnya dalam menyelesaikan skripsi.
14. Teman-teman seperjuangan Jurusan Teknologi Pertanian khususnya Teknologi Hasil Pertanian 2017, terima kasih untuk semua ceritanya selama dibangku perkuliahan.

Penulis berharap semoga skripsi ini dapat memberikan sumbangan pemikiran yang dapat bermanfaat bagi pabrik khususnya dan untuk pembaca umumnya. Penulis menyadari terdapat banyak ketidaksempurnaan dalam penyusunan skripsi ini, kritik dan saran dari para pembaca sangat penulis harapkan.

Indralaya, Maret 2024

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR.....	ix
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan	3
1.3. Hipotesis.....	3
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1. Penanganan Pascapanen Padi.....	4
2.1.1. Pemanenan	4
2.1.2. Perontokan.....	5
2.1.3. Pengangkutan Gabah.....	5
2.1.4. Pengeringan.....	5
2.1.5. Pembersihan dan Sortasi	6
2.1.6. Penggilingan.....	7
2.1.7. Pengemasan.....	7
2.1.8. Penyimpanan.....	8
2.2. Beras.....	9
2.3. Standardisasi Mutu Beras.....	11
BAB 3. METODOLOGI PENELITIAN.....	13
3.1. Tempat dan Waktu	13
3.2. Sumber Data Penelitian.....	13
3.3. Alat dan Bahan.....	13
3.4. Metode Penelitian.....	13
3.4.1. Lapangan.....	14
3.4.2. Laboratorium.....	14
3.5. Cara Kerja	14

3.5.1. Penentuan Kadar Air	14
3.5.2. Penentuan Butir Kepala.....	14
3.5.3. Penentuan Butir Patah dan Menir	15
3.5.3.1. Penentun Butir Patah.....	15
3.5.3.2. Penentuan Butir Menir	15
3.5.4. Penentuan Butir Merah, Butir Kuning dan Butir Mengapur.....	15
3.5.4.1. Penentuan Butir Merah	15
3.5.4.2. Penentuan Butir Kuning.....	16
3.5.4.3. Penentuan Butir Kapur.....	16
3.5.5. Penentuan Adanya Benda Asing dan Butir Gabah	16
3.5.5.1. Penentuan Benda Asing	16
3.5.5.2. Penentuan Butir Gabah	16
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN	17
4.1. Analisis Mutu Beras	17
4.2. Kadar Air.....	18
4.3. Beras Kepala.....	19
4.4. Butir Patah.....	20
4.5. Butir Menir.....	21
4.6. Butir Merah.....	22
4.7. Butir Kuning.....	23
4.8. Butir Kapur.....	24
4.9. Benda Asing.....	25
4.10. Butir Gabah.....	26
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN.....	28
DAFTAR PUSTAKA	29
LAMPIRAN.....	34

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1. Kandungan zat gizi beras.....	10
Tabel 2.2. Penggolongan beras berdasarkan kadar amilosa (%)......	10
Tabel 2.3. Klasifikasi beras menurut FAO.....	11
Tabel 2.4. Sifat fisik gabah dan beras.....	11
Tabel 2.5. Persyaratan beras untuk pengadaan dalam negeri.....	12
Tabel 2.6. Persyaratan mutu beras menurut SNI 6128 : 2008.....	12
Tabel 2.7. Persyaratan kelas mutu beras berdasarkan Peraturan Menteri Pertanian Nomor:31/Permentan/PP.130/8/2017.....	12
Tabel 4.1. Persyaratan Mutu Beras Menurut Standardisasi Nasional Indonesia (SNI 6128 : 2015)	17
Tabel 4.2. Hasil analisis mutu beras di Pabrik Sinar Jaya.....	17

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Anatomi gabah	4
Gambar 4.1. Hasil analisis persen kadar air (%) berbagai varietas beras	18
Gambar 4.2. Beras kepala.....	19
Gambar 4.3. Hasil analisis persen beras kepala (%) berbagai varietas beras.....	19
Gambar 4.4. Butir patah.....	20
Gambar 4.5. Hasil analisis persen butir patah (%) berbagai varietas beras.....	20
Gambar 4.6. Butir menir.....	21
Gambar 4.7. Hasil analisis persen butir menir (%) berbagai varietas beras.....	21
Gambar 4.8. Butir merah.....	22
Gambar 4.9. Butir kuning.....	23
Gambar 4.10. Hasil analisis persen butir kuning (%) berbagai varietas beras.....	23
Gambar 4.11. Butir kapur.....	24
Gambar 4.12. Hasil analisis persen butir kapur (%) berbagai varietas beras.....	24
Gambar 4.13. Benda asing.....	25
Gambar 4.14. Hasil analisis persen benda asing (%) berbagai varietas beras.....	25
Gambar 4.15. Butir gabah.....	26
Gambar 4.16. Hasil analisis persen butir gabah (%) berbagai varietas beras.....	26

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Diagram alir penelitian.....	35
Lampiran 2. Hasil analisa kadar air.....	36
Lampiran 3. Hasil analisa butir kepala.....	41
Lampiran 4. Hasil analisa butir patah.....	44
Lampiran 5. Hasil analisa butir menir.....	47
Lampiran 6. Hasil analisa butir merah.....	50
Lampiran 7. Hasil analisa butir kuning.....	53
Lampiran 8. Hasil analisa butir kapur.....	56
Lampiran 9. Hasil analisa benda asing.....	59
Lampiran 10. Hasil analisa butir gabah.....	62

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Dengan kandungan karbohidrat tinggi, beras adalah makanan utama masyarakat Indonesia dan beberapa negara lain. Ini adalah makanan yang penuh energi (Adnan *et al.*, 2013). Karena beras adalah salah satu kebutuhan makanan utama orang Indonesia, beras harus selalu ada dan selalu cukup. Kekurangan beras dapat menyebabkan konsekuensi serius lainnya yang ditimbulkan oleh kekurangan beras, di antaranya adalah kerusakan stabilitas politik, ekonomi, keamanan, dan ketergantungan Internasional. Kekurangan beras juga berdampak pada gizi yang buruk, kesehatan, dan kualitas sumber daya manusia (Ali, 2016).

Tingkat kehilangan hasil panen dapat dipengaruhi banyak faktor, seperti jenis padi (beberapa jenis sangat mudah rontok), metode dan alat panen, perilaku petani dan penderap, umur panen, alat perontok, lokasi, dan musim. Selain itu, ada beberapa alasan tambahan yang mengurangi hasil panen. Beberapa di antaranya adalah: (1) teknologi tidak dapat memenuhi kebutuhan teknis, ekonomis, dan sosial budaya lokal; dan (2) belum ada harga tetap untuk beras dan gabah. Program pemerintah untuk meningkatkan produksi beras nasional, atau P2BN, dapat menurunkan susut setelah panen dari 20,51% menjadi 10,82% melalui penanganan pascapanen (Nugraha, 2012).

Pengolahan gabah menjadi beras membutuhkan penanganan yang tidak hanya cepat tetapi juga tepat untuk menghindari kerusakan gabah karena bahan pertanian mudah rusak. Penanganan pascapanen padi meningkatkan produksi beras, seperti yang ditunjukkan oleh mengurangi kehilangan hasil dan menghasilkan beras yang memenuhi syarat mutu. Menurut Hasbullah (2009), tingginya susut, atau kehilangan, baik secara statistik maupun secara kualitas, merupakan masalah utama dalam penanganan pasca panen padi. Untuk meningkatkan ketahanan pangan nasional, beras adalah komoditas pangan strategis. Banyak masalah lama yang muncul dalam industri perkerasan Indonesia dapat disebabkan oleh perubahan yang terjadi di kedua belah pihak, produsen dan konsumen. Beras merupakan bagian bulir padi (gabah) yang telah dipisahkan dari sekam. Seperti bulir sereal lainya,

beras memiliki bagian terbesar yang dipengaruhi pati dan mengandung air, vitamin, mineral, dan protein. Ada banyak jenis dan semua jenis beras dapat dimakan. Teknologi penggilingan padi petani adalah salah satu komponen yang menentukan kualitas beras. Penggilingan padi golongan kecil memengaruhi penggilingan padi di Indonesia. Dengan menggunakan mesin *husker*, ayakan sederhana, dan *polisher* masih digunakan secara tradisional, penggilingan padi kelompok kecil menghasilkan antara 0,3 dan 0,7 ton beras per jam, menurut Patiwiri (2004). Di Indonesia, ada 180 ribu unit penggilingan padi. Sebagian besar dioperasikan penggilingan padi kecil, 169 ribu unit, atau 92,8%, penggilingan padi sedang, 4,7%, penggilingan padi besar, 1,1%, dan penggilingan padi sedang, masing-masing pada skala yang berbeda.

Salah satu alasan mengapa banyak beras yang patah adalah bahwa unit penggilingan beras mengadopsi sistem jaminan mutu dan sebagian orang tidak tahu standar mutu beras; teknologi penggilingan padi dapat digunakan secara bertahap, yang berarti mengolah gabah menjadi beras pecah kulit dan kemudian menjadi beras sosoh. Akibatnya, beras memiliki kualitas yang tidak baik (Handayani *et al.*, 2013). Faktor-faktor yang mempengaruhinya termasuk bentuk, varietas, kekerasan, kualitas gabah, kadar air tinggi, teknologi penggilingan, sistem penggilingan, dan prosedur penggilingan. Selain itu, derajat kemurnian padi (jika ada kontaminasi fisik pada padi yang akan digiling) juga diperhitungkan (Budijanto dan Sitanggang, 2011).

Menurut Standar Nasional Indonesia 2015 (BSN, 2015) bagian beras yang memberikan kualitas termasuk beras kepala, butir patah, butir menir, butir merah dan kuning, butir mengapur, bahan asing, dan butir gabah. Kadar air merupakan jumlah air dalam setiap butir beras, termasuk butir menir, butir merah, butir kuning, butir mengapur, benda asing, dan gabah, yang diukur dalam satuan persen. Beras utuh, patah, dan menir berwarna merah karena komponen gennya. Butir beras utuh berukuran lebih besar atau sama dengan 0,8 bagian, sedangkan butir patah berukuran antara 0,2 dan 0,8 bagian, dan butir menir berukuran antara 0,2 dan 0,8 bagian.

Beras butir kuning adalah beras dengan lebih dari satu bintik yang disebabkan oleh aktivitas fisik, kimiawi, atau biologi. Beras butir rusak adalah beras berwarna

putih, kuning, putih mengapur, kuning, atau merah dengan lebih dari satu bintik yang disebabkan oleh aktivitas fisik atau mikroorganisme. Mengapur adalah beras dengan tekstur lunak, berwarna kapur, dan berbintik-bintik kecil yang tidak termasuk butir yang rusak. Barang asing adalah segala sesuatu yang tidak termasuk dalam kategori beras, seperti jerami, malai, pasir, batu kerikil, butir tanah, logam, potongan kayu, dan serangga mati. BSN (2015), menyatakan bahwa butir gabah adalah butir padi yang sekamnya belum terkelupas atau hanya terkelupas, dengan sebagian besar sekamnya menempel.

Pabrik Sinar Jaya untuk menghasilkan beras. Jika dilihat dari sudut pandang agribisnis perberasan dan agroindustri, meningkatkan produksi beras dan meningkatkan kualitasnya sama pentingnya dengan meningkatkan kapasitas cadangan beras saat ini. Karena beberapa pelaku rantai pasok seringkali tidak tahu kelas beras apa yang mereka produksi, kualitas dan harga beras belum meningkat seiring dengan peningkatan produksi beras. Menurut Rachmat *et al.* (2006), pemahaman standar mutu beras di tingkat pedagang dan penggilingan terus berkorelasi dengan harga beras yang ditawarkan. Oleh karena itu, diperlukannya penelitian mengenai evaluasi mutu beras di Pabrik Sinar Jaya untuk mengetahui mutu beras yang diproduksi apakah hasil dari penelitian bermanfaat bagi pabrik untuk mengetahui mutu beras yang mereka produksi.

1.2. Tujuan

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui kualitas beras yang diproduksi di Pabrik Sinar Jaya untuk menentukan apakah masuk dalam kategori mutu medium atau premium.

1.3. Hipotesis

Berdasarkan komponen mutu beras, diduga beras yang ada di Pabrik Sinar Jaya termasuk dalam mutu medium.

DAFTAR PUSTAKA

- Adnan, Suhartini dan Kusbiantoro, B. 2013. Identifikasi Varietas Berdasarkan Warna dan Tekstur Permukaan Beras Menggunakan Pengolahan Citra Digital dan Jaringan Syaraf Tiruan. *Penelitian Pertanian Tanaman Pangan*. 32(7).
- Ali, A. 2016. Pengaruh Teknologi Pertanian Terhadap Produktivitas Hasil Panen Padi di Kecamatan Maritenggae Kabupaten Sidenreng Rappang. *Dosen Sekolah Tinggi Ilmu Social dan Ilmu Politik Muhammadiyah Rappang*. 514-525.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2015. *Stadar Nasional Beras 6128:2015*. Jakarta.
- Budijanto, S dan Sitanggang, A.B., 2011. Produktivitas dan Proses Penggilingan Padi Terkait dengan Pengendalian Faktor Mutu Berasnya. *Artikel. IPB. Bogor*. 20(2): 141-152.
- Handayani, A, Sriyanto dan Sulistyawati, I. 2013. Evaluasi Mutu Beras dan Tingkat Kesesuaian Terhadap Penanganannya (Studi Kasus di Kabupaten Karang Anyar). *Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah*. 11(1).
- Hasbullah, R. dan Dewi. A.R., 2009. Kajian Pengaruh Konfigurasi Mesin Penggilingan terhadap Rendemen dan Susut Giling beberapa Varietas Padi. *Jurnal Keteknikan Pertanian*. 23(2): 119-124.
- Nugraha, S. 2012. Inovasi Teknologi Pascapanen untuk Mengurangi Sudut Hasil dan Mempertahankan Mutu Gabah/Beras di Tingkat Petani. *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian*. 8(1): 48-61.
- Patiwiri, A, W., 2004. *Kondisi Dan Permasalahan Perusahaan Pengolahan Padi Di Indonesia. Prosiding Lokakarya Nasional Upaya Peningkatan Nilai Tambah Pengolahan Padi, Bogor*. Bogor (ID): F-Technopark Fateta-IPB. 22-41.
- Rachmat, R, Thahir, R, Gummert, M. 2006. *The empirical relationship between price and quality of rice at market level in West Java. Indonesian Journal Agricultural Science*. 7(1): 27-33.