

# PROSPEK PENGEMBANGAN VARIETAS INPARI 24 BERAS MERAH SEBAGAI BERAS SEHAT

Suriany

*Staf Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Sulawesi Selatan*  
*Email: [suriyany1965@gmail.com](mailto:suriyany1965@gmail.com)*

## ABSTRACT

Red rice paddy is one of nutritional value and has more properties than white rice. Red rice includes functional food and based on its nutritional content, so red rice is very good for food insecure areas, especially those who are malnourished. It is expected that the availability of red rice on the market can reduce the existing nutritional problems and improve the health status of the Indonesian people. Red rice paddy is generally a local variety that is planted on the dry land with a productivity level of 2-3 tons/ha, an age of long planting about 5-6 months, and generally the rice texture is rather pera until pera so that consumers are less favored. The inpari 24 variety is one of the varieties that has been released by the Agricultural Research and Development Agency in 2012 with a result potential of 7.7 tons/ha and fluffier rice flavor. The results of studies that have been carried out in several locations, the productivity level of Inpari 24 varieties ranges from 5.5 to 8.0 tons/ha and is resistant to various pests and diseases.

Keywords : Varieties, Inpari 24, red rice, healthy rice

## ABSTRAK

Padi beras merah merupakan salah satu jenis padi yang mengandung nilai gizi yang tinggi dan mempunyai khasiat yang lebih dibanding dengan beras putih. Beras merah termasuk pangan fungsional dan berdasarkan kandungan gizinya, maka padi beras merah sangat baik untuk daerah rawan pangan khususnya masyarakat yang berstatus kurang gizi. Diharapkan ketersediaan beras merah di pasaran dapat mengurangi masalah gizi yang ada serta meningkatkan derajat kesehatan masyarakat Indonesia. Padi beras merah umumnya merupakan varietas lokal yang ditanam pada lahan kering dengan tingkat produktivitas 2-3 ton/ha, umur tanam yang panjang sekitar 5-6 bulan, dan umumnya tekstur nasinya agak pera sampai pera sehingga kurang disukai konsumen. Varietas inpari 24 merupakan salah satu varietas yang telah dilepas oleh Badan Litbang pertanian tahun 2012 dengan potensi hasil 7,7 ton/ha serta rasa nasi pulen. Hasil kajian yang telah dilakukan di beberapa lokasi, tingkat produktivitas Varietas Inpari 24 berkisar 5,5 - 8,0 ton/ha serta tahan terhadap berbagai hama dan penyakit.

Kata Kunci : Varietas, Inpari 24, beras merah, beras sehat

## PENDAHULUAN

Saat ini, Indonesia masih menghadapi empat masalah gizi utama yaitu kurang energi protein, anemia gizi besi, kurang vitamin A dan gangguan yodium. Dilain pihak, prevalensi masalah gizi lebih yang dikenal dengan penyakit generatif seperti jantung koroner, diabetes, dan lainnya juga semakin meningkat. Penyebab langsung dari masalah tersebut baik gizi kurang maupun gizi lebih adalah ketidakseimbangan antara asupan makanan. Oleh

sebab itu, perlu tersedia bahan pangan yang bergizi dan bersifat fungsional bagi tubuh.

Padi merupakan tanaman pangan yang paling banyak dibudidayakan di Indonesia. Padi beras merah merupakan salah satu jenis padi yang mengandung nilai gizi yang tinggi. Berdasarkan hasil penelitian, beras merah mempunyai khasiat yang lebih dibandingkan dengan beras putih. Kandungan antosianin dalam beras merah dapat menjadi antioksidan yang baik bagi kesehatan. Konsumsi beras merah tanpa penyosohan ternyata

mengandung banyak gizi serta, minyak alami, dan lemak esensial yang berguna bagi tubuh.

Beras merah termasuk pangan fungsional dan berdasarkan kandungan gizinya, maka padi beras merah sangat baik untuk daerah rawan pangan khususnya masyarakat yang berstatus kurang gizi. Diharapkan ketersediaan beras merah di pasaran dapat mengurangi masalah gizi yang ada serta meningkatkan derajat kesehatan masyarakat Indonesia.

Sejak beberapa tahun terakhir ini, seiring dengan meningkatnya taraf hidup masyarakat dan kesadaran akan pentingnya masalah kesehatan, sebagian masyarakat mulai memperhatikan pola makan dengan beralih mengkonsumsi beras merah (Kristantini dan Purwaningsih, 2009), sehingga permintaan pasar terhadap beras merah semakin meningkat.

Namun demikian, di Indonesia padi beras merah umumnya merupakan varietas lokal yang ditanam pada lahan kering dan kurang mendapat perhatian bila dibandingkan padi beras putih, sehingga produksi beras merah di Indonesia sangat terbatas. Tingkat produktivitas padi beras merah lokal masih sangat rendah (2-3 Ton/Ha), umur tanam yang panjang sekitar 5-6 bulan, dan umumnya tekstur nasinya agak pera sampai pera kurang disukai konsumen sehingga jarang dibudidayakan petani.

Beras merah merupakan pangan fungsional dengan harga jual dipasaran cukup tinggi, sehingga bila diusahakan secara serius akan memberi keuntungan yang lebih baik dibanding dengan beras putih. Varietas Inpari 24 sebagai beras merah yang telah dilepas oleh Badan Litbang Pertanian pada tahun 2012 cocok ditanam disawah dataran rendah – sedang (0 – 600 m diatas permukaan laut), memiliki potensi hasil 7,7 Ton/Ha Gabah Kering Giling (GKG) dengan rata-rata hasil 6,7 Ton/Ha GKG, memiliki tekstur nasi pulen dan kadar amilosa 18 % (BBLITPA, 2013).

### Kandungan Gizi dan Manfaat Bagi Kesehatan

Seiring dengan peningkatan taraf hidup masyarakat dan kesadaran akan pentingnya kesehatan, sebagian masyarakat memerlukan beras berkualitas yang bermanfaat untuk kesehatan. Beras merah sumber karbohidrat, sumber pangan pokok yang bermanfaat bagi kesehatan dan dikenal sejak 2800 SM. Menurut Frei (2004) dalam Suardi

(2005), beras, terutama beras merah, disamping sebagai sumber utama karbohidrat, juga mengandung protein, beta karoten, antioksidan, dan zat besi. Serat beras merah relatif mudah diserap usus dibanding gandum, sehingga dapat meringankan beban usus dalam melakukan gerakan peristaltik (Indrasari 2006a) dan melancarkan sistem saluran pencernaan.

Beras merah biasanya dipasarkan dalam bentuk beras pecah kulit atau beras sosoh sebagian untuk mempertahankan pigmen merahnya dan kandungan gizi yang berada dalam lapisan kulit (bekatul). Beras merah umumnya dikonsumsi tanpa melalui proses penyosohan, tetapi hanya digiling menjadi beras pecah kulit, kulit arinya masih melekat pada endosperm. Kulit ari beras merah ini kaya akan minyak alami, lemak esensial dan serat (Santika, A., dan Rozakurniati., 2010).

Kadar karbohidrat tetap memiliki komposisi terbesar, protein dan lemak merupakan komposisi kedua dan ketiga terbesar pada beras. Karbohidrat utama dalam beras adalah pati dan hanya sebagian kecil pentosan selulosa, hemiselulosa dan gula. Pati berkisar 85 - 90 % dari berat kering beras. Protein beras terdiri dari 5% fraksi albumin, 10% globulin, 5% prolamin dan 80% gluten. Kandungan lemak berkisar antara 0,3 – 0,6 % pada beras giling dan 2,4 % pada beras pecah kulit (Indrasari dan Adnyana, 2006). Beras merah memiliki kandungan karbohidrat yang lebih rendah dari pada beras putih, tetapi kandungan lemak, dan protein lebih tinggi daripada beras putih.

Tabel 1. Komposisi Gizi Beras Putih, Beras Merah Lokal dan Inpari 24.

Komposisi gizi	Beras putih <sup>2)</sup>	Beras merah <sup>1)</sup> lokal	Beras Inpari 24 <sup>2)</sup>
Air (%)	12,9	14,38	12,3
Karbohidrat (%)	79,33	77,6	76,36
Protein (%)	7,41	7,5	8,47
Lemak (%)	0,06	0,9	2,0
Serat Kasar (%)	0,34	1,8	0,87

Sumber: <sup>1)</sup> Direktorat Gizi, Depkes, 1992 dan <sup>2)</sup> hasil analisis di Laboratorium Instalasi Tanah Maros, 2016.

Warna merah pada beras merah disebabkan oleh pigmen antosianin yang terdapat pada lapisan luarnya. Kandungan antosianin sangat baik bagi

kesehatan, berperan dalam mencegah penyakit jantung koroner, kanker, diabetes, dan hipertensi (Suardi, 2005). Sedangkan kandungan vitamin B12 berperan dalam menghambat resiko penyempitan pembuluh darah (Ling et al., 2001 dalam Suardi 2005) serta meningkatkan perkembangan otak, menurunkan kolesterol darah dan mencegah berbagai penyakit saluran pencernaan karena kandungan seratnya yang tinggi tidak hanya mengenyangkan (Andriana, E., 2006).

### **Pengembangan Varietas Inpari 24**

Peningkatan hasil panen padi beras merah masih rendah. Hal ini diakibatkan oleh beberapa hal diantaranya adalah varietas yang digunakan umumnya varietas lokal yang produktivitasnya rendah, penentuan waktu panen, hama penyakit dan cekaman kekeringan. Kekeringan merupakan kendala dalam peningkatan produksi padi beras merah, karena umumnya beras merah merupakan varietas lokal dan banyak dibudidayakan petani pada lahan kering. Berdasarkan deskripsi varietas, varietas Inpari 24 memiliki potensi hasil sebesar 7,7 ton/Ha (Litbang., 2013) yang dapat dibudidayakan pada lahan sawah irigasi serta tahan terhadap berbagai hama dan penyakit.

Sejak diperkenalkan varietas Inpari 24 melalui berbagai kegiatan penelitian seperti uji Adaptasi varietas, maka petani saat ini telah mulai mengembangkannya. Di Sulawesi Selatan khususnya, varietas inpari 24 telah berkembang dan banyak dibudidayakan petani di beberapa daerah sentra pengembangan padi yaitu di Kabupaten Gowa, Sidrap dan Soppeng. Pada pertanaman inpari 24 belum di temukan adanya serangan hama penyakit yang berbahaya atau mengancam pertanaman.

Hasil penelitian yang dilakukan dengan pendekatan Pengelolaan Tanaman Terpadu (PTT) di Sulawesi Tengah pada beberapa kabupaten diperoleh produktivitas varietas Inpari 24 bervariasi antara 5,50 – 7,73 ton/Ha (Saidah, dkk., 2015). Dan penelitian yang dilakukan di Kelurahan Salokaraja, Kecamatan Lalabata, Kabupaten Soppeng, Sulawesi Selatan pada musim tanam (MT) 2015/2016 diperoleh produktivitas sebesar 8,0 t/ha, yang berarti lebih tinggi bila dibandingkan dengan hasil yang tercantum dalam buku deskripsi varietas. Ini berarti bahwa varietas inpari 24 ini beradaptasi baik dan cocok dikembangkan di lokasi tersebut.

### **Preferensi Masyarakat terhadap Beras Merah**

Beras merah biasanya dipasarkan dalam bentuk beras pecah kulit atau beras sosoh sebagian untuk mempertahankan pigmen merahnya yang berada dalam lapisan kulit (bekatul), sehingga rasa nasi yang dihasilkan pera. Beras merah yang banyak dikenal masyarakat selama ini adalah beras merah varietas lokal yang menyandang citra pera, keras dan seret ditelan.

Varietas Inpari 24 memiliki keunggulan yang lebih baik dari varietas beras merah lokal yang dikenal selama ini, baik dari rasa, kepulenan maupun fungsinya bagi tubuh. Keunggulan inilah yang diharapkan dapat memberi nilai tambah bagi beras merah sehingga harga jualnya lebih tinggi dibanding beras putih varietas unggul baru.

Dari 25 panelis, hasil uji organoleptik dilakukan dengan uji hedonik terhadap warna dari beras merah inpari 24 dengan derajat sosoh 0 %, menunjukkan bahwa 16 responden tingkat penerimaan agak suka, 7 responden menyatakan suka dan yang tidak suka sebanyak 2 responden. Penerimaan terhadap rasa 4 responden menyatakan suka, 18 responden agak suka dan 3 responden tidak suka.

Selain itu, komponen mutu beras yang berpengaruh terhadap penerimaan konsumen adalah mutu fisik beras. Beras dengan ukuran butir panjang dan bentuk lonjong/slender lebih disenangi oleh konsumen dari pada beras dengan bentuk bulat. Beras inpari 24 mempunyai penampilan seperti IR64, Ciherang, dan Cigeulis merupakan contoh beras dengan tipe tersebut.

Persentase responden tiap wilayah penelitian yang pernah mengonsumsi beras merah bervariasi. Perbedaan ini disebabkan karena berbagai macam faktor antara lain: kebiasaan, keinginan untuk mencoba mengonsumsi beras merah, tingkat pengetahuan/kesadaran gizi tentang beras merah.

### **KESIMPULAN**

Beras merah varietas Inpari 24 termasuk pangan fungsional dan berdasarkan kandungan gizinya, maka padi beras merah sangat baik untuk daerah rawan pangan khususnya masyarakat yang berstatus kurang gizi seperti protein, lemak dan vitamin A.

Varietas inpari 24 telah dikembangkan di berbagai daerah dengan produktivitas berkisar 5,50-

8,0 ton/ha dan tahan terhadap hama penyakit. Penampilan beras inpari 24 seperti IR64, Ciherang, dan Cigeulis merupakan contoh beras dengan ukuran butir panjang dan bentuk lonjong/slender serta rasa nasi agak pulen sehingga disenangi oleh konsumen.

Warta Biogen. 2009. Karakter Spesifik Plasma Nutfah Padi Beras “Warna”. Balai Besar Penelitian dan Penembangan Bioteknologi dan Sumberdaya Genetik Pertanian. Vol .5, No 1, April 2009.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Andriana, E., 2006. Beras Merah Kaya Vitamin dan Mineral, <http://health.groups.yahoo.com/group/anakku/message/19257>. Diakses pada tanggal 20 Agustus 2016.
- BBPadi. 2013. Deskripsi Varietas. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Jakarta. 2013.
- Damarjati, D.S. 1988. Struktur Kandungan Gizi Beras. Hal. 103-165. Dalam M. Ismunadji, S. Partohardjo, M.Syam, dan A. Widjono (ed.). Padi, Buku 1. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan, Bogor.
- Indrasari dan Adnyana. 2006. Preferensi Konsumen terhadap Beras Merah Sebagai Pangan Fungsional.
- Indrasari, S. D. 2006a. Padi Aek Sibundong: pangan fungsional. Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian 28(6): 1-3.
- Kristamtini dan H. Purwangsih, 2009. Potensi Pengembangan Beras Merah Sebagai Plasma Nutfah Yogyakarta. Jurnal Litbang Pertanian Vol 28, No. 3, 2009.
- Saidah, Syafruddin, dan Resto Pangestuti. 2015. Daya hasil padi sawah varietas Inpari 24 di beberapa lokasi SL-PTT di Sulawesi Tengah. Pros Sem Nas Masy Biodiv Indon. Vol. 1, No. 5, 2015. Hal 1147 – 1150.
- Santika A, dan Rozakurniati, 2010. Teknik Eavaluasi Mutu Beras Ketan dan Beras Merah Pada Beberapa Galur Padi Gogo. Bulletin Teknik Pertanian Vol. 15, No. 1, 2010. Hal: 1-5
- Suardi, D. 2005. Potensi Beras Merah Untuk Peningkatan Mutu Pangan. Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian Vol. 24, No.3, 2005.