

# Sifat Biji-Bijian

Kelompok 1  
Kelas AGT B

Shalya Hanna Sayyida (2014121002)  
Dea Putri Helsa (2014121006)  
Trisa Kartika (2014121008)

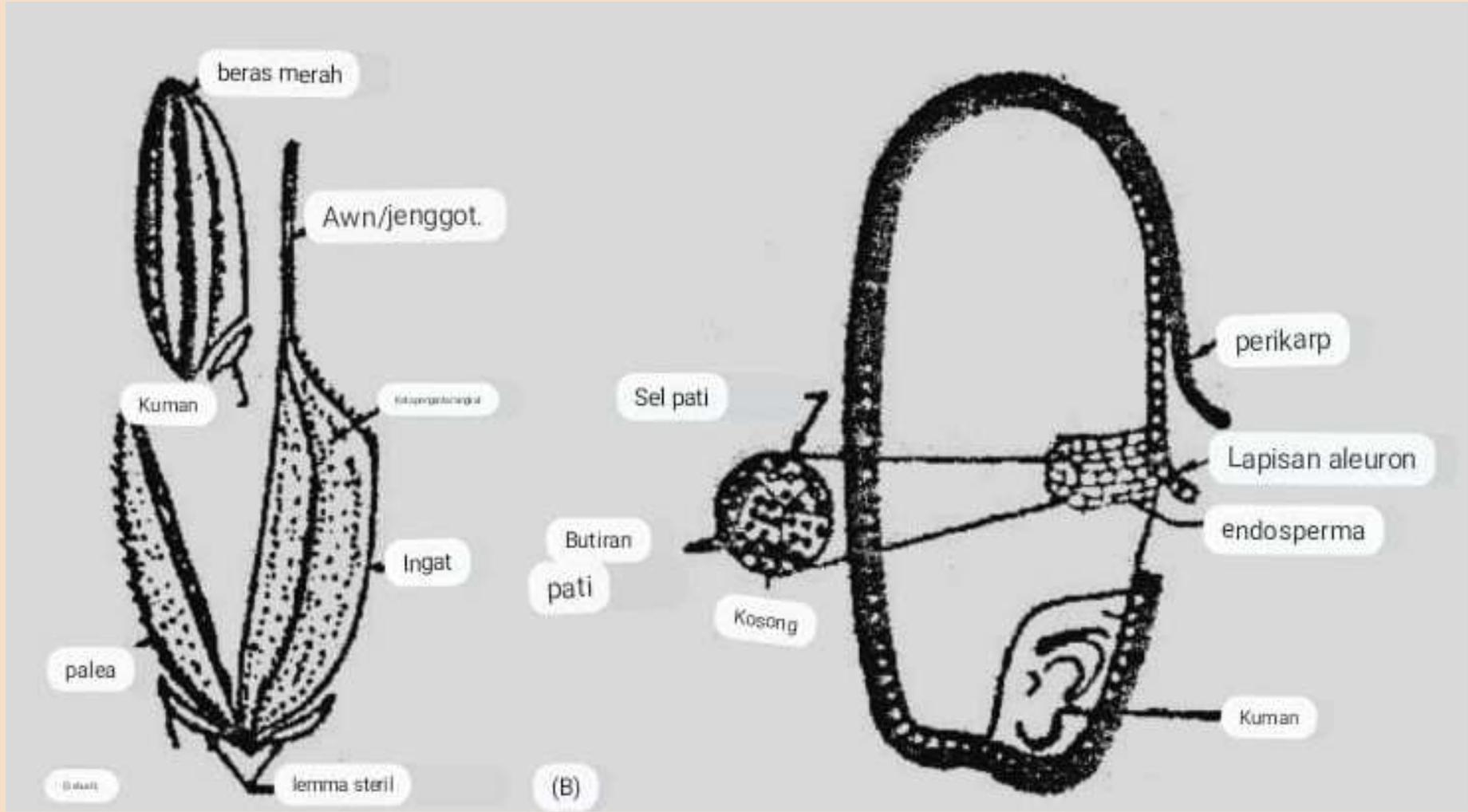


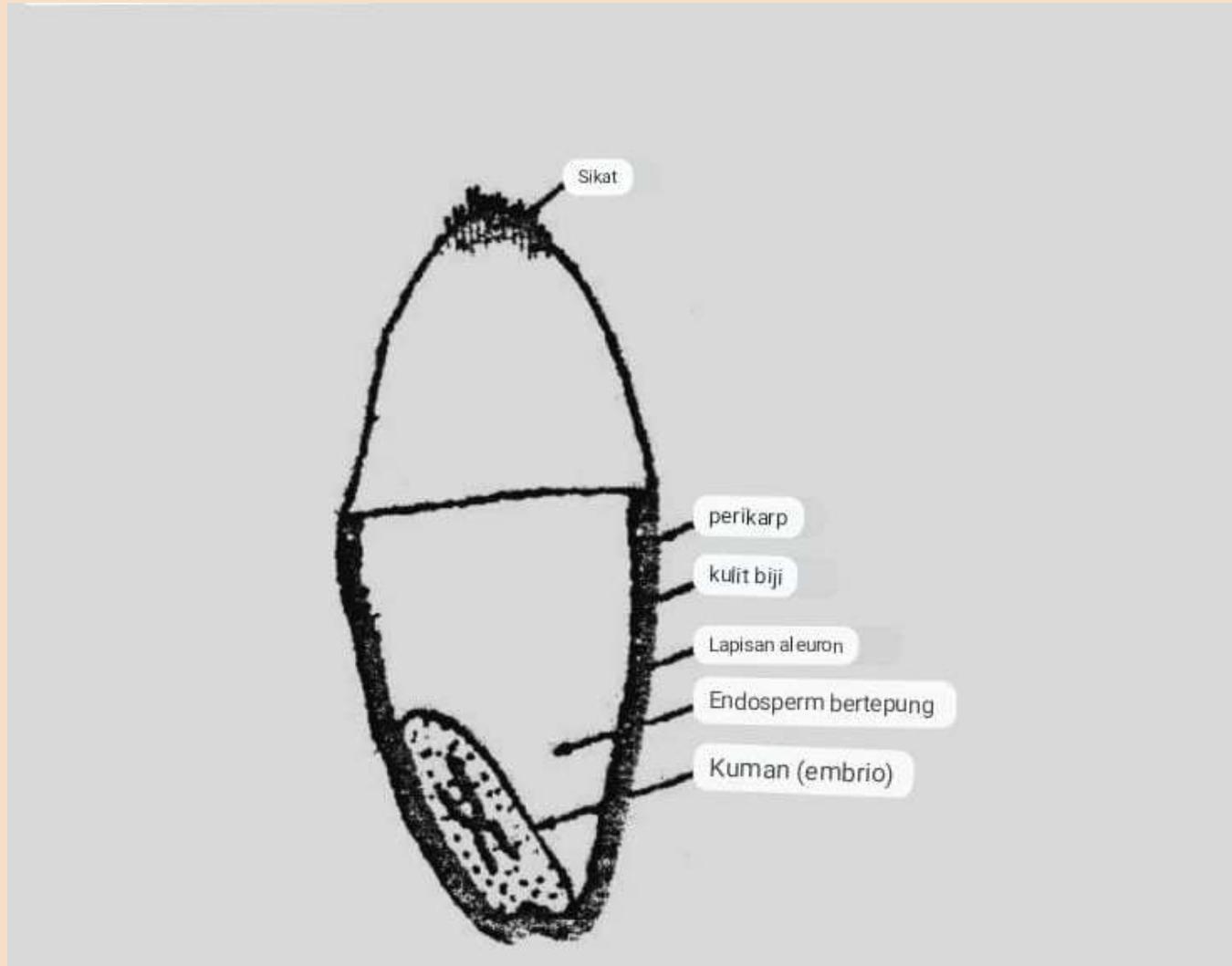
# Latar Belakang

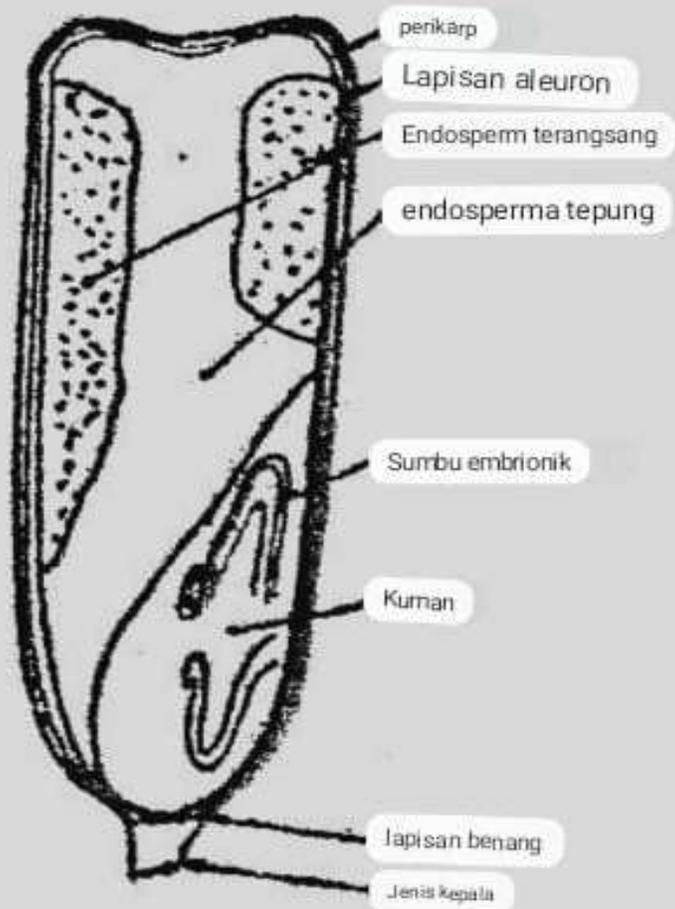
Biji-bijian adalah produk biologis hidup yang berkecambah dan bernafas. Proses respirasi pada biji-bijian secara eksternal dimanifestasikan oleh penurunan berat keirng, pemanfaatan oksigen, evolusi karbondioksida dan pelepasan panas. Sebuah laju respirasi nya tergantung pada air dan suhu biji—bijian. Laju respirasi padi meningkat tajam (pada 25°C) dari kadar air 14% menjadi 15% yang dapat disebut titik kritis.

# Struktur Biji-Bijian

Sebagian besar gandum memiliki pericarp, kulit biji, lapisan aleuron, endosperma. Endosperma yang mengisi seluruh bagian dalam biji terdiri dari sel yang berdinding tipis, berisi protoplasma dan granula pati dan berfungsi sebagai semacam wadah cadangan bahan makanan bagi embrio yang sedang berkembang.







perikarp

Lapisan aleuron

Endosperm terangsang

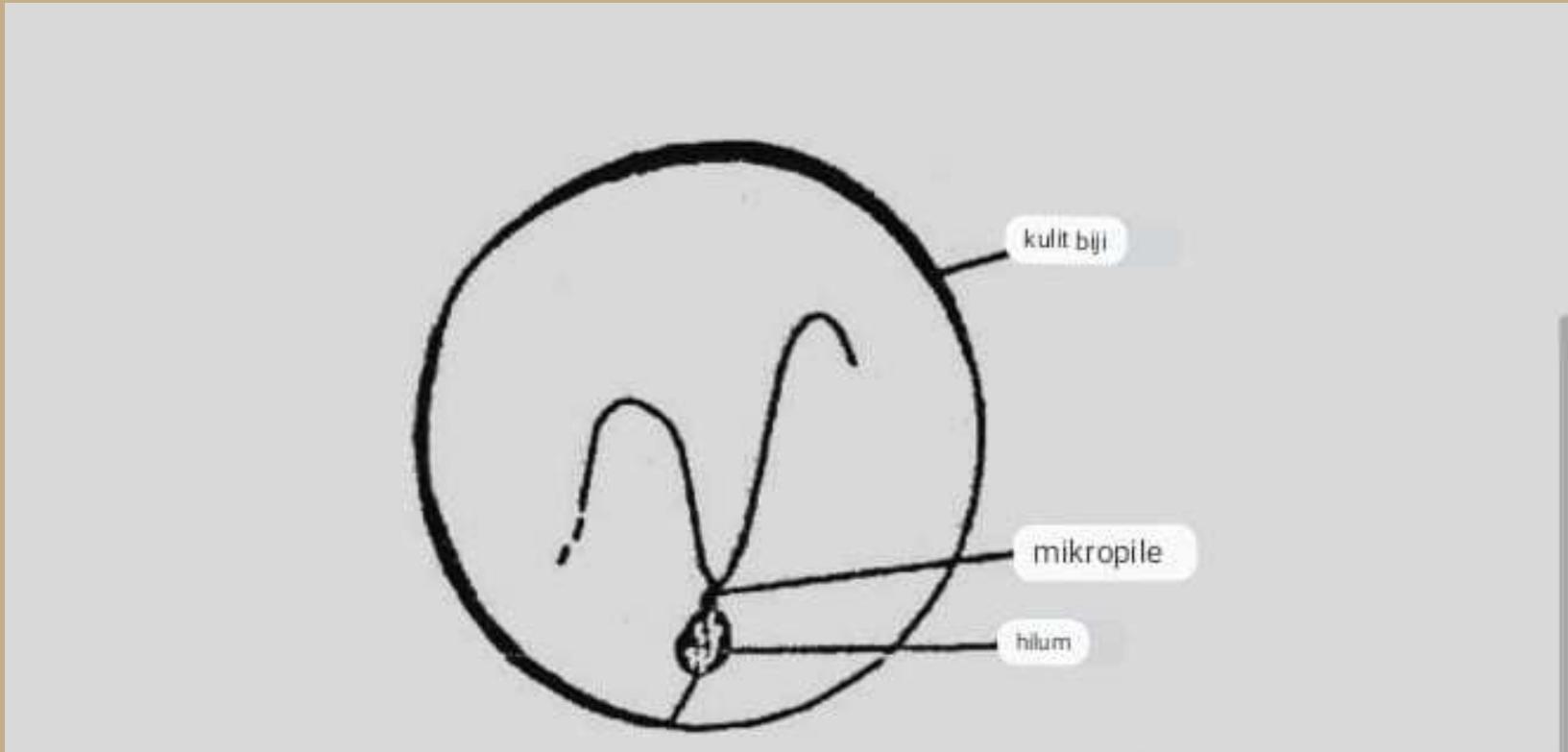
endosperma tepung

Sumbu embrionik

Kuman

lapisan benang

Jenis kepala





# Komposisi BiJi-BiJian

Biji-bijian terdiri dari zat organik dan anorganik, seperti karbohidrat, protein, vitamin, lemak, air, garam mineral, dan enzim. Padi, jagung, gandum sangat kaya akan karbohidrat, sedangkan kacang-kacangan kaya akan protein dan biji minyak.

Umumnya pericarp dan sekam mengandung selulosa dan pentosan. Lapisan alkeuron mengandung sebuah albumin dan lemak. Endosperm mengandung jumlah tertinggi karbohidrat dalam bentuk pati, jumlah kecil dalam protein cadangan, dan sedikit selulosa. Sedangkan germinal mengandung jumlah lemak, protein, dan karbohidrat.



# Effect of Temperature on The Quality of Grain

-Pengaruh Suhu Terhadap Kualitas Gabah-

1. *Proteins* (Protein)
2. *Starch* (Pati)
3. *Fats* (Lemak)
4. *Vitamins* (Vitamin)



THANK  
YOU

