

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Beras merupakan bahan makanan pokok bagi penduduk Indonesia, beras juga memiliki kandungan protein dan vitamin yang dibutuhkan tubuh manusia. Mutu beras ditentukan oleh banyaknya beras utuh, butir beras kepala, butir patah, warna beras, jumlah kotoran dan banyaknya gabah yang belum terkupas, banyaknya batu kecil/pasir kadar air rendah serta banyaknya butiran yang mengapur (Soemartono, dkk., 1992).

Penggilingan beras berfungsi untuk menghilangkan sekam dari bijinya dan lapisan aleuron, sebagian maupun seluruhnya agar menghasilkan beras yang putih serta beras pecah sekecil mungkin. Setelah gabah dikupas kulitnya dengan menggunakan alat pecah kulit, kemudian gabah tersebut dimasukkan ke dalam alat penyosoh untuk membuang lapisan aleuron yang menempel pada beras. Selama penyosohan, terjadi penekanan terhadap butir beras sehingga terjadi butir patah. Menir merupakan kelanjutan dari butir patah menjadi bentuk yang lebih kecil daripada butir patah (Damardjati, 1988).

Teknologi penggilingan padi sangat berpengaruh besar dalam menentukan mutu beras yang dihasilkan. Selain faktor mekanis, ada beberapa faktor yang dapat menyebabkan mutu beras hasil penggilingan bermutu baik atau tidak, diantaranya varietas padi, pemupukan, suhu, cara pengeringan dan kadar air gabah giling (Suparyono dan Setyono, 1993). Adapun Syarat umum mutu beras yaitu bebas hama dan penyakit, bebas bau apek, asam atau bau asing lainnya, bebas dari campuran dedak dan bekatul, bebas dari bahan kimia yang membahayakan dan merugikan konsumen. (SNI 6128: 2008)

Rendahnya mutu beras hasil gilingan dipengaruhi oleh beberapa hal yaitu kondisi varietas padi yang digiling rusak, bentuk geometris padi, tingkat kekerasan, kualitas gabah yang diindikasikan dengan kadar air tinggi, derajat kemurnian padi (adanya kontaminasi fisik pada padi yang akan digiling), padi

yang telah retak di dalamnya, teknologi penggilingan yang digunakan dan prosedur penggilingan (Budijanto dan Sitanggang, 2011).

Penggilingan padi yang tersebar di sejumlah daerah di Kota Gorontalo rata-rata belum memenuhi standar mutu beras yang telah ditetapkan di Indonesia. Proses penggilingan padi secara umum yang terdapat pada masyarakat Kota Gorontalo belum memperhatikan kualitas mutu fisik beras yang dihasilkan. Hal ini dapat dilihat pada saat proses penggilingan yang tidak memperhatikan jenis varietas, karakter fisik seperti ukuran maupun tingkat kekerasan pada saat penggilingan.

Selain itu, kualitas beras yang ada di Kota Gorontalo masih rendah, hal ini sesuai dengan apa yang terjadi di pasar, dimana para konsumen yang membeli beras banyak yang melakukan pemilihan sebelum membeli. Misalnya dari segi bau maupun melihat bentuk fisik dari beras yang dijual. Apabila beras yang dijual banyak terdapat beras yang patah atau pecah, maka para konsumen tidak akan membeli. Akan tetapi, ada juga masyarakat yang menganggap bahwa hasil dari penggilingan atau beras yang dihasilkan kualitasnya sama.

Dengan kondisi tersebut, dengan adanya teknologi dalam penggilingan padi yang ada di Kota Gorontalo perlu diamati secara ilmiah, Agar konsumen mendapatkan jaminan mutu beras yang sesuai dengan standarisasi mutu beras. Beras harus diuji mutunya sesuai dengan Standar Nasional Indonesia (SNI). Hal ini bertujuan untuk mengantisipasi terjadinya manipulasi mutu beras dipasaran, terutama karena pengoplosan atau pencampuran antar kualitas beras yang dihasilkan. Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui karakterisasi dan perbandingan mutu beras pada sejumlah gilingan padi yang ada di Kota Gorontalo.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, dapat dibuat rumusan masalah:

1. Bagaimana karakterisasi mutu fisik beras pada beberapa usaha penggilingan padi di Kota Gorontalo.

2. Bagaimana kualitas mutu beras yang dihasilkan pada beberapa usaha gilingan padi di Kota Gorontalo.

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui karakterisasi mutu fisik beras yang dihasilkan dari beberapa usaha penggilingan padi di Kota Gorontalo.
2. Mengetahui kualitas beras yang dihasilkan pada beberapa usaha gilingan padi di Kota Gorontalo.

1.4 Manfaat Penelitian

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat :

1. Dapat memberikan informasi tentang karakteristik beras yang ada di Kota Gorontalo.
2. Dapat mengetahui tingkat kualitas beras pada beberapa gilingan padi yang ada di Kota Gorontalo.