Trivia Rawa (59): Rice Milling Unit

Rice milling unit alias usaha penggilingan padi yang memproses gabah menjadi beras. Lazimnya usaha penggilingan padi muncul dengan sendirinya di sebuah desa yang menjadi sentra padi. Kian luas sentra di sebuah wilayah, maka jumlah usaha penggilingan padi semakin banyak. Belakangan muncul juga penggilingan padi *mobile* yang dapat di bawa langsung ke lahan atau rumah petani. Itu usaha ‘menjemput bola” para pengusaha penggilingan padi kepada para petani.

Kualitas hasil beras dari mesin *rice milling unit* (RMU) tergantung kualitas gabah kering panen (GKP) yang digiling. Gabah yang masuk ke RMU sebaiknya dengan kondisi kadar air 18% – 22% atau telah disimpan tidak lebih 36 jam setelah padi dipanen. Dari gabah tersebut dapat dihasilkan beras berkualitas yang cirinya bersih, putih, mengkilap, dan tetap bergizi. Meskipun demikian, derajat kualitas beras—misal warna putih atau kilap—tersebut berbeda-beda tergantung varietas gabah yang digiling.

Secara umum rice milling unit terdiri dari 2 tahap: mesin kupas kulit (husker) dan mesin penyosoh (polisher). Yang pertama melepaskan kulit gabah sehingga sekam terpisah dengan beras. Sementara mesin penyosoh membersihkan beras dari sisa yang masih menempel. Berdasarkan tahapan tersebut *rice milling unit* dapat menghasilkan minimal 4 produk: beras utuh, menir (beras patah dan halus), dedak dan bekatul, serta limbah sekam. Setiap produk tersebut memiliki nilai manfaat masing-masing sehingga menjadi sumber keuntungan bagi pemilik RMU. ***(Destika Cahyana, SP, destika_cahyana@yahoo.com)***