

DAFTAR PUSTAKA

- Agato, A., dan Narsih, N. 2017. Efek Variasi Waktu Perendaman dan Perkecambahan pada Biji Jagung. In *Prosiding Industrial Research Workshop and National Seminar* (Vol. 8, pp. 138-142).
- Ahmad, A. 2011. Studi Pematahan Dormansi pada Periode After Ripening padi Gogo Lokal Gorontalo. Tesis. Fakultas Pertanian IPB. Bogor.
- Amalia, R., Nurhidayati, T., Nurfadillah, S., (2013), Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Vitamin terhadap Perkembangan Biji *Dendrobium laxiflorum* J.J Smith Secara in vitro, *Jurnal Sains dan Semi Pomits* Vol.1 No.1 Hal : 1-6
- Amelia, T. (2020). Pengaruh Faktor Iklim Terhadap Sintesis Amilosa (Sebuah Kajian Literatur). *BEST Journal (Biology Education, Sains and Technology)*, 3(2), 17-25.
- Andarwulan, N, Kusnandar, F, Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Andayani, R ., Harun, S. dan Maya, V.K. (2011). Penetapan Kadar Vitamin B1 pada Beras Merah Tumbuk, Beras Merah Giling, dan Beras Putih Giling Secara Spektrofotometer Uv-Visibel. *JScient 1* (2), 7 – 11.
- Anggraeni. 2003. Pengaruh Penggunaan Polisakarida sebagai Elisitor untuk Produksi Antioksidan Selama Germinasi Biji Kacang Hijau (*Phaseolus radiates*, Linn). *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Anita, S. (2009). Studi Sifat Fisiko-Kimia, Sifat Fungsional Karbohidrat, dan Aktivitas Antioksidan Tepung Kecambah Kacang Komak (Lablab Purpureus (L.) Sweet).
- AOAC. (1995). Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemist. AOAC International. Virginia USA.
- AOAC. 2005. Official methods of analysis of the Association of Analytical Chemist. Virginia USA : Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Arnama, I. N. (2020). Pertumbuhan Dan Produksi Varietas Padi Sawah (*Oryza sativa* L.) dengan Variasi Jumlah Bibit Per Rumpun. *Jurnal Pertanian Berkelanjutan*, 8(3), 166-175.
- Astawan, M. dan Febrinda, A.E. (2010). Potensi Dedak dan Bekatul Beras sebagai Ingredient Pangan dan Produk Pangan Fungsional. *Artikel Pangan* 19(1): 14-21.
- Azis, A., Izzati, M. dan Haryanti, S. 2015. Aktivitas Antioksidan dan Nilai Gizi Dari Beberapa Jenis Beras Dan Millet Sebagai Bahan Pangan Fungsional Indonesia. *Jurnal Biologi*, 4(1), 45–61.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. 2007. *Pedoman Umum Produksi Benih Sumber Padi*. Kementerian Pertanian.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. 2019. *Varietas Ciherang*. Diakses di <https://www.litbang.pertanian.go.id/varietas/130/>
- Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. 2019. *Varietas Inpari 30 Ciherang Sub 1*. Diakses di <https://www.litbang.pertanian.go.id/varietas/848/>
- Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. 2019. *Varietas Mekongga*. Diakses di <https://www.litbang.pertanian.go.id/varietas/198/>
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. Cara Uji Makanan dan Minuman (SNI 01-2891-1992). Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori (SNI 01-2346-2006). Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. Beras (SNI 6128: 2008). Jakarta.
- Badani, A. A. (2017). Studi Pengaruh Perendaman Gabah Kering Terhadap Nutrisi Beras Yang Dihasilkan. *Skripsi*. Universitas Hasanuddin. Makassar.

- Balai Besar Penelitian Tanaman Padi. 2011. *Mutu Gizi dan Mutu Rasa Beras Varietas Unggul Ciherang*. Jurnal BBPTP 33(2).
- Ballo, M., Nio, S. A., Mantiri, F. R., & Pandiangan, D. (2012). Respons Morfologis Beberapa Varietas Padi (*Oryza sativa* L.) terhadap Kekeringan pada Fase Perkecambahan (Morphological Response of Some Rice (*Oryza sativa* L.) Cultivars to Water Deficit at the Seedling Stage). *JURNAL BIOS LOGOS*, 2(2).
- Budijanto, S., dan Sitanggang, A. B. (2011). Produktivitas dan proses penggilingan padi terkait dengan pengendalian faktor mutu berasnya. *Jurnal Pangan*, 20(2), 141-152.
- Campbell, N.A., Jane, B.R., and Lawrence G.M. (2000). *Biologi*. Jakarta: Erlangga.
- Chakuton, K., Puangpronpitag, D., & Nakornriab, M. (2012). Phytochemical content and antioxidant activity of colored and non-colored Thai rice cultivars. *Asian Journal of Plant Sciences*, 11(6), 285-293.
- Damardjati, D.S. dan E. Y. Purwani, (1991). *Mutu Beras*. Dalam: Padi. Buku 4 (Edi Soemarjo, Djoko S. Damardjati, dan Mahyudi Syam, eds., 1991) Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan, Bogor.
- Damayanthi, E., Tjing, L.T. dan Arbianto, L. (2007). *Rice Bran*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Danawati, H. R. (2018). *Pengaruh Variasi Waktu Perendaman Terhadap Sifat Fisikokimia Beras Pecah Kulit Berkecambah (Germinated Brown Rice)* (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Dewi S.K. (2008). Pembuatan Produk Nasi Instan Berbasis Fermented Cassava Flour Sebagai Bahan Pangan Alternatif. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor.
- Dianti, R. W. (2010). Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Beras Organik Mentik Susu dan IR64; Pecah Kulit dan Giling Selama Penyimpanan. *Skripsi*. Universitas Sebelas Maret.
- Dumadi SR. Pemanfaatan Bungkil Kacang, Ampas Tahu dan Onggok Untuk Pembuatan Oncom. Jakarta: LIPI, 1993.
- Dwidjoseputro. 1983. *Pengantar Fisiologi Tumbuhan*. Gramedia Pustaka. Jakarta.
- Ekowati, N. Y., dan Purwestri, Y. A. (2016). Analisis Kandungan Gamma Aminobutyric Acid (GABA), Fenol Total dan Aktivitas Antioksidan “Beras Kecambah” Kultivar Lokal (*Oryza sativa* L.) di Yogyakarta. *Agricola*, 6(2), 117-127.
- Elvira, N., N. W. Wisaniyasa., N. M. I. H. Arihantana. (2020). Studi sifat kimia fungsional dan daya cerna protein tepung kecambah kacang tunggak (*Vigna unguiculatan* (L) Walp). *Media Ilmiah Teknologi Pangan*. 6(1): 43-53.
- Gardner, F.P., R.B. Pearce dan R.L. Mitchell. 1991. *Fisiologi Tanaman Budidaya*. UI Press. Jakarta.
- Hartawan, G., Wisaniyasa, N. W., & Wiadnyani, A. S. (2021). Pengaruh Lama Perkecambahan terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Fungsional Tepung Kecambah Jagung Pulut (*Zea mays ceratina* L.). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 10 (2): 304-314.
- Hasnelly, H., Fitriani, E., Ayu, S. P., dan Hervelly, H. (2020). Pengaruh Drajat Penyosohan terhadap Mutu Fisik dan Nilai Gizi Beberapa Jenis Beras. *agriTECH*, 40(3), 182-189.
- Hayakawa, M. (2008). Studies on the isolation and distribution of rare actinomycetes in soil. *Actinomycetologica*, 22(1), 12-19.
- Hendrawan, Y., Ahmad, A. M., Djoyowasito, G., & Marantika, M. E. (2016). Pengkajian beras pecah kulit (brown rice) dalam kemasan vakum (vacuum packaging) berdasarkan ketebalan plastik kemasan jenis nylon. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 4(3), 250-261.
- Herawati, H dan Widowati, S. 2009. Karakteristik Beras Mutiara dari Ubi Jalar (*Ipomea batatas*). *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian* vol. 5

- Hernawan, E., dan Meylani, V. (2016). Analisis Karakteristik Fisikokimia Beras Putih, Beras Merah dan Beras Hitam (*Oryza sativa* L., *Oryza nivara* dan *Oryza sativa* L. indica). *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada: Jurnal Ilmu-ilmu Keperawatan, Analisis Kesehatan dan Farmasi*, 15(1), 79-91.
- Hustiany, R., Wati, N. W., Rahmawati, E., dan Rahmi, A. (2019). Karakteristik Tepung Kecambah Kacang Nagara (*Vigna unguiculata* ssp *Cylindrica*) pada Skala Kecil dan Scale Up. *Jurnal teknologi industri pertanian*, 29(3).
- Idrus, H. A., & Fuadiyah, S. (2021). Uji Coba Imbibisi Pada Kacang Kedelai (*Glycine max*) Dan Kacang Hijau (*Vigna radiata*). In *Prosiding Seminar Nasional Biologi*, 1(1): 710-716.
- Joshua, M. (2020). Desain Alat Perendam Berbasis Membran untuk Produksi Beras Coklat Berkecambah Kaya Gamma-aminobutyric Acid (GABA). *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Juliano, B.O., 1972. *The Rice Caryopsis And It's Composition*
- Junaidi, J., & Ahmad, F. (2021). Pengaruh Suhu Perendaman Terhadap Pertumbuhan Vigorbiji Kopi Lampung (*Coffeacanephora*). *Jurnal Inovasi Penelitian*, 2(7), 1911-1916.
- Junaidi, J., dan Ahmad, F. (2021). Pengaruh Suhu Perendaman Terhadap Pertumbuhan Vigorbiji Kopi Lampung (*Coffeacanephora*). *Jurnal Inovasi Penelitian*, 2(7), 1911-1916.
- Juniarti, R., NUdayana S., Nurdjanah, S., Subeki, dan Hasanudin, U. (2022). Karakteristik kimia dan fisik beras terserang kutu (*Sitophyllus oryzae*. sp). *Jurnal Agroindustri Halal*, 8(2), 222 – 232.
- Kaleta, A., & Górnicki, K. (2013). Criteria of determination of safe grain storage time-a review. *Advances in agrophysical research*, 32, 295-318.
- Kim, H. Y., Hwang, I. G., Kim, T. M., Woo, K. S., Park, D. S., Kim, J. H., Kim, D. J., Lee, J., Lee, Y. R dan Jeong, H. S. (2012). Chemical and Functional Components In Different Parts of Rough Rice (*Oryza sativa* L.) Before And After Germination. *Food Chemistry*, 134(1), 288-293.
- Komatsuzaki, N., Tsukahara K., Toyoshima H., Suzuki T., Shimizu N., Kimura T. 2007. Effect of soaking and gaseous treatment on GABA content in germinated brown rice. *Journal of Food Engineering*. Vol. 78: 556–560.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Beras (Teori dan Praktek). Materi Pembelajaran. Bogor: diterbitkan melalui ebookpangan.com dan diakses pada tanggal 26/01/2023.
- Kumar, I., & Kush, G. S. (1986). Gene Dosage Effect of Amylose Content in Rice Endosperm. *Japan Journal Genetics*, 61, 559–568.
- Laili, A. (2015). *Pengaruh Waktu Perkecambahan Beras Hitam Varietas Cempo Terhadap Sifat Fisik, Komposisi Gizi, Dan Daya Cerna Protein Secara In Vitro* (Doctoral dissertation, Universitas Gadjah Mada).
- Lalel, H. J., Abidin, Z., & Jutomo, L. (2009). Sifat Fisiko Kimia Beras Merah Gogo Lokal Ende. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 20(2), 109-109.
- Laylah, N., dan Samsuadi, S. 2014. Studi Lama Penyimpanan Gabah Organik Terhadap Mutu Beras Organik di PPLH Seloliman Mojokerto. *Jurnal Galung Tropika*, 3(2).
- Lee, Y.R., Woo, K.S., Kim, K.J., Son, J.R., and Jeong, H.S. 2007. Antioxidant Activities Of Ethanol Extracts From Germinated Specialty Rought Rice. *Food Science Biotechnology*. Vol.16 (5): 765-770.

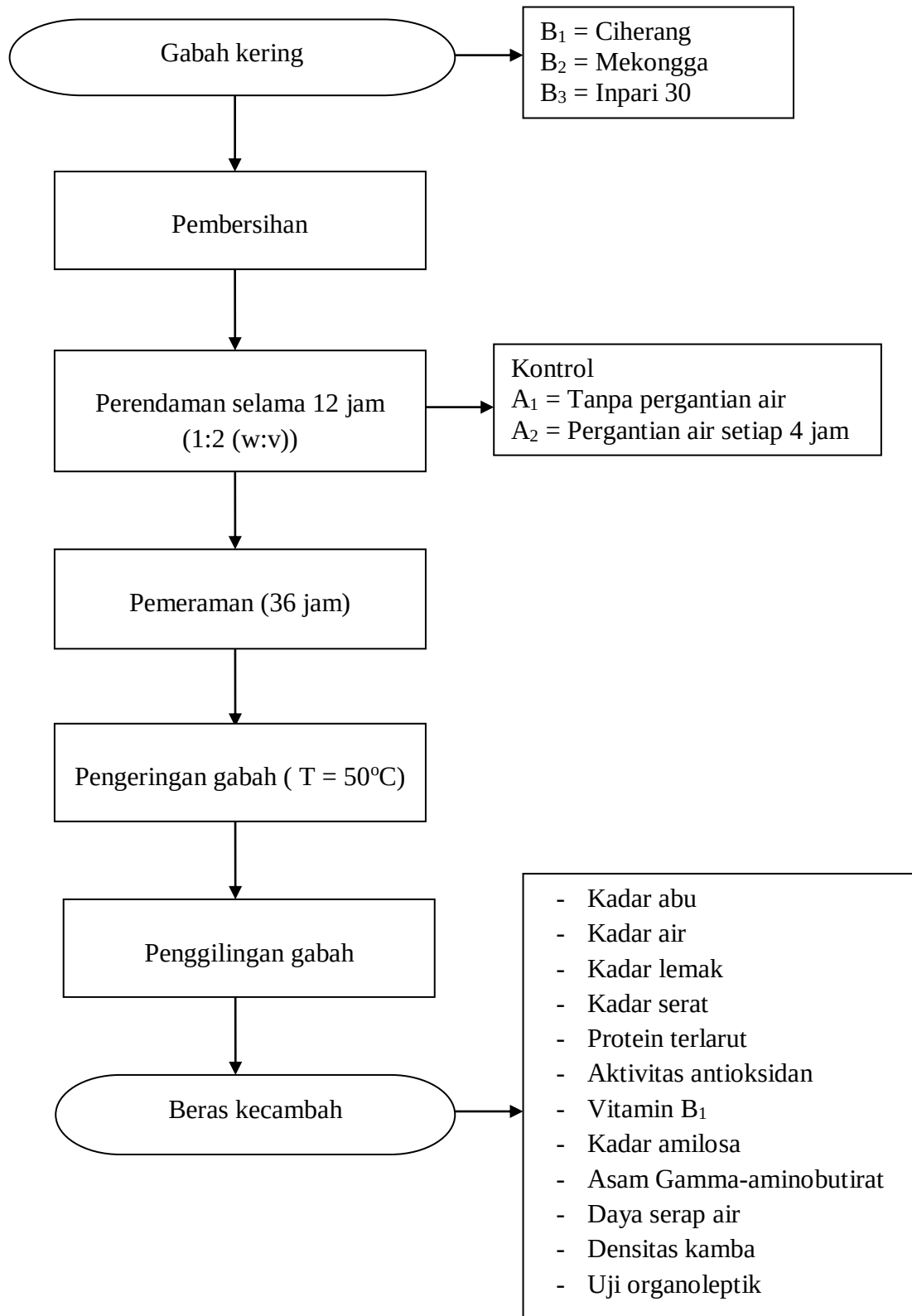
- Lestari, E. G., dan Mariska, I. (2006). Identifikasi Somaklon Padi Gajahmungkur, Towuti dan IR 64 Tahan Kekeringan Menggunakan Polyethylene Glycol. *Jurnal Agronomi Indonesia (Indonesian Journal of Agronomy)*, 34(2).
- Luna, P., Herawati, H., Widowati, S., & Prianto, A. B. (2015). Pengaruh kandungan amilosa terhadap karakteristik fisik dan organoleptik nasi instan. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 12(1), 1-10.
- Maligan, J. M., Alin, A. A., dan Wani, Y. A. (2017). Studi Aktivitas Antioksidan Kecambah Beras Coklat (Perlakuan Variasi Konsentrasi Elisitor Kitosan dan Lama Elisitasi). *Jurnal Teknologi Pangan*, 11(1).
- Mamoudou, D. H., Gruppen, H., Traore, S., Voragen, J. A. G. and Van Berkel, W. J. H. (2006). Effect of Germination on the Activities of Amylases and Phenolic Enzyme in Sorghum Varieties Grouped According to Food end Use Properties. *Journal of The Science of Food and Agriculture*, 7(3): 2581-2588.
- Mamuaja, C. F. (2017). Lipida. Unsrat Press. Manado.
- Millati, T., Akbar, A. R., Susi, S., dan Rahmi, A. (2016). Pengaruh jenis kemasan terhadap kondisi penyimpanan gabah kering panen, rendemen giling dan beras kepala. *Ziraa'ah Majalah Ilmiah Pertanian*, 41(1): 103-112.
- Moongngarm, A., dan Saetung, N. (2010). Comparison of chemical compositions and bioactive compounds of germinated rough rice and brown rice. *Food chemistry*, 122(3), 782-788.
- Muchtadi, D. 1989. *Evaluasi Nilai Gizi Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Muchtadi, T. R. dan Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Munarko, H. 2021. Kandungan Asam γ -aminobutirat (GABA) dan Karakteristik Fisikokimia Beras Pecah Kulit Berkecambah pada Varietas dan Metode Perkecambahan yang Berbeda. *Disertasi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Murray R.K, Granner D.K, dan Rodwell, V.W. Biokimia Harper. Edisi 27. Jakarta : EGC
- Nio, S. A., dan Ballo, M. 2010. Peranan Air dalam Perkecambahan Biji. *Jurnal Ilmiah Sains*. Vol. 10 (2): 190-195.
- Nirmagustina, D. E. (2021). The Physical and Chemical Characteristic of 3 Varietas of Germination Brown Rice (Mentik susu, Ciherang, and Pandan wangi). *Jurnal Gizi dan Pangan Soedirman*, 5(2), 63-78.
- Oh, C. H., & Oh, S. H. (2004). Effects of germinated brown rice extracts with enhanced levels of GABA on cancer cell proliferation and apoptosis. *Journal of medicinal food*, 7(1), 19-23.
- Ohtsubo, K. I., Suzuki, K., Yasui, Y., & Kasumi, T. (2005). Bio-functional components in the processed pre-germinated brown rice by a twin-screw extruder. *Journal of food composition and analysis*, 18(4), 303-316.
- Okada, T., Sugishita, T., Murakami, T., Murai, H., Saikusa, T., Horino, T., ... & Takahashi, T. (2000). Effect of the defatted rice germ enriched with GABA for sleeplessness, depression, autonomic disorder by oral administration. *Nippon Shokuhin Kagaku Kogaku Kaishi = Journal of the Japanese Society for Food Science and Technology*, 47(8), 596-603.
- Omori, M. (1987). Effect of anaerobically treated tea (Gabaron tea) on blood pressure of spontaneously hypertensive rats. *Nippon Nogeikagaku Kaishi*, 61, 1449-1451.
- Pandie, S. F. 2007. Pembuatan Bubuk Ekstrak Kecambah Gandum Terelisitasi dengan Na-Alginat sebagai Sumber Antioksidan. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Pertanian Universitas Brwajaya Malang.

- Patil, S. B., & Khan, M. K. (2011). Germinated brown rice as a value added rice product: A review. *Journal of food science and technology*, 48, 661-667 dalam Danawati, H. R. (2018). *Pengaruh Variasi Waktu Perendaman Terhadap Sifat Fisikokimia Beras Pecah Kulit Berkecambah (Germinated Brown Rice)* (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Pertiwi, S. F., dan Aminah, S. (2014). Aktivitas Antioksidan, Karakteristik Kimia, Dan Sifat Organoleptik Susu Kecambah Kedelai Hitam Berdasarkan Variasi Waktu Perkecambahan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 4(2).
- Pranoto HS, Mugnisjah WQ, dan Murniati E. 1990. Biologi Benih. Bogor : Pusat Antar Universitas, IPB.
- Prasetyo, T.B., Darfis, I., dan Rahmi. F. 2008. Pengaruh Pemberian Abu Sekam sebagai Sumber Silika (Si) bagi Pertumbuhan dan Produksi Tanaman Padi (*Oryza sativa* L.). *Jurnal Solum*. Vol. 5(1): 43-49.
- Priyanto, A. A., Jayus, Palupi, N.W. (2015). Evaluasi Mutu Nasi Hasil Pemasakan Beras Varietas Ciherang dan IR-66 Dengan Rasio Beras dan Air yang Berbeda.
- Putra, Y., Rusbana, T.B., Anggraeni, W. 2013. Pengaruh Kuat Medan Magnet dan Lama Perendaman Terhadap Perkecambahan Padi (*Oryza sativa* L) Kadalua Varietas Ciherang. *Jurnal Agroekotek*. Vol. 6 (2) : 157 – 168.
- Rachma, Y. A., Anggraeni, D. Y., Surja, L. L., Susanti, S., dan Pratama, Y. (2018). Karakteristik Fisik dan Kimia Tepung Malt Gabah Beras Merah dan Malt Beras Merah dengan Perlakuan Malting pada Lama Germinasi yang Berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 7(3).
- Rahardi, F., Apriadi, W.H., Kusliastyarini dan Indriani, Y. H. 2013. Kamus Pertanian Umum. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Rahayaan, I. (2016). *Perbedaan Kadar Serat Kasar Pada Beras Hitam (Bulir, Kecambah, Tepung Dan Tepung Kecambah)* (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Sari M., Suhartanto M. R., & Murniati E. (2007). Pengaruh Sarcotesta dan Kadar Air Benih terhadap Kandungan Total Fenol dan Daya Simpan Benih Pepaya (*Carica papaya* L.). *Indonesian Journal of Agronomy*, 35(1): 44-49.
- Sari, A.R., Martono, Y., Rondonuwu, F.S. 2020. Identifikasi kualitas beras Putih (*Oryza sativa* L.) Berdasarkan Kandungan Amilosa dan Amilopektin di Pasar Tradisional dan “Selepan” Kota Salatiga. *Titian Ilmu: Jurnal Ilmiah Multi Sciences*. Vol. 12(1): 24- 30.
- Sasmitaloka, K. S., Haliza, W., Sukasih, E., Ardhiyanti, S. D., & Widowati, S. (2022). Pengaruh Derajat Sosoh dan Pencucian terhadap Karakteristik Nasi Instan Biofortifikasi. *agritech*, 42(3), 260-271.
- Shelp, B. J., Bown, A. W., & McLean, M. D. (1999). Metabolism and functions of gamma-aminobutyric acid. *Trends in plant science*, 4(11), 446-452.
- Sirisoontarak, P., Nakornpanom, N. N., Koakietdumrongkul, K., & Panumaswiwath, C. (2015). Development of quick cooking germinated brown rice with convenient preparation and containing health benefits. *LWT-Food Science and Technology*, 61(1), 138-144.
- Srisang, N., Varanyanond W., Soponronnarit S., Prachayawarakorn S. 2011. Effects of heating media and operating conditions on drying kinetics and quality of germinated brown rice. *Journal of Food Engineering*. Vol. 107: 385–392.
- Stefferdud A. 1961. *Seeds*. The United States Government Printing Office. New York.
- Stone, H., & Sidel, J. L. (2004). Introduction to sensory evaluation. *Sensory Evaluation Practices (Third Edition)*. Academic Press, San Diego, 1-19.
- Sudarmadji, S. 1997. Prosedur Analisis Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.

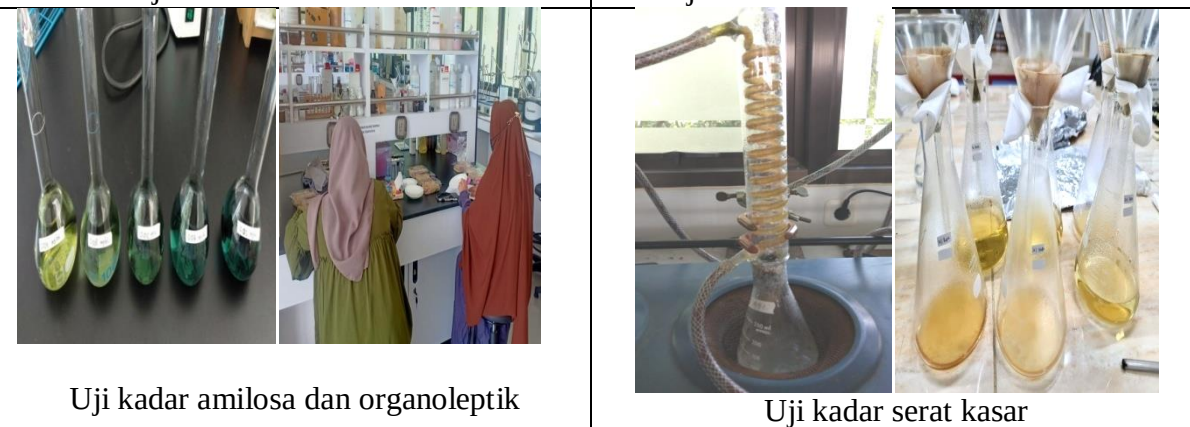
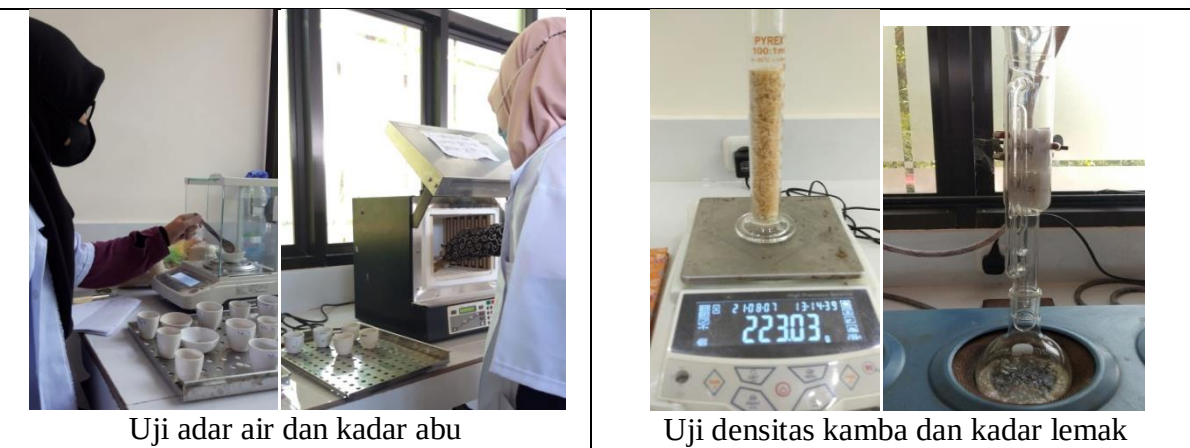
- Sudarmanto S. 1992. *Perubahan Kecernaan Protein Keping Biji Kedele Akibat Perkecambahan*. Laporan Penelitian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Sudjadi, Bagod. 2006. *Biologi Sains dalam Kehidupan*. Yudhistira. Surabaya.
- Susanti, W. 1997. Hubungan Penyerapan Air dan Volume Pengembangan Beras terhadap Sifat Kepulenan Nasi selama Penanakan. Bogor: *Skripsi*, Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Susilowati, E. (2010). Kajian Aktivitas Antioksidan, Serat Pangan, dan Kadar Amilosa Pada Nasi yang Disubstitusi dengan Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas L.*) sebagai Bahan Makanan Pokok. *Skripsi*. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Sutopo, L. 1993. *Teknologi Benih*. Rajawali Pers. Jakarta.
- Sutopo, L. 2002. *Teknologi Benih*. Rajawali Press. Jakarta
- Suwandi, N. (2018). Pengaruh Perkecambahan Gabah (*Oryza sativa L*) Terhadap Mutu Beras yang Dihasilkan. *Skripsi*. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Syed, S. A. (2011). Effect of Sprouting Time On Biochemical And Nutritional Qualities Of Mungbean Varieties. *Journal of Agricultural Research* , 5092.
- Tortayeva, D.D., Hettiarachchy N., Horax R., Eswaranandam S., Jha A.. 2014. Effects of Germination on Nutrient Composition of Long Grain Rice and Its Protein Physico-Chemical and Functional Properties. *Journal of Food and Nutrition*. Vol. 1. Oct:1–9.
- Wachid, M. (2006). Optimalisasi Zat Gizi pada Proses Perkecambahan Pembuatan Taoge: Kajian Suhu dan Lama Perendaman. *Jurnal Gamma*, 1(2).
- Widowati, S., Santosa, B. S. dan Astawan, M. 2009. Penurunan indeks glikemik berbagai varietas beras melalui proses pratanak. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 6(1), 1-9.
- Winarsi, H., 2017, *Susu Kecambah Kedelai: Teknologi Pembuatan, Kandungan Gizi dan Senyawa Bioaktif*, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Wisaniyasa, N. W., & Suter, I. K. (2016). Kajian Sifat Fungsional dan Kimia Tepung Kecambah Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*). *Media Ilmiah Teknologi Pangan*, 3(1), 26-34.
- Wulandari, E., Djali, M., & Rahayu, G. G. (2021). Pengaruh Waktu dan Suhu Perkecambahan Terhadap Karakteristik Tepung Kecambah Sorgum Kultivar Lokal Bandung. *Chimica et Natura Acta*, 9(1), 25-35.
- Yan, D., Duermeyer, L., Leoveanu, C., & Nambara, E. (2014). The functions of the endosperm during seed germination. *Plant and Cell Physiology*, 55(9), 1521-1533.
- Yua Wea, A., Widodo, R., & Pratomo, Y. (2016). Evaluasi Kualitas Produk Susu Kecambah Kacang Hijau, Kajian Dari Umur Kecambah Dan Konsentrasi Na-CMC. *Heuristic*, 11(01).

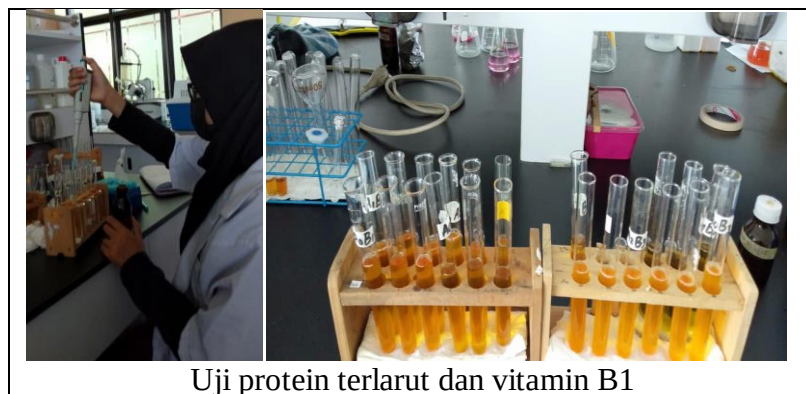
LAMPIRAN

Lampiran 1. Diagram Alir Prosedur



Lampiran 2. Dokumentasi Penelitian





Uji protein terlarut dan vitamin B1

Lampiran 3. Analisis Data Pengaruh Metode Perendaman dan Varietas Gabah Terhadap Komposisi Kimia Beras Kecambah

1. Kadar Air

a. Tabel Kadar Air

$$\% \text{ Kadar air} = \frac{(\text{Berat sampel} + \text{cawan}) - \text{Berat akhir}}{\text{Berat sampel}} \times 100\%$$

No.	Sampel	Ulangan	Berat Cawan	Berat Sampel	Berat Akhir	Kadar Air	Rata-rata
1	Ciherang	1	22,0272	2,0031	23,7489	14,05	14,00
		2	23,2208	2,0056	24,9454	14,01	
		3	22,6195	2,0031	24,3436	13,93	
2	Ciherang Tanpa Pergantian Air	1	35,3614	2,0025	37,0977	13,29	13,28
		2	38,254	2,0024	39,9902	13,29	
		3	28,8701	2,0076	30,6118	13,24	
3	Ciherang dengan Pergantian Air	1	44,8772	2,0027	46,6250	12,73	12,68
		2	33,5301	2,0069	35,2847	12,57	
		3	33,7743	2,0065	35,5250	12,75	
4	Mekongga	1	21,7124	2,0063	23,4530	13,24	13,28
		2	22,3861	2,0066	24,1256	13,31	
		3	27,4817	2,0095	29,2241	13,29	
5	Mekongga Tanpa Pergantian Air	1	40,6901	2,0085	42,4430	12,73	12,65
		2	33,9033	2,0017	35,6527	12,60	
		3	42,2525	2,0039	44,0034	12,63	
6	Mekongga dengan Pergantian Air	1	21,1754	2,0025	22,9175	13,00	13,39
		2	22,9575	2,0050	24,6781	14,18	
		3	22,4265	2,0043	24,1705	12,99	
7	Inpari 30	1	22,033	2,0074	23,7678	13,58	13,67
		2	38,2598	2,0053	39,9914	13,65	
		3	44,8842	2,0124	46,6195	13,77	

8	Inpari 30 Tanpa Pergantian Air	1	40,697	2,0087	42,4391	13,27	13,18
		2	35,371	2,0048	37,1123	13,14	
		3	33,7804	2,0058	35,5231	13,12	
9	Inpari 30 dengan Pergantian Air	1	33,9088	2,0195	35,6547	13,55	13,63
		2	33,5358	2,0095	35,272	13,60	
		3	39,8774	2,0066	41,6085	13,73	

b. Tabel Analisis Sidik Ragam Kadar Air

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	4,647 ^a	8	,581	10,195	,000
Intercept	4779,755	1	4779,755	83882,598	,000
Perendaman	1,762	2	,881	15,466	,000
Varietas	,660	2	,330	5,788	,011
Perendaman * Varietas	2,225	4	,556	9,763	,000
Error	1,026	18	,057		
Total	4785,428	27			
Corrected Total	5,673	26			

a. R Squared = ,819 (Adjusted R Squared = ,739)

c. Uji Lanjut pada Faktor Perendaman

Perendaman	N	Subset	
		1	2
Tanpa Pergantian Air	9	13,0344	13,6478
Pergantian Air	9	13,2333	
Kontrol	9		
Sig.		,094	1,000

d. Uji Lanjut pada Faktor Varietas

Varietas	N	Subset	
		1	2
Mekongga	9	13,1078	13,3178
Ciherang	9	13,3178	
Inpari 30	9		
Sig.		,078	,143

e. Uji Lanjut Interaksi Antar Perlakuan

PerlakuanVarietas	N	Subset for alpha = 0.05			
		1	2	3	4
A1B2 (Mekongga Tanpa Pergantian Air)	3	12,6533			
A2B1 (Ciherang dengan Pergantian Air)	3	12,6833			
A1B3 (Inpari 30 Tanpa Pergantian Air)	3		13,1767		
A1B1(Ciherang Tanpa Pergantian Air)	3		13,2733	13,2733	
Mekongga (kontrol)	3		13,2800	13,2800	
A2B2 (Mekongga dengan Pergantian Air)	3		13,3900	13,3900	
A2B3 (Inpari 30 dengan Pergantian Air)	3		13,6267	13,6267	13,6267
Inpari 30 (kontrol)	3			13,6667	13,6667
Ciherang (kontrol)	3				13,9967
Sig.		,879	,051	,084	,088

2. Kadar Abu

a. Tabel Kadar Abu

$$\% \text{Kadar abu} = \frac{\text{Berat akhir} - \text{Berat sampel}}{\text{Berat sampel}} \times 100\%$$

No.	Sampel	Ulangan	Berat Cawan	Berat Sampel	Berat Akhir	% Kadar Abu	Rata-rata
1	Ciherang	1	28,8530	2,0081	28,8669	0,69	0,71
		2	44,8602	2,0039	44,8742	0,70	
		3	33,5133	2,0078	33,5282	0,74	
2	Ciherang Tanpa Pergantian Air	1	35,3468	2,0045	35,3623	0,77	0,82
		2	33,7565	2,0120	33,7727	0,81	
		3	33,8845	2,0079	33,9025	0,90	
3	Ciherang dengan Pergantian Air	1	38,2392	2,0055	38,2535	0,71	0,73
		2	40,6707	2,0073	40,6856	0,74	
		3	42,2327	2,0077	42,2475	0,74	
4	Mekongga	1	28,8527	2,0081	28,8693	0,83	0,76
		2	44,8590	2,0319	44,8743	0,75	
		3	42,2321	2,0142	42,2462	0,70	
5	Mekongga Tanpa Pergantian Air	1	38,2408	2,0059	38,2561	0,76	0,80
		2	33,8838	2,0652	33,9003	0,80	
		3	40,6700	2,0339	40,6869	0,83	

6	Mekongga dengan Pergantian Air	1	35,3468	2,0469	35,3623	0,76	0,75
		2	33,5130	2,0159	33,5279	0,74	
		3	33,7553	2,0040	33,7706	0,76	
7	Inpari 30	1	42,2326	2,0028	42,2460	0,67	0,69
		2	22,3686	2,0029	22,3819	0,66	
		3	21,6950	2,0048	21,7095	0,72	
8	Inpari 30 Tanpa Pergantian Air	1	27,4627	2,0028	27,4785	0,79	0,80
		2	22,9391	2,0023	22,9555	0,82	
		3	22,6017	2,0026	22,6175	0,79	
9	Inpari 30 dengan Pergantian Air	1	22,4060	2,0028	22,4208	0,74	0,67
		2	23,2025	2,0034	23,215	0,62	
		3	21,1565	2,0064	21,1696	0,65	

b. Hasil Analisis Sidik Ragam Kadar Abu

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	,070 ^a	8	,009	4,849	,003
Intercept	15,098	1	15,098	8319,104	,000
Perendaman	,049	2	,024	13,390	,000
Varietas	,013	2	,007	3,606	,048
Perendaman * Varietas	,009	4	,002	1,200	,345
Error	,033	18	,002		
Total	15,201	27			
Corrected Total	,103	26			

a. R Squared = ,683 (Adjusted R Squared = ,542)

c. Uji Lanjut pada Faktor Perendaman

Perendaman	N	Subset	
		1	2
Kontrol	9	,7178	,8078
Pergantian Air	9	,7178	
Tanpa Pergantian Air	9		
Sig.		1,000	1,000

d. Uji Lanjut pada Faktor Varietas

Varietas	N	Subset	
		1	2
Inpari 30	9	,7178	,7556
Ciherang	9	,7556	
Mekongga	9		
Sig.		,076	,481

3. Kadar Lemak

a. Tabel Kadar Lemak

$$\text{Kadar lemak} = \frac{(\text{Berat sebelum destilasi} - \text{kertas saring}) - (\text{Berat setelah destilasi} - \text{kertas saring})}{\text{Berat sampel}} \times 100\%$$

No.	Sampel	Kertas Saring	Berat Sampel	Berat Sebelum Destilasi	Berat Setelah Destilasi	% Kadar Lemak	Rata-rata
1	Ciherang	1,8903	3,8949	3,6198	3,6194	0,02	0,30
		1,9118	3,9027	3,6421	3,6309	0,56	
		1,9197	3,9531	3,6832	3,6769	0,31	
2	Ciherang Tanpa Pergantian Air	1,2436	3,2492	2,9926	2,9721	1,02	0,43
		1,2368	3,2394	2,9685	2,9666	0,09	
		1,2405	3,2478	2,9828	2,9792	0,18	
3	Ciherang dengan Pergantian Air	1,2669	3,2631	3,0104	3,0069	0,18	0,36
		1,2695	3,2611	3,0102	2,997	0,66	
		1,2685	3,2618	3,0155	3,0107	0,24	
4	Mekongga	1,2577	3,2682	2,997	2,9923	0,23	1,00
		1,2402	3,2582	2,997	2,9676	1,46	
		1,2440	3,2450	2,9817	2,9553	1,32	
5	Mekongga Tanpa Pergantian Air	1,2714	3,2724	3,0068	2,99	0,84	1,11
		1,2725	3,2741	3,021	2,9886	1,62	
		1,2321	3,2339	2,977	2,9598	0,86	
6	Mekongga dengan Pergantian Air	1,2482	3,2442	2,983	2,9667	0,82	0,61
		1,2497	3,2482	2,9647	2,9572	0,38	
		1,2748	3,2718	2,972	2,959	0,65	
7	Inpari 30	1,2849	3,2879	3,0141	2,997	0,85	0,79
		1,2753	3,2839	3,006	2,9922	0,69	
		1,2473	3,2479	2,9753	2,9587	0,83	
8	Inpari 30 Tanpa Pergantian Air	1,2572	3,2504	2,984	2,9832	0,04	0,32
		1,2436	3,2413	2,991	2,9742	0,84	
		1,2383	3,2367	2,9696	2,9682	0,07	
9	Inpari 30 dengan Pergantian Air	1,2641	3,2747	2,9997	2,9945	0,26	0,26
		1,2513	3,2589	2,9906	2,9821	0,42	
		1,2852	3,2892	3,0145	3,0127	0,09	

b. Hasil Analisis Sidik Ragam Kadar Lemak

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	2,481 ^a	8	,310	2,074	,095
Intercept	8,933	1	8,933	59,754	,000
Perendaman	,391	2	,196	1,309	,295
Varietas	1,542	2	,771	5,156	,017
Perendaman * Varietas	,548	4	,137	,916	,476
Error	2,691	18	,149		
Total	14,104	27			
Corrected Total	5,171	26			

c. Uji Lanjut pada Faktor Perendaman

Perendaman	N	Subset 1
Pergantian Air	9	,4111
Tanpa Pergantian Air	9	,6178
Kontrol	9	,6967
Sig.		,154

d. Uji Lanjut pada Faktor Varietas

Varietas	N	Subset	
		1	2
Ciherang	9	,3622	
Inpari 30	9	,4544	
Mekongga	9		,9089
Sig.		,619	1,000

4. Kadar Serat Kasar

a. Tabel Kadar Serat Kasar

$$\% \text{ Serat kasar} = \frac{\text{Berat residu} - \text{berat kertas saring}}{\text{Berat sampel}} \times 100\%$$

No.	Sampel	Berat Kertas Saring	Berat Sampel	Berat Residu	% Serat Kasar	Rata-rata
1	Ciherang	0,6000	2,05	0,7001	4,88	5,18
		0,5952	2,08	0,7097	5,50	
		0,6046	2,1	0,713	5,16	
2	Ciherang Tanpa Pergantian Air	0,5955	2,1	0,7057	5,25	5,57
		0,6039	2,12	0,7276	5,83	
		0,6074	2,07	0,7241	5,64	

3	Ciherang dengan Pergantian Air	0,6038	2,08	0,7454	6,81	6,41
		0,6086	2,11	0,7268	5,60	
		0,6125	2,04	0,7516	6,82	
4	Mekongga	0,6064	2,07	0,6977	4,41	4,61
		0,6072	2,09	0,72	5,40	
		0,606	2,07	0,689	4,01	
5	Mekongga Tanpa Pergantian Air	0,6015	2,02	0,6872	4,24	4,60
		0,6109	2,1	0,7053	4,50	
		0,6022	2,11	0,709	5,06	
6	Mekongga dengan Pergantian Air	0,6	2,08	0,6916	4,40	4,61
		0,5950	2,06	0,7006	5,13	
		0,6064	2,06	0,695	4,30	
7	Inpari 30	0,6023	2,06	0,7133	5,39	5,03
		0,594	2,08	0,6894	4,59	
		0,5998	2,07	0,7056	5,11	
8	Inpari 30 Tanpa Pergantian Air	0,5903	2,03	0,6966	5,24	5,33
		0,5942	2,1	0,7078	5,41	
		0,6015	2,04	0,7108	5,36	
9	Inpari 30 dengan Pergantian Air	0,5970	2,09	0,7141	5,60	5,04
		0,6008	2,04	0,6998	4,85	
		0,5950	2,05	0,6907	4,67	

b. Hasil Analisis Sidik Ragam Kadar Serat Kasar

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	8,155 ^a	8	1,019	4,623	,003
Intercept	717,241	1	717,241	3252,630	,000
Perendaman	,776	2	,388	1,760	,200
Varietas	5,605	2	2,802	12,708	,000
Perendaman * Varietas	1,774	4	,443	2,011	,136
Error	3,969	18	,221		
Total	729,365	27			
Corrected Total	12,124	26			

a. R Squared = ,673 (Adjusted R Squared = ,527)

c. Uji Lanjut pada Faktor Perendaman

Perendaman	N	Subset
		1
Kontrol	9	4,9389
Tanpa Pergantian Air	9	5,1700
Pergantian Air	9	5,3533
Sig.		,092

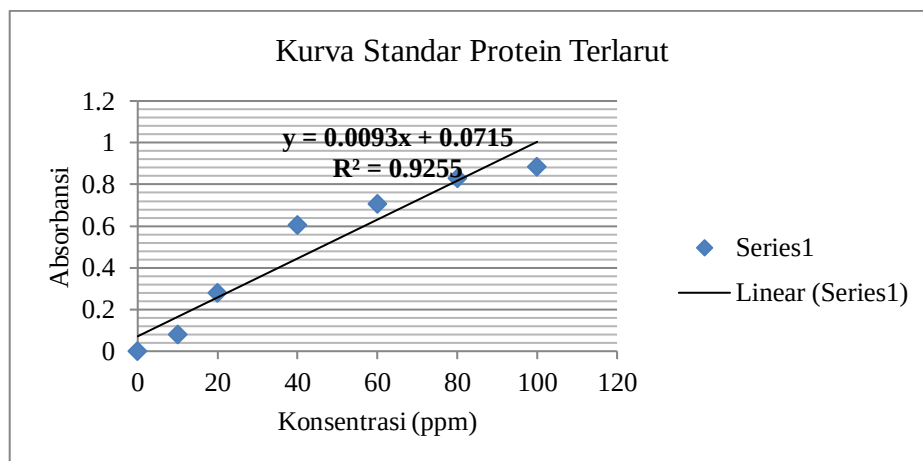
d. Uji Lanjut pada Faktor Varietas

Varietas	N	Subset		
		1	2	3
Mekongga	9	4,6056		
Inpari 30	9		5,1356	
Ciherang	9			5,7211
Sig.		1,000	1,000	1,000

5. Kadar Protein Terlarut

a. Kurva Standar Protein Terlarut

Konsentrasi (ppm)	Absorbansi
10	0,08
20	0,280
40	0,606
60	0,708
80	0,831
100	0,887



b. Tabel Kadar Protein Terlarut

$Y = ax + b \rightarrow$ x= konsentrasi protein terlarut dalam sampel (ppm)
y= absorbansi sampel

Sampel	Absorbansi	Kurva Standar	Konsentrasi (x)	
			ppm	mg/ml
Ciherang	0,165	$y = 0,009x + 0,071$	10,44	0,0104
	0,157		9,56	0,0096
	0,177		11,78	0,0118
Ciherang Tanpa Pergantian Air	0,258	$y = 0,009x + 0,071$	20,78	0,0208
	0,254		20,33	0,0203
	0,259		20,89	0,0209

Ciherang dengan Pergantian Air	0,27	$y=0,009x+0,071$	22,11	0,0221
	0,154		9,22	0,0092
	0,233		18,00	0,0180
Mekongga	0,309	$y=0,009x+0,071$	26,44	0,0264
	0,292		24,56	0,0246
	0,314		27,00	0,0270
Mekongga Tanpa Pergantian Air	0,283	$y=0,009x+0,071$	23,56	0,0236
	0,32		27,67	0,0277
	0,294		24,78	0,0248
Mekongga dengan Pergantian Air	0,341	$y=0,009x+0,071$	30,00	0,0300
	0,293		24,67	0,0247
	0,298		25,22	0,0252
Inpari 30	0,241	$y=0,009x+0,071$	18,89	0,0189
	0,245		19,33	0,0193
	0,299		25,33	0,0253
Inpari 30 Tanpa Pergantian Air	0,256	$y=0,009x+0,071$	20,56	0,0206
	0,263		21,33	0,0213
	0,259		20,89	0,0209
Inpari 30 dengan Pergantian Air	0,177	$y=0,009x+0,071$	11,78	0,0118
	0,166		10,56	0,0106
	0,262		21,22	0,0212

c. Kadar Protein Terlarut (%)

Sampel	fp	Protein (mg)	Protein (gr)	% Protein	Rata- rata
Ciherang	100	1,04	0,00104	0,104	0,106
	100	0,96	0,00096	0,096	
	100	1,18	0,00118	0,118	
Ciherang Tanpa Pergantian Air	100	2,08	0,00208	0,208	0,207
	100	2,03	0,00203	0,203	
	100	2,09	0,00209	0,209	
Ciherang dengan Pergantian Air	100	2,21	0,00221	0,221	0,164
	100	0,92	0,00092	0,092	
	100	1,80	0,00180	0,180	
Mekongga	100	2,64	0,00264	0,264	0,260
	100	2,46	0,00246	0,246	
	100	2,70	0,00270	0,270	
Mekongga Tanpa Pergantian Air	100	2,36	0,00236	0,236	0,253
	100	2,77	0,00277	0,277	
	100	2,48	0,00248	0,248	
Mekongga dengan Pergantian Air	100	3,00	0,00300	0,300	0,266
	100	2,47	0,00247	0,247	
	100	2,52	0,00252	0,252	

Inpari 30	100	1,89	0,00189	0,189	0,212
	100	1,93	0,00193	0,193	
	100	2,53	0,00253	0,253	
Inpari 30 Tanpa Pergantian Air	100	2,06	0,00206	0,206	0,209
	100	2,13	0,00213	0,213	
	100	2,09	0,00209	0,209	
Inpari 30 dengan Pergantian Air	100	1,18	0,00118	0,118	0,15
	100	1,06	0,00106	0,106	
	100	2,12	0,00212	0,212	

d. Hasil Analisis Sidik Ragam Kadar Protein Terlarut

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	,073 ^a	8	,009	7,698	,000
Intercept	1,108	1	1,108	940,702	,000
Perendaman	,006	2	,003	2,439	,116
Varietas	,048	2	,024	20,577	,000
Perendaman * Varietas	,018	4	,005	3,889	,019
Error	,021	18	,001		
Total	1,202	27			
Corrected Total	,094	26			

a. R Squared = ,774 (Adjusted R Squared = ,673)

e. Uji Lanjut pada Faktor Perendaman

Perendaman	N	Subset
		1
Pergantian Air	9	,1920
Kontrol	9	,1926
Tanpa Pergantian Air	9	,2232
Sig.		,083

f. Uji Lanjut pada Faktor Varietas

Varietas	N	Subset	
		1	2
Ciherang	9	,1590	
Inpari 30	9	,1888	
Mekongga	9		,2600
Sig.		,082	1,000

g. Uji Lanjut Interaksi

PerendamanVarietas	N	Subset for alpha = 0.05			
		1	2	3	4
Ciherang (kontrol)	3	,1060			
A2B3 (Inpari 30 dengan Pergantian Air)	3	,1453	,1453		
A2B1 (Ciherang dengan Pergantian Air)	3	,1643	,1643	,1643	
A1B1(Ciherang Tanpa Pergantian Air)	3		,2067	,2067	,2067
A1B3 (Inpari 30 Tanpa Pergantian Air)	3			,2093	,2093
Inpari 30 (kontrol)	3			,2117	,2117
A1B2 (Mekongga Tanpa Pergantian Air)	3				,2537
Mekongga (kontrol)	3				,2600
A2B2 (Mekongga dengan Pergantian Air)	3				,2663
Sig.		,063	,052	,137	,073

6. Aktivitas Antioksidan

a. Tabel Nilai Absorbansi Aktivitas Antioksidan

- b. $Y = ax + b \rightarrow$ x= konsentrasi protein terlarut dalam sampel (ppm)
y= absorbansi sampel

Sampel	Konsentrasi (ppm)	Absorbansi			Absorbansi Kontrol
		U1	U2	U3	
Ciherang	500	0,504	0,487	0,489	0,609
	600	0,449	0,446	0,45	0,609
	700	0,439	0,439	0,439	0,609
Ciherang Tanpa Pergantian Air	500	0,536	0,539	0,532	0,609
	600	0,45	0,454	0,456	0,609
	700	0,425	0,415	0,419	0,609
Ciherang dengan Pergantian Air	500	0,562	0,52	0,534	0,609
	600	0,453	0,469	0,43	0,609
	700	0,426	0,428	0,42	0,609
Mekongga	500	0,53	0,52	0,472	0,609
	600	0,448	0,451	0,444	0,609
	700	0,415	0,436	0,427	0,609
Mekongga Tanpa Pergantian Air	500	0,51	0,521	0,534	0,609
	600	0,454	0,47	0,473	0,609
	700	0,432	0,435	0,442	0,609

Mekongga dengan Pergantian Air	500	0,558	0,549	0,57	0,609
	600	0,468	0,464	0,477	0,609
	700	0,412	0,409	0,417	0,609
Inpari 30	500	0,486	0,492	0,488	0,609
	600	0,449	0,449	0,442	0,609
	700	0,427	0,406	0,418	0,609
Inpari 30 Tanpa Pergantian Air	500	0,524	0,527	0,526	0,609
	600	0,446	0,45	0,452	0,609
	700	0,407	0,409	0,409	0,609
Inpari 30 dengan Pergantian Air	500	0,53	0,504	0,49	0,609
	600	0,46	0,45	0,428	0,609
	700	0,42	0,427	0,416	0,609

b. Nilai inhibisi

Sampel	%Inhibisi			Kurva Standar	IC50	Rata-rata
	U1	U2	U3			
Ciherang	17,2414	20,0328	19,7044	$y=0,053x-8,210(R=0,862)$	1098,3	1189,64
	26,2726	26,7652	26,1084	$y=0,039+1,258(R=0,856)$	1249,79	
	27,9146	27,9146	27,9146	$y=0,041x-0,054(R=0,905)$	1220,83	
Ciherang Tanpa Pergantian Air	11,9869	11,4943	12,6437	$y=0,091x-31,91(R=0,908)$	900,11	890,49
	26,1084	25,4516	25,1232	$y=0,101x-38,15(R=0,956)$	872,772	
	30,2135	31,8555	31,1987	$y=0,092x-32,67(R=0,961)$	898,587	
Ciherang dengan Pergantian Air	7,71757	14,6141	12,3153	$y=0,111x-45,86(R=0,891)$	863,604	905,319
	25,6158	22,9885	29,3924	$y=0,075x-22,87(R=0,996)$	971,6	
	30,0493	29,7209	31,0345	$y=0,093x-31,91(R=0,815)$	880,753	
Mekongga	12,9721	14,6141	22,4959	$y=0,094x-32,89(R=0,942)$	900,978	1053,64
	26,4368	25,9442	27,0936	$y=0,069x-18,39(R=0,878)$	991,159	
	31,8555	28,4072	29,8851	$y=0,036x+4,324(R=0,980)$	1268,78	
Mekongga Tanpa Pergantian Air	16,2562	14,4499	12,3153	$y=0,064x-14,83(R=0,940)$	1012,97	1004,63
	25,4516	22,8243	22,3317	$y=0,070x-20,41(R=0,988)$	1005,86	
	29,064	28,5714	27,422	$y=0,075x-24,63(R=0,965)$	995,067	
Mekongga dengan Pergantian Air	8,37438	9,85222	6,40394	$y=0,119x-50,62(R=0,982)$	845,546	846,194
	23,1527	23,8095	21,6749	$y=0,114x-46,79(R=0,984)$	849,035	
	32,3481	32,8407	31,5271	$y=0,125x-55,50(R=0,984)$	844	
Inpari 30	20,197	19,2118	19,8686	$y=0,048x-3,612(R=0,978)$	1116,92	1027,74
	26,2726	26,2726	27,422	$y=0,070x-16,09(R=1)$	944,143	
	29,8851	33,3333	31,3629	$y=0,057x-8,264(R=0,968)$	1022,18	
Inpari 30 Tanpa Pergantian Air	13,9573	13,4647	13,6289	$y=0,096x-33,00(R=0,964)$	864,583	869,931
	26,7652	26,1084	25,78	$y=0,096x-33,99(R=0,969)$	874,896	
	33,1691	32,8407	32,8407	$y=0,096x-33,55(R=0,977)$	870,313	
Inpari 30 dengan Pergantian Air	12,9721	17,2414	19,5402	$y=0,090x-31,36(R=0,975)$	904	967,748
	24,4663	26,1084	29,7209	$y=0,063x-13,51(R=0,948)$	1008,1	
	31,0345	29,8851	31,6913	$y=0,060x-9,469(R=0,867)$	991,15	

c. Hasil Analisis Sidik Ragam Aktivitas Antioksidan

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	286658,853 ^a	8	35832,357	5,605	,001
Intercept	25551978,510	1	25551978,510	3996,761	,000
Perendaman	187516,968	2	93758,484	14,665	,000
Varietas	7496,459	2	3748,229	,586	,567
Perendaman * Varietas	91645,426	4	22911,356	3,584	,026
Error	115077,073	18	6393,171		
Total	25953714,436	27			
Corrected Total	401735,926	26			

a. R Squared = ,714 (Adjusted R Squared = ,586)

d. Uji Lanjut pada Faktor Perendaman

Perendaman	N	Subset	
		1	2
Pergantian Air	9	906,4203	1090,3418
Tanpa Pergantian Air	9	921,6837	
Kontrol	9		
Sig.		,690	1,000

e. Uji Lanjut pada Faktor Varietas

Varietas	N	Subset
		1
Inpari 30	9	955,1413
Mekongga	9	968,1544
Ciherang	9	995,1502
Sig.		,329

f. Uji Lanjut Intreraksi

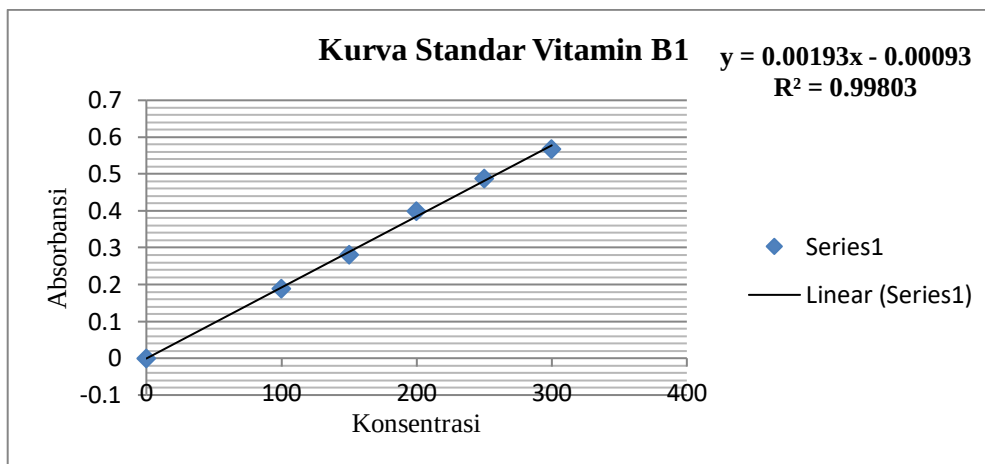
PerendamanVarietas	N	Subset for alpha = 0.05				
		1	2	3	4	5
A2B2 (Mekongga dengan Pergantian Air)	3	846,1938				
A1B3 (Inpari 30 Tanpa Pergantian Air)	3	869,9306	869,9306			
A1B1(Ciherang Tanpa Pergantian Air)	3	890,4897	890,4897	890,4897		
A2B1 (Ciherang dengan Pergantian Air)	3	905,3188	905,3188	905,3188	905,3188	
A2B3 (Inpari 30 dengan Pergantian Air)	3	967,7484	967,7484	967,7484	967,7484	

A1B2 (Mekongga Tanpa Pergantian Air)	3		1004,6309	1004,6309	1004,6309	
Inpari 30 (kontrol)	3			1027,7450	1027,7450	
Mekongga (kontrol)	3				1053,6385	1053,6385
Ciherang (kontrol)	3					1189,6420
Sig.		,110	,078	,073	,054	,052

7. Vitamin B1

a. Kurva Standar Vitamin B1

Konsentrasi (ppm)	Absorbansi
100	0,188
150	0,28
200	0,399
250	0,488
300	0,568



b. Tabel Kadar Vitamin B1

$$\text{Vit. B1} = \frac{C/1000 \times V}{W} \times 100\%$$

Keterangan:

C = Konsentrasi vitamin B1 sampel (ppm)

V = Volume filtrat (ml)

W = Berat sampel (gram)

1000 = Konversi ppm ke mg/ml

Sampel	Absorbansi	Kurva Standar	Konsentrasi Vitamin B1 (ppm)	Vitamin B1 (mg/5gram)	Rata-rata
Ciherang	0,09	$y = 0,00193x - 0,00093$	47,86	0,24	0,30
	0,12		63,65	0,32	
	0,124		65,75	0,33	
Ciherang Tanpa Pergantian Air	0,212	$y = 0,00193x - 0,00093$	112,07	0,56	0,57
	0,22		116,28	0,58	
	0,217		114,70	0,57	

Ciherang dengan Pergantian Air	0,159	$y=0,00193x-0,00093$	84,17	0,42	0,43
	0,16		84,70	0,42	
	0,165		87,33	0,44	
Mekongga	0,112	$y=0,00193x-0,00093$	59,44	0,30	0,35
	0,152		80,49	0,40	
	0,131		69,44	0,35	
Mekongga Tanpa Pergantian Air	0,178	$y=0,00193x-0,00093$	94,17	0,47	0,49
	0,179		94,70	0,47	
	0,196		103,65	0,52	
Mekongga dengan Pergantian Air	0,284	$y=0,00193x-0,00093$	149,96	0,75	0,72
	0,251		132,59	0,66	
	0,283		149,44	0,75	
Inpari 30	0,063	$y=0,00193x-0,00093$	33,65	0,17	0,19
	0,072		38,38	0,19	
	0,08		42,59	0,21	
Inpari 30 Tanpa Pergantian Air	0,348	$y=0,00193x-0,00093$	183,65	0,92	0,93
	0,357		188,38	0,94	
	0,35		184,70	0,92	
Inpari 30 dengan Pergantian Air	0,417	$y=0,00193x-0,00093$	219,96	1,10	1,11
	0,431		227,33	1,14	
	0,419		221,02	1,11	

c. Hasil Analisis Sidik Ragam Vitamin B1

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	2,230 ^a	8	,279	259,519	,000
Intercept	8,613	1	8,613	8019,397	,000
Perendaman	1,143	2	,571	532,028	,000
Varietas	,470	2	,235	218,921	,000
Perendaman * Varietas	,617	4	,154	143,564	,000
Error	,019	18	,001		
Total	10,863	27			
Corrected Total	2,249	26			

a. R Squared = ,991 (Adjusted R Squared = ,988)

d. Uji Lanjut pada Faktor Perendaman

Perendaman	N	Subset		
		1	2	3
Kontrol	9	,2789		
Tanpa Pergantian Air	9		,6611	
Pergantian Air	9			,7544
Sig.		1,000	1,000	1,000

e. Uji Lanjut pada Faktor Varietas

Varietas	N	Subset		
		1	2	3
Ciherang	9	,4311		
Mekongga	9		,5189	
Inpari 30	9			,7444
Sig.		1,000	1,000	1,000

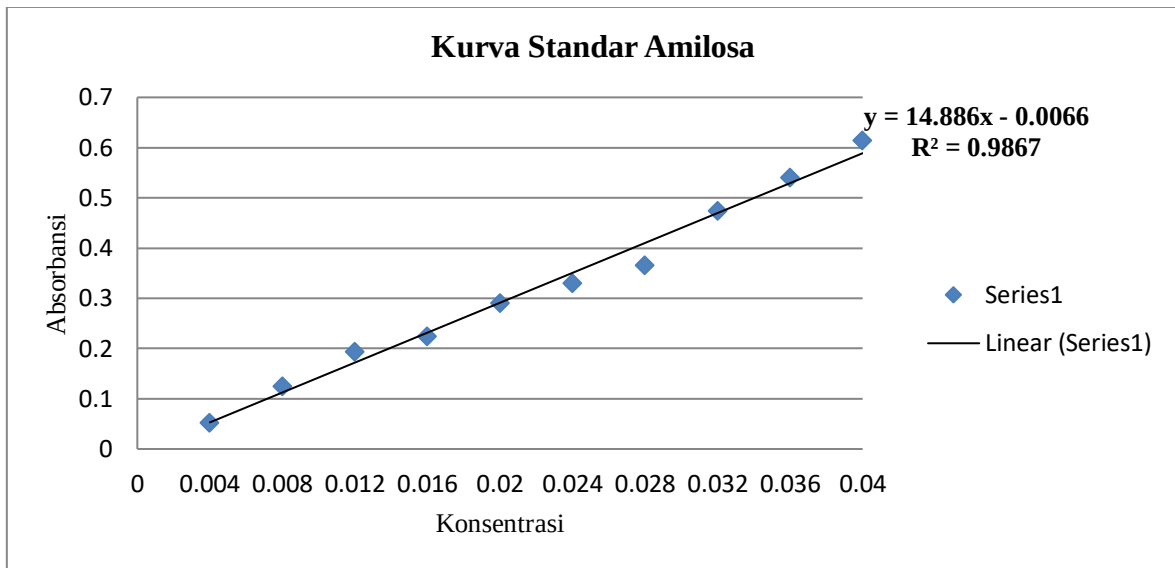
f. Uji Lanjut Interaksi

PerendamanVarietas	N	Subset for alpha = 0.05							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Inpari 30 (kontrol)	3	,1900							
Ciherang (kontrol)	3		,2967						
Mekongga (kontrol)	3		,3500						
A2B1 (Ciherang dengan Pergantian Air)	3			,4267					
A1B2 (Mekongga Tanpa Pergantian Air)	3				,4867				
A1B1(Ciherang Tanpa Pergantian Air)	3					,5700			
A2B2 (Mekongga dengan Pergantian Air)	3						,7200		
A1B3 (Inpari 30 Tanpa Pergantian Air)	3							,9267	
A2B3 (Inpari 30 dengan Pergantian Air)	3								1,1167
Sig.		1,000	,062	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000

8. Kadar Amilosa

a. Kurva Standar Amilosa

Konsentrasi (mg/ml)	Absorbansi
0,004	0,052
0,008	0,125
0,012	0,194
0,016	0,224
0,020	0,291
0,024	0,330
0,028	0,365
0,032	0,474
0,036	0,540
0,040	0,614



b. Tabel Kadar Amilosa

$$\% \text{ amilosa} = \frac{\text{Konsentrasi} \times fP \times V_{\text{akhir}}}{\text{Berat sampel}} \times 100\%$$

Sampel	Absorbansi Sampel	Kurva Standar	Konsentrasi	fP	V _{akhir}	Berat Sampel	%Amilosa	Rata-rata
Ciherang	0,348	$y = 14,88x - 0,006$	0,0238	20	100	147	32,37	31,33
	0,317		0,0217	20	100	147	29,53	
	0,345		0,0236	20	100	147	32,09	
Ciherang Tanpa Pergantian Air	0,275	$y = 14,88x - 0,006$	0,0189	20	100	120	31,47	32,07
	0,28		0,0192	20	100	120	32,03	
	0,286		0,0196	20	100	120	32,71	
Ciherang dengan Pergantian Air	0,32	$y = 14,88x - 0,006$	0,0219	20	100	137	31,98	32,24
	0,327		0,0224	20	100	137	32,67	
	0,321		0,0220	20	100	137	32,08	
Mekongga	0,325	$y = 14,88x - 0,006$	0,0222	20	100	160	27,81	28,73
	0,343		0,0235	20	100	160	29,32	
	0,34		0,0233	20	100	160	29,07	
Mekongga Tanpa Pergantian Air	0,23	$y = 14,88x - 0,006$	0,0159	20	100	134	23,67	23,24
	0,225		0,0155	20	100	134	23,17	
	0,222		0,0153	20	100	134	22,87	
Mekongga dengan Pergantian Air	0,203	$y = 14,88x - 0,006$	0,0140	20	100	117	24,01	24,20
	0,205		0,0142	20	100	117	24,24	
	0,206		0,0142	20	100	117	24,35	
Inpari 30	0,329	$y = 14,88x - 0,006$	0,0225	20	100	151	29,82	29,46
	0,327		0,0224	20	100	151	29,64	
	0,319		0,0218	20	100	151	28,93	
Inpari 30 Tanpa Pergantian Air	0,234	$y = 14,88x - 0,006$	0,0161	20	100	139	23,21	22,37
	0,228		0,0157	20	100	139	22,63	
	0,214		0,0148	20	100	139	21,27	

Inpari 30 dengan Pergantian Air	0,221	$y = 14,88x - 0,006$	0,0153	20	100	130	23,47	23,02
	0,215		0,0149	20	100	130	22,85	
	0,214		0,0148	20	100	130	22,75	

c. Hasil Analisis Sidik Ragam Kadar Amilosa

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	416,327 ^a	8	52,041	90,281	,000
Intercept	20282,030	1	20282,030	35185,613	,000
Perendaman	81,610	2	40,805	70,789	,000
Varietas	271,007	2	135,504	235,074	,000
Perendaman * Varietas	63,710	4	15,928	27,631	,000
Error	10,376	18	,576		
Total	20708,733	27			
Corrected Total	426,703	26			

a. R Squared = ,976 (Adjusted R Squared = ,965)

d. Uji Lanjut pada Faktor Perendaman

Perendaman	N	Subset	
		1	2
Tanpa Pergantian Air	9	25,8922	29,8422
Pergantian Air	9	26,4889	
Kontrol	9		
Sig.		,113	1,000

e. Uji Lanjut pada Faktor Varietas

Varietas	N	Subset	
		1	2
Inpari 30	9	24,9522	31,8811
Mekongga	9	25,3900	
Ciherang	9		
Sig.		,237	1,000

f. Uji Lanjut Interaksi

PerendamanVarietas	N	Subset for alpha = 0.05			
		1	2	3	4
A1B3 (Inpari 30 Tanpa Pergantian Air)	3	22,3700			
A2B3 (Inpari 30 dengan Pergantian Air)	3	23,0233	23,0233		
A1B2 (Mekongga Tanpa Pergantian Air)	3	23,2367	23,2367		

A2B2 (Mekongga dengan Pergantian Air)	3		24,2000		
Mekongga (kontrol)	3			28,7333	
Inpari 30 (kontrol)	3			29,4633	
Ciherang (kontrol)	3				31,3300
A1B1(Ciherang Tanpa Pergantian Air)	3				32,0700
A2B1 (Ciherang dengan Pergantian Air)	3				32,2433
Sig.		,202	,088	,254	,179

9. Kadar Asam γ -aminobutirat

a. Tabel Kadar Asam γ -aminobutirat

Sampel	Asam γ -aminobutirat	Rata-Rata
Ciherang	63,14	62,90
	62,66	
Ciherang Tanpa Pergantian Air	78,52	79,92
	81,31	
Ciherang dengan Pergantian Air	93,05	94,09
	95,12	
Mekongga	97,36	99,24
	101,12	
Mekongga Tanpa Pergantian Air	105,45	108,17
	110,89	
Mekongga dengan Pergantian Air	138,1	139,66
	141,22	
Inpari 30	48,41	47,21
	46,01	
Inpari 30 Tanpa Pergantian Air	91,35	93,06
	94,76	
Inpari 30 dengan Pergantian Air	115,5	112,64
	109,78	

b. Hasil Analisis Sidik Ragam Kadar Asam γ -aminobutirat

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	12014,163 ^a	8	1501,770	233,292	,000
Intercept	155635,503	1	155635,503	24177,119	,000
Perendaman	6264,290	2	3132,145	486,561	,000
Varietas	4724,586	2	2362,293	366,969	,000
Perendaman * Varietas	1025,287	4	256,322	39,818	,000
Error	57,936	9	6,437		

Total	167707,602	18			
Corrected Total	12072,099	17			

c. Uji Lanjut pada Faktor Perendaman

Perendaman	N	Subset		
		1	2	3
Kontrol	6	69,7833		
Tanpa Pergantian Air	6		93,7133	
Pergantian Air	6			115,4617
Sig.		1,000	1,000	1,000

d. Uji Lanjut pada Faktor Varietas

Varietas	N	Subset		
		1	2	3
Ciherang	6	78,9667		
Inpari 30	6		84,3017	
Mekongga	6			115,6900
Sig.		1,000	1,000	1,000

e. Uji Lanjut Interaksi

PerendamanVarietas	N	Subset for alpha = 0.05						
		1	2	3	4	5	6	7
Inpari 30 (kontrol)	2	47,2100						
Ciherang (kontrol)	2		62,9000					
A1B1(Ciherang Tanpa Pergantian Air)	2			79,9150				
A1B3 (Inpari 30 Tanpa Pergantian Air)	2				93,0550			
A2B1 (Ciherang dengan Pergantian Air)	2				94,0850	94,0850		
Mekongga (kontrol)	2					99,2400		
A1B2 (Mekongga Tanpa Pergantian Air)	2						108,1700	
A2B3 (Inpari 30 dengan Pergantian Air)	2						112,6400	
A2B2 (Mekongga dengan Pergantian Air)	2							139,6600
Sig.		1,000	1,000	1,000	,694	,073	,112	1,000

Lampiran 4. Analisis Data Pengaruh Metode Perendaman dan Varietas Gabah Terhadap Sifat Fisik Beras Kecambah

1. Densitas Kamba

a. Tabel Densitas Kamba

$$\text{Densitas kamba} = \frac{\text{berat sampel (gr)}}{\text{volume gelas ukur (ml)}}$$

Sampel	Berat (g)	Volume (ml)	Densitas Kamba	Rata-rata
Ciherang	79,99	100	0,7999	0,79
	78,96	100	0,7896	
	77,45	100	0,7745	
Ciherang Tanpa Pergantian Air	78,74	100	0,7874	0,79
	78,49	100	0,7849	
	79,02	100	0,7902	
Ciherang dengan Pergantian Air	78,34	100	0,7834	0,79
	77,58	100	0,7758	
	79,72	100	0,7972	
Mekongga	78,74	100	0,7874	0,79
	78,49	100	0,7849	
	79,02	100	0,7902	
Mekongga Tanpa Pergantian Air	80,69	100	0,8069	0,80
	79,1	100	0,791	
	79,74	100	0,7974	
Mekongga dengan Pergantian Air	77,79	100	0,7779	0,79
	80,29	100	0,8029	
	79,16	100	0,7916	
Inpari 30	76,11	100	0,7611	0,78
	79,04	100	0,7904	
	79,86	100	0,7986	
Inpari 30 Tanpa Pergantian Air	78,98	100	0,7898	0,79
	78,71	100	0,7871	
	80,64	100	0,8064	
Inpari 30 dengan Pergantian Air	80,92	100	0,8092	0,81
	80,75	100	0,8075	
	81,59	100	0,8159	

b. Hasil Analisis Sidik Ragam Densitas Kamba

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	,002 ^a	8	,000	1,888	,125
Intercept	16,928	1	16,928	147444,423	,000
Perendaman	,000	2	,000	1,897	,179
Varietas	,000	2	,000	1,681	,214

Perendaman * Varietas	,001	4	,000	1,987	,140
Error	,002	18	,000		
Total	16,932	27			
Corrected Total	,004	26			

c. Uji Lanjut pada Faktor Perendaman

Perendaman	N	Subset
		1
Kontrol	9	,7863
Tanpa Pergantian Air	9	,7935
Pergantian Air	9	,7957
Sig.		,093

d. Uji Lanjut pada Faktor Varietas

Varietas	N	Subset
		1
Ciherang	9	,7870
Mekongga	9	,7922
Inpari 30	9	,7962
Sig.		,099

2. Daya Serap Air

a. Tabel Kadar Daya Serap Air

$$\% \text{DSA} = \frac{\text{sampel setelah perendaman} - \text{sampel sebelum perendaman}}{\text{sampel sebelum perendaman}} \times 100\%$$

Sampel	Berat Awal	Berat Akhir	% Daya Serap Air	Rata-rata
Ciherang	10,05	34,63	70,97892	71,4982
	10,04	32,94	69,52034	
	10,03	38,57	73,99533	
Ciherang Tanpa Pergantian Air	10,01	39,43	74,61324	75,10872
	10,05	41,99	76,06573	
	10,06	39,68	74,64718	
Ciherang dengan Pergantian Air	10,05	44,77	77,55193	76,30738
	10,04	39,59	74,64006	
	10,02	43,06	76,73014	
Mekongga	10,08	35,31	71,45285	70,45222
	10,04	32,12	68,74222	
	10,03	34,78	71,16159	
Mekongga Tanpa Pergantian Air	10,03	33,13	69,72532	69,83054
	10,03	33,48	70,04182	
	10	33,03	69,72449	

Mekongga dengan Pergantian Air	10,03	31,28	67,93478	69,32632
	10,04	32,33	68,94525	
	10,02	34,67	71,09893	
Inpari 30	10	22,22	54,9955	61,78023
	10,01	31,43	68,15145	
	10,03	26,53	62,19374	
Inpari 30 Tanpa Pergantian Air	10,02	23,98	58,21518	58,38154
	10,02	24,35	58,8501	
	10,04	23,95	58,07933	
Inpari 30 dengan Pergantian Air	10	23,67	57,75243	58,16605
	10,02	24,8	59,59677	
	10,04	23,43	57,14895	

b. Hasil Analisis Sidik Ragam Daya Serap Air

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	1112,002 ^a	8	139,000	21,494	,000
Intercept	124379,728	1	124379,728	19233,058	,000
Perendaman	,134	2	,067	,010	,990
Varietas	1047,833	2	523,917	81,014	,000
Perendaman * Varietas	64,035	4	16,009	2,475	,081
Error	116,406	18	6,467		
Total	125608,136	27			
Corrected Total	1228,408	26			

c. Uji Lanjut pada Faktor Perendaman

Perendaman	N	Subset
		1
Tanpa Pergantian Air	9	67,7736
Kontrol	9	67,9102
Pergantian Air	9	67,9333
Sig.		,901

d. Uji Lanjut pada Faktor Varietas

Varietas	N	Subset		
		1	2	3
Inpari 30	9	59,4426	69,8697	74,3048
Mekongga	9			
Ciherang	9			
Sig.		1,000	1,000	1,000

Lampiran 5. Analisis Data Pengaruh Metode Perendaman dan Varietas Gabah Terhadap Organoleptik Beras Kecambah

1. Tabel Hasil Uji Organoleptik

Sampel	Warna		Aroma		Rasa		Tekstur	
	Nilai	Rata-rata	Nilai	Rata-rata	Nilai	Rata-rata	Nilai	Rata-rata
Ciherang	4,40	4,67	4,73	4,70	4,40	4,30	4,73	4,50
	4,93		4,67		4,20		4,27	
Ciherang Tanpa Pergantian Air	4,20	4,30	4,20	4,27	4,27	4,17	4,40	4,37
	4,40		4,33		4,07		4,33	
Ciherang dengan Pergantian Air	3,93	3,93	3,53	3,70	3,13	3,20	3,00	3,13
	3,93		3,87		3,27		3,27	
Mekongga	4,73	4,63	5,00	5,03	4,60	4,50	4,73	4,73
	4,53		5,07		4,40		4,73	
Mekongga Tanpa Pergantian Air	4,00	4,07	4,07	3,97	4,07	3,97	3,67	3,83
	4,13		3,87		3,87		4,00	
Mekongga dengan Pergantian Air	3,93	3,83	3,93	3,83	3,93	3,53	3,33	3,27
	3,73		3,73		3,13		3,20	
Inpari 30	5,07	4,77	4,40	4,73	4,33	4,30	4,73	4,53
	4,47		5,07		4,27		4,33	
Inpari 30 Tanpa Pergantian Air	4,33	4,20	4,13	4,20	4,13	4,20	4,33	4,10
	4,07		4,27		4,27		3,87	
Inpari 30 dengan Pergantian Air	4,33	4,03	4,00	4,07	3,87	3,60	3,53	3,53
	3,73		4,13		3,33		3,53	

2. Hasil Analisis Sidik Ragam Uji Organoleptik

Source	Dependent Variable	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	Warna	2,111 ^a	8	,264	2,375	,110
	Aroma	3,111 ^b	8	,389	7,000	,004
	Rasa	3,000 ^c	8	,375	2,250	,124
	Tekstur	7,000 ^d	8	,875	7,875	,003
Intercept	Warna	320,889	1	320,889	2888,000	,000
	Aroma	329,389	1	329,389	5929,000	,000
	Rasa	264,500	1	264,500	1587,000	,000
	Tekstur	288,000	1	288,000	2592,000	,000
Perendaman	Warna	1,778	2	,889	8,000	,010
	Aroma	2,778	2	1,389	25,000	,000
	Rasa	2,333	2	1,167	7,000	,015
	Tekstur	5,333	2	2,667	24,000	,000
Varietas	Warna	,111	2	,056	,500	,622
	Aroma	,111	2	,056	1,000	,405

	Rasa	,333	2	,167	1,000	,405
	Tekstur	,333	2	,167	1,500	,274
Perendaman * Varietas	Warna	,222	4	,056	,500	,737
	Aroma	,222	4	,056	1,000	,456
	Rasa	,333	4	,083	,500	,737
	Tekstur	1,333	4	,333	3,000	,079
Error	Warna	1,000	9	,111		
	Aroma	,500	9	,056		
	Rasa	1,500	9	,167		
	Tekstur	1,000	9	,111		
Total	Warna	324,000	18			
	Aroma	333,000	18			
	Rasa	269,000	18			
	Tekstur	296,000	18			
Corrected Total	Warna	3,111	17			
	Aroma	3,611	17			
	Rasa	4,500	17			
	Tekstur	8,000	17			

3. Uji Lanjut pada Faktor Perendaman

a. Organoleptik Warna

Perendaman	N	Subset	
		1	2
Tanpa Pergantian Air	6	4,0000	
Pergantian Air	6	4,0000	
Kontrol	6		4,6667
Sig.		1,000	1,000

b. Organoleptik Aroma

Perendaman	N	Subset	
		1	2
Tanpa Pergantian Air	6	4,0000	
Pergantian Air	6	4,0000	
Kontrol	6		4,8333
Sig.		1,000	1,000

c. Organoleptik Rasa

Perendaman	N	Subset	
		1	2
Pergantian Air	6	3,3333	
Tanpa Pergantian Air	6		4,0000
Kontrol	6		4,1667
Sig.		1,000	,497

d. Organoleptik Tekstur

Perendaman	N	Subset		
		1	2	3
Pergantian Air	6	3,3333		
Tanpa Pergantian Air	6		4,0000	
Kontrol	6			4,6667
Sig.		1,000	1,000	1,000

4. Uji Lanjut pada Faktor Varietas

a. Organoleptik Warna

Varietas	N	Subset
		1
Ciherang	6	4,1667
Inpari 30	6	4,1667
Mekongga	6	4,3333
Sig.		,429

b. Organoleptik Aroma

Varietas	N	Subset
		1
Inpari 30	6	4,1667
Ciherang	6	4,3333
Mekongga	6	4,3333
Sig.		,271

c. Organoleptik Rasa

Varietas	N	Subset
		1
Ciherang	6	3,6667
Inpari 30	6	3,8333
Mekongga	6	4,0000
Sig.		,209

d. Organoleptik Tekstur

Varietas	N	Subset
		1
Ciherang	6	3,8333
Mekongga	6	4,0000
Inpari 30	6	4,1667
Sig.		,132