



LIPTAN

LEMBAR INFORMASI PERTANIAN

BALAI INFORMASI PERTANIAN JAMBI

Menyimpan gabah basah dalam waktu lebih dari 3 hari sehabis dirontok merupakan kegiatan yang masih sering dilakukan oleh sebagian besar petani. Apalagi pada musim hujan dalam waktu cukup lama sangat sedikit terpancar sinar matahari. Menyimpan gabah yang masih basah (kadar airnya tinggi) sudah sebagai keharusan. Kalau diamati justru hal ini merugikan para petani sendiri, sebab gabah basah yang disimpan akan mengalami kerusakan sehingga mutunya menjadi sangat rendah. Bentuk kerusakan segera tampak sebelum dan sesudah gabah itu digiling. Sebelum digiling akan banyak terjadi butir gabah yang berkecambah, sedangkan setelah digiling (meskipun sebelumnya dijemur dulu) banyak terdapat butiran beras berwarna kuning (butir kuning).

Untuk mencegah terjadinya butir berkecambah dan menekan adanya butir kuning, perlu dilakukan upaya penyimpanan yang baik dan tidak merusak mutu gabah tersebut sampai tiba saatnya untuk melaksanakan penjemuran/pengeringan. Salah satu upaya yang dapat mencegah terjadinya kerusakan itu ialah dengan penggunaan garam dapur. Prosesnya adalah sebagai berikut:

Mencegah kerusakan GABAH BASAH

Oktober, 1989

Agdex : 061/112

Persiapan

- Tentukan berat gabah yang akan disimpan, dengan cara menakar / menimbang.
- Siapkan garam dapur halus sebanyak 1,5 - 2,0 % dari berat gabah basah. Misalkan berat gabah basah 500 kg, maka garam dapur yang diperlukan (bila dipakai 2%) adalah sebanyak $2/100 \times 500 \text{ kg} = 10 \text{ kg}$.
- Siapkan kotak kayu yang bersih (yang berukuran tidak lebih dari 1 meter kubik) untuk tempat mencampur gabah basah dengan garam.
- Sediakan karung plastik yang masih baru (bisa yang bekas tapi sebelumnya sudah harus dicuci bersih) atau wadah lainnya yang tahan terhadap korosi (karat) seperti: kotak kayu, bakul/keranjang bambu dll.) sebagai wadah penyimpanan.

Pelaksanaan

- Masukkan gabah basah yang telah ditimbang kedalam kotak kayu.
- Masukkan pula garam dapur halus kedalamnya dengan takaran:

.) 1,5% dari berat gabah basah, untuk waktu penyimpanan selama 3 - 7 hari.

.) 2% dari berat gabah basah, untuk waktu penyimpanan selama 7 -10 hari.

- Campurkan dan aduk gabah basah dengan garam sampai merata.
- Pindahkan gabah basah yang telah bergaram tadi kedalam karung plastik atau wadah lain yang tersedia.

Penyimpanan

- Letakkan karung atau wadah berisi gabah bergaram kedalam gudang atau ruangan yang mempunyai pertukaran udara baik.
- Gunakan kayu atau bambu sebagai alas bagi karung.
- Sebagai perbandingan dapat dilihat tabel berikut mengenai pengaruh pemberian garam dapur terhadap terjadinya butir kuning selama penyimpanan.



TIDAK DIPERDAGANGKAN

Tabel. Pengaruh pemberian garam pada gabah basah.

Lama Simpan (hari)	Terjadi beras butir kuning (%)	
	Tidak diberi garam	Diberi garam 2%
0	0	0
7	11,97	0
14	14,63	0
30	28,30	0
50	36,12	0,16
70	36,94	0,88

- Gabah basah bergaram dapat tahan lama di simpan sampai 70 hari. Kalau waktunya lebih lama lagi penjemuran harus dilakukan agar tingkat kerusakan tidak bertambah.
- Bila sudah memungkinkan waktunya untuk dijemur, gabah harus segera dijemur sampai kadar airnya 14%. Kalau untuk digiling, biarkan dulu semalam baru besaknya dapat digiling.

Sumber: Bekerjasama dengan Dinas Pertanian Tanaman Pangan Dati.I Propinsi Jambi.

Kode : BS/13/1989