

SELAYANG PANDANG MUTU BERAS DI KECAMATAN PANCA RIJANG KABUPATEN SIDENRENG RAPPANG

Salfiana

Prodi Teknologi Hasil Pertanian Universitas Muhammadiyah Sidenreng Rappang
Jl. Angkatan 45 No. 1 A Telp. (0421) 93308 Lt. Salo-Sidrap-Sul-Sel
Salfiana.husain@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini berjudul Selayang pandang mutu beras di Kecamatan Panca Rijang Kabupaten Sidenreng Rappang. Penelitian bertujuan untuk melakukan pengukuran atau identifikasi secara kuantitatif terhadap mutu beras pada Kecamatan Panca Rijang. Sampeling diperoleh dari penggiling mobil keliling, dengan pengambilan contoh yang berbeda dari beras Masyarakat yang menggiling beras. Pengujian dilakukan dengan analisis kadar air sampel, identifikasi beras kepala, butir patah, butir menir, butir merah, butir kuning/rusak, butir mengapur, benda asing dan butir gabah. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kelima sampel beras Kecamatan Panca Rijang, 80% memenuhi persyaratan kelas mutu SNI 6128:2015 dan 20% tidak termasuk kelas mutu sesuai dengan SNI beras persyaratan mutu SNI 6128:2015. Hal ini menunjukkan bahwa mutu beras di Kabupaten Sidenreng Rappang, masih perlu ditingkatkan, serta mempertahankan mutu beras yang telah sesuai dengan standar mutu yang berlaku.

Kata Kunci: Mutu, Beras, Kecamatan Panca Rijang

ABSTRACT

Research is titled Overview of rice quality in Panca Rijang District, Sidenreng Rappang Regency. The research aims to measure or identify quantitatively the quality of rice in the District of Panca Rijang. Sampeling is obtained from a mobile car grinder, by taking a different sample from rice. The research was carried out by analyzing the water content of the sample, identification of head rice, broken grains, granular grains, red grains, yellow / damaged grains, calcifying grains, foreign objects and grain grains. The results showed that the five rice samples in Panca Rijang District, 80% met the requirements of the SNI 6128: 2015 quality class and 20% did not include the quality classes in accordance with the SNI SNI 6128: 2015. This shows that the quality of rice in Sidenreng Rappang Regency still needs to be improved, as well as maintaining the quality of rice that is in accordance with applicable quality standards.

Key Word: Quality, Rice, Panca Rijang Subdistrict

PENDAHULUAN

Beras merupakan makanan pokok terpenting Penduduk Dunia. Di Indonesia standar mutu beras telah ditetapkan dalam Standar Nasional Indonesia yaitu SNI beras, SNI 6128-2015. SNI beras di klasifikasikan dalam kelas mutu, Premium dan Medium, kelas mutu Medium terbagi menjadi medium 1, 2 dan 3. Syarat mutu beras adalah bebas dari Hama dan penyakit, bebas bau apek, asam atau bau asing lainnya, bebas dari campuran dedak dan bekatul, bebas dari bahan kimia yang membahayakan konsumen. Sedangkan persyaratan khusus beras berdasarkan pada komponen mutu adalah presetasi dari kadar air, derajat sosoh, butir kepala, butir patah, butir menir, butir merah, butir kuning/rusak, butir mengapur, benda asing dan butir gabah. Kualitas/mutu beras ditentukan oleh dua karakteristik yaitu karakteristik fisik dan kimia (Janaun, 2016).

Variasi persentase beras kepala dan beras patah bisa disebabkan oleh lokasi pertanaman padi atau penanganan pascapanen yang berbeda. Beras patah bisa terjadi jika pada saat digiling, gabah masih agak basah atau terlalu kering. Sisa patahan beras yang kecil membentuk butir menir. Beras patah juga dapat disebabkan oleh proses penyosohan. Batu sosoh yang baru dapat menghasilkan beras patah tinggi, sedangkan batu sosoh yang sudah aus menghasilkan beras patah lebih sedikit (Soerjandoko, 2010).

Penentuan mutu beras, studi kasus Kecamatan Panca Rijang Kabupaten Sidenreng Rappang (Sidrap), yang merupakan salah satu Kabupaten di Provinsi Sulawesi Selatan Indonesia penghasil beras. Kabupaten ini telah dijuluki sebagai “Kota beras”. Namun, timbul pertanyaan, apakah Mutu beras yang dihasilkan Masyarakat Kecamatan ini telah sesuai dengan persyaratan mutu SNI.

Penelitian bertujuan untuk melakukan pengukuran atau identifikasi secara kuantitatif terhadap mutu beras pada Kecamatan Panca Rijang. Sampeling diperoleh dari penggiling mobil keliling, dengan pengambilan contoh yang berbeda dari beras Masyarakat yang menggiling beras. Pemantauan sebelumnya dengan pengambilan sampel hanya satu sampel pada kecamatan ini, belum menunjukkan beras yang bermutu sesuai SNI (Salfiana Husain, Rukmelia, Andi Nurwidah, Syahmidarni Al Islamiyah, Indrastut, 2020) Keluaran penelitian ini diharapkan dapat menjadi pedoman mempertahankan mutu beras yang telah sesuai SNI, serta menjadi referensi peningkatan

Mutu beras yang belum sesuai dengan SNI di Kecamatan Panca Rijang Kabupaten Sidenreng Rappang.

BAHAN DAN METODE

A. Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian Selayang pandang mutu beras di Kecamatan Panca Rijang Kabupaten Sidenreng Rappang dilaksanakan pada Bulan Juni 2019 di Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Muhammadiyah Sidenreng Rappang, Kabupaten Sidenreng Rappang.

B. Alat dan Bahan

Alat yang digunakan pada penelitian ini adalah:

1. Wadah plastik
2. Gelas kimia
3. Cawan
4. Oven, uji kadar air
5. Desikator

Bahan yang digunakan pada penelitian ini adalah:

1. Sampel Beras Kecamatan Panca Rijang Kabupaten Sidenreng Rappang
2. Plastik klip

C. Prosedur Penelitian

1. Pengambilan Sampel
2. Analisis Sampel
 - 2.1. Penentuan butir kepala, butir patah, butir menir, butir merah, butir kuning/rusak, butir mengapur, benda asing dilakukan pada beras contoh analisis sebanyak 100 gram yang telah dipisahkan dari butir patah dan menggunakan alat *rice grader* atau menggunakan pinset. Penentuan butir kepala:
 - a. Timbang 100 gram sampel beras (B);
 - b. Kemudian dipisahkan antara beras kepala dan butir patah/menir dengan menggunakan alat teste *Rice Grader*. Butir patah/menir dipisahkan dengan menggunakan ayakan diameter 2,0 mm atau menggunakan pinset dan kaca pembesar secara visual;
 - c. Timbang bobot beras kepala.

$$\text{Persentase beras kepala BK} = \frac{\text{Berat beras kepala}^*}{\text{Berat beras conto}} \times 100\%$$

*Berat beras kepala, butir patah, butir menir, butir merah, butir kuning/rusak, butir mengapur, benda asing

2.2. Penentuan Kadar Air

Penentuan kadar air dilakukan dengan “*Air Oven Method*” (AOAC, 2006) atau dengan *moisture tester* elektronik yang telah dikalibrasi dengan standar oven.

Penetapan kadar air metode Oven (*Air Oven Method*):

- a. Sampel beras sebanyak 5 gram ditimbang dalam cawan yang telah diketahui berat tetapnya;
- b. Kemudian dikeringkan dalam cawan oven pada suhu 105 °C selama 3 jam atau sampai berat tetap;
- c. Disimpan dalam desikator, setelah dingin ditimbang.
- d. Kadar air beras dihitung sebagai % fraksi massa

$$\text{Kadar Air Beras} = \frac{B - C}{B - A} \times 100\%$$

Keterangan:

A = Berat Cawan

C = Berat contoh Kering + Cawan

B = Berat contoh + Cawan

Bb = Berat basah

HASIL

Hasil dari penelitian Selayang pandang mutu beras di Kecamatan Panca Rijang Kabupaten Sidenreng Rappang adalah sebagai berikut.

Tabel 1. Spesifikasi Hasil Penelitian Mutu Beras Kecamatan Panca Rijang

No	Kode Sampel	Ka (%)	K (%)	P (%)	M (%)	Mr (%)	k/r (%)	Mg (%)	Ba (%)	Bu ^(b/100g)	Mutu
1.	0249	12,0	62	33	4	0	0.5	0	0.3	0.2	Med3
2.	4825	12,5	66	32	1.5	0	0.4	0.09	0.01	0	Med3
3.	1196	13,5	73	24	1.5	0	1.4	0.07	0.03	0	Med2
4.	2924	12,5	63	34	2.5	0	0.4	0.05	0.05	0	Med3
5.	3253	12,5	56	38	5	0	0.8	0.15	0.05	0	-

Sumber: Data Sekunder Mutu Beras di Kecamatan Panca Rijang Kabupaten Sidenreng Rappang, 2019.

Keterangan:

K = Butir Kepala (Min)

k/r = Butir Kuning/Rusak (Maks)

P = Butir Patah (Maks)

Mg = Butir mengapur (Maks)

m = Butir Menir (Maks)

Ba = Benda asing (Maks)

mr = Butir merah (Maks)

Bu = Butir gabah (Maks)

PEMBAHASAN

Penelitian Selayang pandang mutu beras di Kecamatan Panca Rijang Kabupaten Sidenreng Rappang menunjukkan bahwa dari 5 (Lima) sampel, 4 (Empat) sampel yang memenuhi spesifikasi persyaratan mutu sesuai dengan SNI beras. Kemudian, 1 (Satu) sampel tidak memenuhi spesifikasi persyaratan mutu sesuai dengan SNI beras. Hasil pengujian mutu beras kepala dari beberapa sampel gabah menunjukkan tidak terdapat beras yang termasuk kelas mutu premium dan medium 1 (Satu) karena beras kepala tidak mencapai minimum 95% dan 78%.

Hasil analisis menunjukkan bahwa kadar air beras sampel penelitian di Kecamatan Panca Rijang Kabupaten Sidenreng Rappang adalah 12-13.5%. Berdasarkan parameter mutu kadar air, secara umum dari kelima sampel beras Kecamatan Panca Rijang, 80% memenuhi persyaratan kelas mutu SNI 6128:2015 dan 20% tidak termasuk

kelas mutu sesuai dengan SNI beras. Terdapat sampel memiliki kadar air di bawah batas maksimal kelas mutu. Pengeringan gabah sampai kadar air <13% menyebabkan beras mudah patah (Wibowo, 2009).

Identifikasi sampel beras kepala, butir patah dan butir menir di Kecamatan Panca Rijang Kabupaten Sidenreng Rappang menunjukkan bahwa beras kepala yang terkandung berada pada kisaran 56% sampai dengan 73%. Berdasarkan standar mutu beras, sampel dengan persentasi butir kepala 73% memenuhi persyaratan mutu medium 2, sedangkan sampel dengan persentasi 62-66% memenuhi persyaratan mutu medium 3 sedangkan sampel dengan butir kepala 56% tidak memenuhi persyaratan mutu. Butir patah yang terkandung berada pada kisaran 24% sampai dengan 38%. Berdasarkan standar mutu beras, sampel dengan persentasi butir patah 24% memenuhi persyaratan mutu medium 2, sedangkan sampel dengan presentasi 38% tidak memenuhi persyaratan mutu. Butir menir berada pada kisaran 1.5% sampai dengan 5%, memenuhi persyaratan mutu beras sesuai dengan SNI. Rendemen beras kepala merupakan persyaratan utama dalam penetapan mutu gabah, karena akan menentukan jumlah berat beras yang dihasilkan dan nilai ekonomis beras. Rendemen beras kepala mempunyai keragaman yang besar yang tergantung pada berbagai faktor yaitu varietas, jenis biji, butir kapur, cara budidaya, faktor lingkungan, perlakuan lepas panen yang dimulai sejak pemanenan, perontokan, pengeringan, penyimpanan, hingga penggilingan (Manalu, 2015).

Pengeringan gabah hasil panen hingga mencapai kadar air rendah diduga menyebabkan rendemen beras kepala rendah. Identifikasi menunjukkan bahwa pada kadar air yang semakin rendah (mendekati 11.5%) menghasilkan beras kepala semakin tinggi, butir patah dan butir menir semakin rendah, akan tetapi nilainya tidak linier. kelembaban udara $88.72\% \pm 0.28\%$ juga menyebabkan dimensi butiran beras mengalami perubahan dari panjang 5.13 mm menjadi 4.84 mm dan mengakibatkan keretakan beras. Keterampilan operator juga mempengaruhi persentase butir patah. Dari hasil survei diketahui bahwa menggunakan tenaga operator dengan masa kerja lebih dari tiga tahun, akan tetapi belum ada yang pernah mengikuti pelatihan atau sertifikasi mengenai keterampilan pascapanen padi mempengaruhi kualitas beras yang dihasilkan, padahal proses penggilingan padi sangat tergantung pada subyektivitas operator (Sarastuti, 2018).

Identifikasi butir merah, butir kuning/rusak, butir mengapur, benda asing dan butir gabah di Kabupaten Sidrap menunjukkan bahwa butir merah yang terkandung berada pada kisaran 0%. Maksimal butir merah yang dikandung memenuhi persyaratan premium. Butir kuning/rusak yang terkandung berada pada kisaran 0.4% sampai dengan 1.4%, Maksimal butir kuning/rusak yang dikandung memenuhi persyaratan Mutu medium. Butir mengapur yang terkandung berada pada kisaran 0% sampai dengan 0.15%, Maksimal butir mengapur yang dikandung memenuhi persyaratan medium. Benda asing yang terkandung berada pada kisaran 0.01% sampai dengan 0.3%, Maksimal butir benda asing yang dikandung memenuhi persyaratan Mutu medium. Butir gabah yang terkandung yaitu maksimal 0-0.2%, Maksimal butir gabah yang dikandung memenuhi persyaratan Mutu medium.

Identifikasi menunjukkan bahwa kelima sampel beras Kecamatan Panca Rijang, 80% memenuhi persyaratan kelas mutu SNI 6128:2015 dan 20% tidak termasuk kelas mutu sesuai dengan SNI beras persyaratan mutu SNI 6128:2015. Hal ini bisa disebabkan oleh beberapa faktor, diantaranya lokasi pertanaman padi atau penanganan pascapanen yang berbeda. Beras patah bisa terjadi jika pada saat digiling, gabah masih agak basah atau terlalu kering. Sisa patahan beras yang kecil membentuk butir menir. Beras patah juga dapat disebabkan oleh proses penyosohan. Batu sosoh yang baru dapat menghasilkan beras patah tinggi, sedangkan batu sosoh yang sudah aus menghasilkan beras patah lebih sedikit (Soerjandoko, 2010).

KESIMPULAN

Penelitian Selayang pandang mutu beras di Kecamatan Panca Rijang Kabupaten Sidenreng Rappang menunjukkan bahwa kelima sampel beras Kecamatan Panca Rijang, 80% memenuhi persyaratan kelas mutu SNI 6128:2015 dan 20% tidak termasuk kelas mutu sesuai dengan SNI beras persyaratan mutu SNI 6128:2015. Hal ini menunjukkan bahwa mutu beras di Kecamatan Panca Rijang Kabupaten Sidenreng Rappang, masih perlu ditingkatkan, serta mempertahankan mutu beras yang telah sesuai dengan standar mutu yang berlaku.

UCAPAN TERIMA KASIH

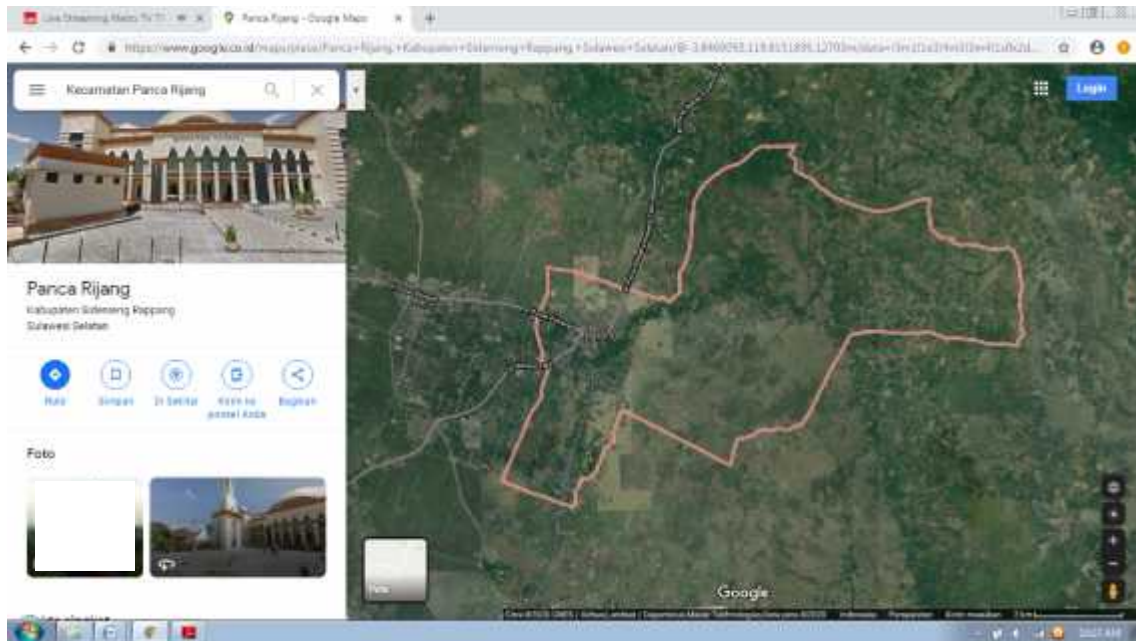
Penulis mengucapkan terima kasih kepada Sdri. Nadirah, S.Pd., M.Pd dan Fenny Hasanuddin, S.Pd., M.Pd yang telah membantu mengumpulkan sampel penelitian. Serta Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Universitas Hasanuddin yang telah di tempati menganalisis Kadar Air Sampel, karena adanya keterbatasan Laboratorium Teknologi Hasil Pertanian Universitas Muhammadiyah Sidenreng Rappang.

DAFTAR PUSTAKA

- Janaun, e. (2016). Effect of moisture content and drying method on the amylose content of rice. *University Malaysia Sabah* , 1-7.
- Manalu, L. P. (2015). Mutu Beras Penggilingan Padi Di Rice Processing Centre Kabupaten Mukomuko. *Pusat Teknologi Agroindustri* , 61-71.
- Nasional, B. S. (2015, 0 0). *SNI Beras*. Retrieved Mei 25, 2019, from Badan Standarisasi Nasional: https://www.academia.edu/36055239/SNI_6128-2015_beras_
- Salfiana Husain, R. A. (2020). Identification of rice characteristics and quality in Sidenreng Rappang Regency. *Anjoro, International Journal of Agriculture and Business* , 59-63.
- Sarastuti, U. A. (2018). Analisis Mutu Beras dan Penerapan Sistem Jaminan Mutu dalam Kegiatan pengembangan Usaha Pangan Masyarakat. *Jurnal Penelitian Pasca Panen Pertanian* , 12-26.
- Sidrap, P. (2019, 05 20). *Kabupaten Sidenreng Rappang*. Retrieved 06 12, 2019, from Sidrap: <http://sidrapkab.go.id/>
- Soerjandoko, R. (2010). Teknik Pengujian Mutu Beras Skala Laboratorium. *Buletin Teknik Pertanian* , 44-47.
- Wibowo, P. S. (2009). Identifikasi karakteristik dan Mutu Beras di Jawa Barat. *Penelitian Pertanian Tanaman Pangan* , 43-51.

Lampiran

Lokasi Kecamatan Panca Rijang Kabupaten Sidenreng Rappang



Tabel 2. Spesifikasi Persyaratan Mutu Beras, SNI 6128:2015

No	Komponen Mutu	Satuan	Kelas Mutu			
			Premium	1	2	3
1.	Derajat sosoh (Min)	(%)	100	100	95	95
2.	Kadar air (Maks)	(%)	14	14	14	14
3.	Butir kepala (Min)	(%)	95	78	73	60
4.	Butir patah (Maks)	(%)	5	20	25	35
5.	Butir menir (Maks)	(%)	0	2	2	5
6.	Butir merah (Maks)	(%)	0	2	3	3
7.	Butir kuning/rusak (Maks)	(%)	0	2	3	5
8.	Butir mengapur (Maks)	(%)	0	2	3	5
9.	Benda asing (Maks)	(%)	0	0.02	0.05	0.2
10.	Butir Gabah (Maks)	(Butir/100 g)	0	1	1	3

Sumber: Badan Standarisasi Nasional (Nasional, 2015).



Gambar 1. Sampel Beras



Gambar 2. Pengujian Mutu Beras