

Tingkat Penerimaan Panelis terhadap Beras Rawa Lebak di Sumatera Selatan

Level of Panelist Preference to Swamp Rice in South Sumatera

Merynda Indriyani Syafutri^{1*)}, Filli Pratama¹, Friska Syaiful¹,
Achmad Faizal¹, Riki Anggara¹

¹Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya,
Indralaya Sumatera Selatan

^{*)}Penulis untuk korespondensi: merynda@fp.unsri.ac.id

Sitasi: Syafutri MI, Pratama F, Syaiful F, Faizal A, Anggara R. 2019. Tingkat penerimaan panelis terhadap beras rawa lebak di Sumatera Selatan. *In: Herlinda S et al. (Eds.), Prosiding Seminar Nasional Lahan Suboptimal 2019, Palembang 4-5 September 2019.* pp. 522-527. Palembang: Unsri Press.

ABSTRACT

One of crops planted in swamp area in South Sumatra Province is rice. Rice produced from rice plant of swamp area had certain characteristics, including sensory characteristics. The objective of this research was to learn the level of panelist preference of rice produced from swamp area in South Sumatra. The varieties of swamp rice sample were IR 42, IR 10, IR 64, Mekongga, Ciherang, Ciherang Dempo, Ciliwung, Ciliwung Jumbo, and Rojo Lele. Swamp rice samples were obtained from 4 districts, namely Ogan Ilir, Ogan Komering Ilir, Banyuasin, and Ogan Komering Ulu Timur. The level of panelists preference was measured using a hedonic test for milled rice and cooked rice. The hedonic scores used were 1 (very dislike), 2 (dislike), 3 (common), 4 (like), and 5 (very like). The parameters observed were aroma and color for milled rice, and aroma, color, texture and taste for cooked rice. The results showed that panelists gave a rating of "common" to aroma of milled rice, and rating of "common" to "like" to color of milled rice. Panelists also gave a rating of "dislike" to "common" to aroma, color, texture, and taste of cooked rice.

Keywords: rice, swamp, South Sumatra, sensory test

ABSTRAK

Salah satu komoditas tanaman pangan yang ditanam di lahan rawa lebak di Propinsi Sumatera Selatan adalah padi. Beras yang dihasilkan dari tanaman padi di lahan rawa lebak memiliki karakteristik tertentu, termasuk karakteristik sensoris. Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari tingkat penerimaan panelis terhadap beras yang diproduksi dari lahan rawa lebak di Sumatera Selatan. Varietas sampel beras rawa lebak yang digunakan adalah IR 42, IR 10, IR 64, Mekongga, Ciherang, Ciherang Dempo, Ciliwung, Ciliwung Jumbo, dan Rojo Lele. Sampel beras rawa lebak diperoleh dari 4 kabupaten yaitu Kabupaten Ogan Ilir, Ogan Komering Ilir, Banyuasin, dan Ogan Komering Ulu Timur. Tingkat penerimaan panelis diukur menggunakan uji hedonik terhadap beras giling dan beras yang telah dimasak. Skala hedonik yang digunakan adalah 1 (sangat tidak suka), 2 (tidak suka), 3 (biasa), 4 (suka), dan 5 (sangat suka). Parameter yang diujikan meliputi aroma dan warna untuk beras giling, serta aroma, warna, tekstur dan rasa untuk beras tanak. Hasil penelitian menunjukkan bahwa panelis memberikan penilaian "biasa" terhadap aroma beras giling, dan penilaian "biasa" sampai "suka" terhadap warna beras giling. Panelis juga memberikan penilaian "tidak suka" sampai "biasa" terhadap aroma, warna, tekstur, dan rasa beras yang telah dimasak.

Kata kunci: beras, rawa lebak, Sumatera Selatan, uji sensoris

PENDAHULUAN

Beras merupakan salah satu makanan pokok yang dikonsumsi oleh sebagian besar penduduk dunia (Child, 2004), termasuk di Indonesia. Beras sudah melekat di hati masyarakat Indonesia. Sebagian besar masyarakat Indonesia sulit untuk melepaskan beras sebagai makanan pokok. Masyarakat Indonesia beranggapan bahwa seseorang belum dianggap makan jika belum makan nasi (Hidayah, 2011; Nurdin dan Kartini, 2017). Hal ini sejalan dengan jumlah konsumsi beras di Indonesia. Hermanto (2012) menambahkan bahwa konsumsi beras per kapita masyarakat Indonesia tergolong tinggi yaitu sebesar 139,5 kg per orang per tahun.

Beras juga merupakan salah satu hasil komoditi penting dalam sistem usahatani padi di rawa lebak (Suriadikarta dan Sutriadi, 2007). Lahan rawa lebak telah diusahakan untuk pertanian yaitu diusahakan untuk usahatani padi dengan pola tanam satu kali dalam setahun (91%), dan yang diusahakan dua kali dalam setahun baru (9%) (Sudana, 2005). Sumatera Selatan merupakan propinsi yang memiliki lahan rawa yang cukup luas. Berdasarkan penelitian Suparwoto dan Waluyo (2011) serta Syafutri (2015), beberapa varietas beras yang ditanam di daerah rawa lebak antara lain Inpara 3, Batanghari, Ciherang, Ciliwung, Mekongga, Rojo Lele, IR 10, IR 42, dan IR 64. Menurut Syafutri (2015) dan Syafutri *et al.*, (2016), beras giling dan beras tanak yang diproduksi dari area rawa lebak memiliki karakteristik yang berbeda-beda, baik karakteristik fisikokimia ataupun karakteristik sensorisnya. Beberapa hasil penelitian juga menunjukkan bahwa terdapat perbedaan tingkat penerimaan panelis terhadap sifat sensoris beras dan nasi (Wijaya *et al.*, 2010; Ningsih dan Nafisah, 2014; Mardiah *et al.*, 2016).

Penilaian organoleptik atau penilaian sensoris merupakan suatu cara penilaian dengan menggunakan panca indera manusia, yaitu penglihatan (*vision*), penciuman (*smell*), peraba (*touch*), pendengaran (*hearing*), dan pengecapan (*taste*). Analisa berdasarkan panca indera panelis dapat menghasilkan tanggapan yang berbeda. Panelis memiliki kemampuan untuk memberi tanggapan yang meliputi kemampuan mendeteksi, mengenali, membedakan, membandingkan dan kesukaan (Negara *et al.*, 2016). Berdasarkan tinjauan psikologi perilaku makan, atribut sensoris merupakan salah satu atribut personal yang mempengaruhi individu dalam memilih bahan pangan (Hidayah, 2011). Salah satu uji yang digunakan untuk menilai karakteristik sensoris suatu bahan pangan adalah uji hedonik. Menurut Pratama (2012), uji hedonik atau uji kesukaan digunakan untuk mengevaluasi tingkat akseptabilitas pada produk pangan yang diuji.

Berdasarkan uraian di atas, diperlukan suatu penelitian untuk mempelajari karakteristik sensoris beras rawa dalam bentuk beras giling dan beras tanak melalui uji kesukaan atau uji hedonik. Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari tingkat penerimaan panelis terhadap karakteristik sensoris beberapa varietas beras yang diproduksi dari area rawa lebak di Sumatera Selatan.

BAHAN DAN METODE

Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Sensoris Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya. Bahan yang digunakan pada penelitian ini adalah beras yang diproduksi dari area rawa lebak di 4 kabupaten di Propinsi Sumatera Selatan, yaitu Ogan Ilir, Ogan Komering Ilir, Banyuasin, dan Ogan Komering Ilir (OKU) Timur. Varietas beras yang digunakan terdiri dari Rojo Lele, Ciherang Dempo, Ciliwung, Ciliwung Jumbo, Ciherang, IR 64, Mekongga, IR 10, dan IR 42. Alat-alat yang digunakan pada penelitian ini adalah

alat-alat yang digunakan untuk uji hedonik yang terdiri dari alat tulis, kuisioner, dan piring untuk sampel beras.

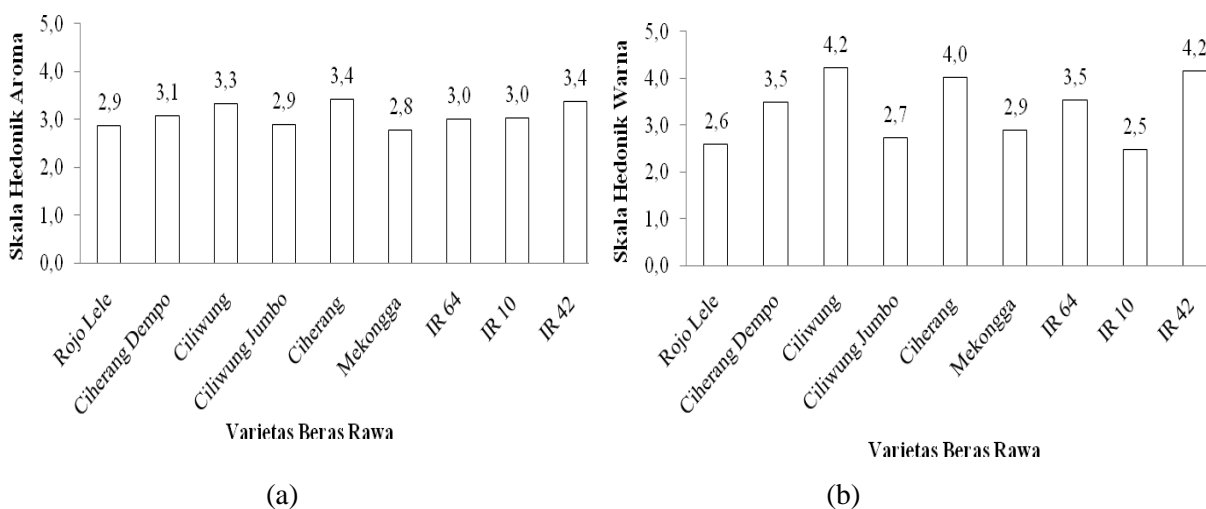
Sampel beras yang diamati adalah sampel beras giling dan beras tanak. Karakteristik sensoris yang diamati adalah aroma dan warna untuk beras giling, serta aroma, warna, tekstur dan rasa untuk beras tanak. Uji yang digunakan adalah uji hedonik (uji kesukaan) dengan menggunakan 30 orang panelis semi terlatih. Panelis merupakan mahasiswa Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.

Cara kerja uji hedonik merujuk pada Pratama (2012). Setiap sampel beras diletakkan di dalam piring dan masing-masing diberi kode (3 digit secara acak). Kemudian panelis memberikan penilaian sensoris terhadap beras giling dan beras tanak berdasarkan skala hedonik yang telah ditentukan pada kuisioner yang telah disiapkan. Skala hedonik yang digunakan adalah 1 (sangat tidak suka), 2 (tidak suka), 3 (biasa), 4 (suka), dan 5 (sangat suka). Data hasil penilaian diolah menggunakan *Microsoft Excel* dan disajikan dalam bentuk grafik.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Beras rawa yang menjadi sampel pada penelitian ini terdiri dari 9 varietas yaitu Rojo Lele, Ciherang Dempo, Ciliwung, Ciliwung Jumbo, Ciherang, IR 64, Mekongga, IR 10, dan IR 42. Panelis memberikan penilaian mengenai tingkat kesukaan terhadap parameter aroma dan warna pada beras giling, serta parameter aroma, warna, tekstur dan rasa pada beras tanak.

Hasil uji kesukaan (uji hedonik) menunjukkan bahwa panelis memberikan penilaian "biasa" terhadap aroma beras giling, serta "biasa" sampai "suka" terhadap warna beras giling (Gambar 1). Berdasarkan hasil uji kesukaan, panelis memberikan penilaian "tidak suka" sampai "biasa" terhadap aroma, warna, tekstur dan rasa beras tanak (Gambar 2).



Keterangan :

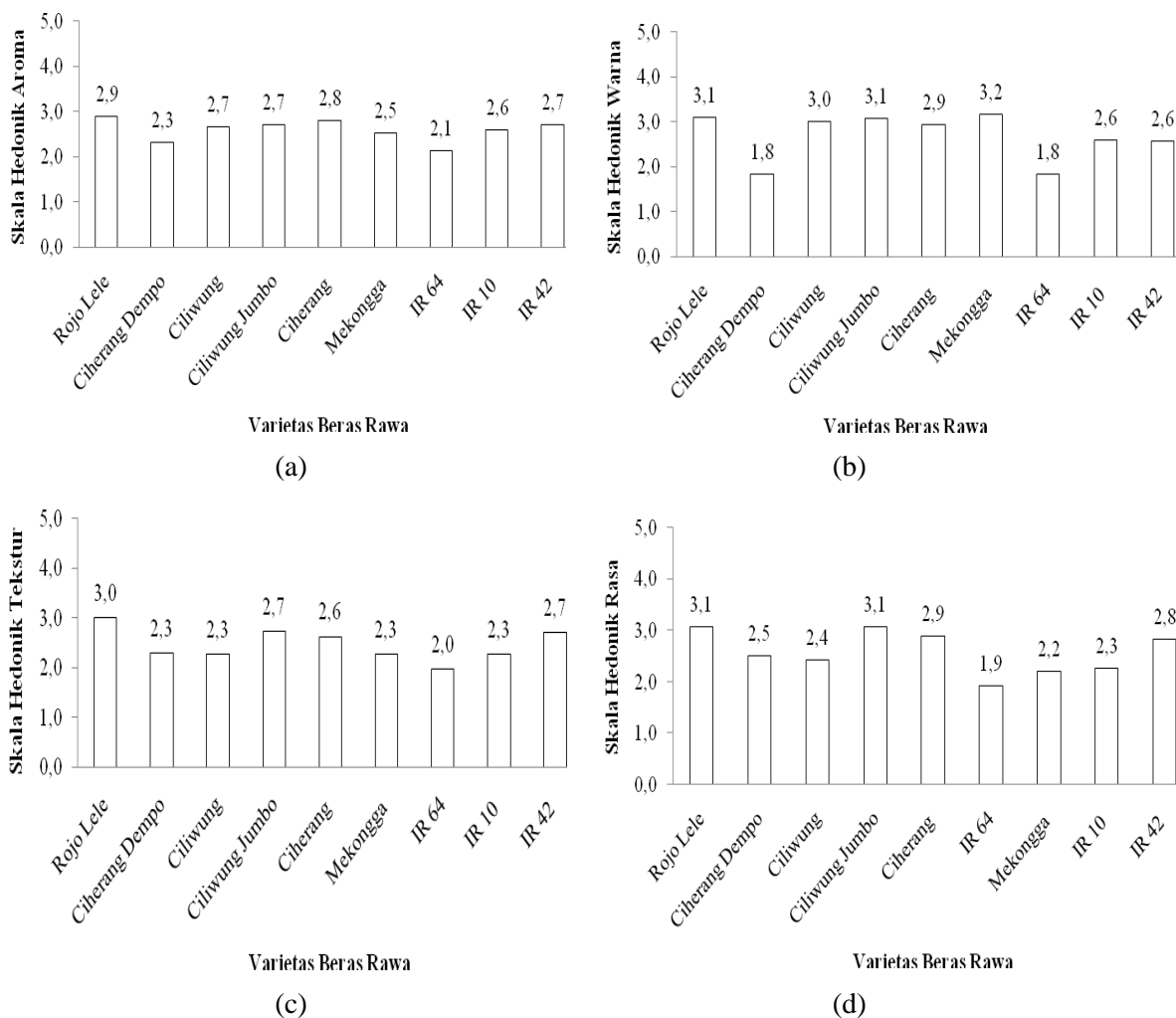
Skala hedonik = 1 (sangat tidak suka), 2 (tidak suka), 3 (biasa), 4 (suka), dan 5 (sangat suka)

Gambar 1. Rerata skor hedonik aroma (a) dan warna (b) beras giling

Gambar 1 menunjukkan bahwa rerata skor hedonik aroma beras giling berkisar antara 2,8 (biasa) hingga 3,4 (biasa), sedangkan rerata skor hedonik warna beras giling berkisar antara 2,5 (biasa) hingga 4,2 (suka). Panelis menyatakan bahwa tingkat penerimaan terhadap aroma semua varietas beras rawa yang diujikan adalah "biasa" atau dapat diartikan bahwa aroma beras rawa sama seperti aroma beras pada umumnya. Menurut

Mardiah *et al.*, (2016), tidak ada perbedaan tingkat kesukaan terhadap aroma beberapa varietas beras di Pulau Jawa. Konsumen memberikan penilaian yang relatif sama terhadap aroma beras.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa panelis memberikan rerata skor hedonik tertinggi (kategori suka) berturut-turut pada varietas beras IR 42, Ciliwung, dan Ciherang untuk parameter warna beras giling. Santika dan Aliawati (2007) menyatakan bahwa beras IR 42 merupakan salah satu beras yang memiliki persentase pengapuran sebesar 0% (bening). Syafutri *et al.*, (2016) menambahkan bahwa nilai *lightness* beras Ciliwung lebih tinggi dari beras Ciherang. Hal ini mengindikasikan bahwa warna beras Ciliwung lebih cerah dari warna beras Ciherang.



Keterangan :

Skala hedonik = 1 (sangat tidak suka), 2 (tidak suka), 3 (biasa), 4 (suka), dan 5 (sangat suka)

Gambar 2. Rerata skor hedonik aroma (a), warna (b), tekstur (c), dan rasa (d) beras tanak

Gambar 2 menunjukkan bahwa rerata skor hedonik aroma beras tanak berkisar antara 2,1 (tidak suka) hingga 2,9 (biasa), sedangkan rerata skor hedonik warna beras tanak berkisar antara 1,8 (tidak suka) hingga 3,2 (biasa). Rerata skor hedonik tekstur dan rasa beras tanak masing-masing berkisar antara 2,0 (tidak suka) hingga 3,0 (biasa) dan 1,9 (tidak suka) hingga 3,1 (biasa).

Berdasarkan Gambar 2, rerata skor hedonik aroma beras tanak (nasi) dari beras rawa varietas Rojo Lele merupakan rerata skor tertinggi dengan kategori “biasa”. Wijaya *et al.*,

(2010) menyatakan bahwa Rojo Lele merupakan salah satu varietas beras aromatik. Hasil penelitian Mardiah *et al.*, (2016) menunjukkan bahwa berdasarkan parameter penerimaan umum, konsumen lebih menyukai beras aromatik dibandingkan beras non aromatik. Buttery *et al.*, (1982) dalam Wijaya *et al.*, (2010) menyatakan bahwa senyawa 2-acetyl-1-pyrrolin merupakan komponen utama aroma pada beras yang telah dimasak.

Gambar 2 menunjukkan bahwa varietas beras Rojo Lele, Ciliwung, Ciliwung Jumbo, Ciherang dan Mekongga memiliki rerata skor hedonik warna tertinggi dengan kategori “biasa”. Skor hedonik warna beras tanak varietas IR 42 lebih rendah, tetapi masih masuk dalam kategori “biasa”. Berdasarkan Gambar 1, beras giling varietas IR 42 memiliki skor hedonik tertinggi (kategori suka). Salah satu faktor yang mempengaruhi warna nasi adalah kandungan amilosa beras. Menurut Suprihatno *et al.*, (2010), kadar amilosa beras IR 42 adalah 27% (tinggi). Pada proses pemasakan beras menjadi nasi, akan terjadi gelatinisasi pati. Wang *et al.*, (2015) menyatakan bahwa pemanasan akan menyebabkan pati mengalami gelatinisasi yang menyebabkan struktur granula pati rusak. Sehingga molekul-molekul amilosa lebih banyak yang keluar dari granulanya yang menyebabkan terbentuknya pasta pati yang berwarna lebih gelap.

Tekstur nasi dipengaruhi oleh kandungan amilosa. Menurut Mardiah *et al.*, (2016), beras dengan kandungan amilosa tinggi akan menghasilkan nasi dengan volume pengembangan yang tinggi, tekstur yang keras dan kering, sedangkan beras dengan kandungan amilosa rendah akan menghasilkan nasi yang lembut dan lengket. Semakin tinggi kadar amilosa beras maka tekstur nasi semakin pera, sebaliknya semakin rendah kadar amilosa beras maka tekstur nasi semakin pulen. Allidawati dan Bambang (1989) dalam Rohaeni *et al.*, (2012) menambahkan bahwa beras dikategorikan menjadi 4 golongan berdasarkan kandungan amilosa, yaitu: beras dengan kadar amilosa tinggi (> 25%); beras dengan kadar amilosa sedang (20-24%); beras dengan kadar amilosa rendah (10-20%); dan beras dengan kadar amilosa sangat rendah (<10%). Kandungan amilosa pada beras varietas IR 64 adalah 22% (Santika dan Aliawati, 2007), Mekongga 23%, Ciherang 23%, Ciliwung 22%, IR 42 27% (Suprihatno *et al.*, 2010), dan Rojo Lele 20-25% (Deliani, 2004).

Hasil penelitian juga menunjukkan bahwa rerata skor hedonik parameter tekstur dan rasa beras tanak varietas Rojo Lele merupakan rerata skor tertinggi dengan kategori “biasa”. Hal tersebut sejalan dengan hasil uji hedonik pada parameter aroma. Mardiah *et al.*, (2016) menyatakan bahwa karakter-karakter yang dinilai pada nasi yaitu aroma, rasa, dan tekstur memiliki korelasi sangat erat. Artinya, apabila tekstur nasi disukai maka rasa nasipun akan disukai. Wijaya *et al.*, (2010) dalam penelitiannya menambahkan bahwa skor hedonik rasa beras Rojo Lele paling tinggi di antara varietas beras lainnya.

KESIMPULAN

Kesimpulan yang diperoleh pada penelitian ini adalah panelis memberikan penilaian “biasa” terhadap aroma beras giling, dan penilaian “biasa” hingga “suka” terhadap warna beras giling. Selain itu, panelis memberikan penilaian “tidak suka” sampai “biasa” terhadap aroma, warna, rasa, dan tekstur beras tanak.

DAFTAR PUSTAKA

Child NW. 2004. Production and Utilization of Rice. Di dalam: Elaine T. Champagne (ed). *Rice: Chemistry and Technology*. American Association of Cereal Chemist, Inc., Minnesota.

- Deliani L. 2004. Mempelajari Pengaruh Penyimpanan Beberapa Varietas Berasyang Berbeda Tingkat Kepulenannya terhadap Mutu Tanak [Skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Hermanto. 2012. Masyarakat Indonesia Makan Beras 139 Kg/Orang/Tahun. <http://bangka.tribunnews.com/2012/10/31/masyarakat-indonesia-makan-beras-139-kg-orang-tahun>. [Diakses 21 Desember 2014].
- Hidayah N. 2011. Kesiapan psikologis masyarakat pedesaan dan perkotaan menghadapi diversifikasi pangan pokok. *Humanitas*. 8(1):88-104.
- Mardiah Z, Rakhmi AT, Indrasari SD, Kusbiantoro B. 2016. Evaluasi mutu beras untuk menentukan pola preferensi konsumen di Pulau Jawa. *Penelitian Pertanian Tanaman Pangan*. 35(3):164-180.
- Negara J, Rifkhan M, Arifin A, Oktaviana R, Wihansah M. 2016. Aspek mikrobiologis serta sensoris (rasa, warna, tekstur, aroma) pada dua bentuk penyajian keju yang berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(2):286-290.
- Ningsih RD, Nafisah K. 2014. Preferensi konsumen Kalimantan Selatan terhadap beras dan rasa nasi varietas unggul. *Prosiding Seminar Nasional “Inovasi Teknologi Pertanian Spesifik Lokasi”*. Banjarbaru 6-7 Agustus 2014. pp. 265-271.
- Nurdin BV, Kartini Y. 2017. “Belum makan kalau belum makan nasi”: perspektif sosial budaya dalam pembangunan ketahanan pangan. *Jurnal Sosiologi*. 19(1):15-21.
- Pratama F. 2012. *Evaluasi Sensoris*. Palembang: Unsri Press.
- Rohaeni WR, Sinaga A, Ishaq MI. 2012. Preferensi responden terhadap keragaan tanaman dan kualitas produk beberapa varietas unggul baru padi (studi kasus dalam mendukung penyebaran VUB padi sawah di Kabupaten Karawang). *Informatika Pertanian*. 21(2):97-103.
- Santika A, Aliawati G. 2007. Teknik pengujian tampilan beras untuk padi sawah, padi gogo, dan padi pasang surut. *Buletin Teknik Pertanian*. 12(1):19-23.
- Sudana W. 2005. Potensi dan prospek lahan rawa sebagai sumber produksi pertanian. *Jurnal Analisis Kebijakan Pertanian*. 3(2):141-151.
- Suparwoto, Waluyo. 2011. Inovasi teknologi varietas unggul baru meningkatkan produktivitas padi dan pendapatan petani di lahan rawa lebak. *Jurnal Pembangunan Manusia*. 5(1):49-59.
- Suprihatno B, Daradjat AA, Satoto, Baehaki SE, Suprihanto, Setyono A, Indrasari SD, Wardana IP, Sembiring H. 2010. *Deskripsi Varietas Padi*. Balai Besar Penelitian Tanaman Padi. Sukamandi.
- Suriadikarta DA, Sutriadi MT. 2007. Jenis-jenis lahan berpotensi untuk pengembangan pertanian di lahan rawa. *Jurnal Litbang Pertanian*. 26(3):115-121.
- Syafutri MI. 2015. Characteristics of Swamp Rice in South Sumatera, Indonesia. Laporan Penelitian IRRI-PUR PLSO. Indralaya: Universitas Sriwijaya.
- Syafutri MI, Pratama F, Syaiful F, Faizal A. 2016. Effects of varieties and cooking methods on physical and chemical characteristics of cooked rice. *Rice Science*, 23(5):282-286.
- Wang S, Li C, Copeland L, Niu Q, Wang S. 2015. Starch retrogradation. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*. 14:568-585.
- Wijaya CH, Kusumaningrum H, Kusbiantoro B, Handoko DD. 2010. Karakteristik sensoris nasi dari beberapa varietas padi aromatik lokal Indonesia. *Pangan*. 20(1):63-80.