

PREFERENSI MASYARAKAT TERHADAP KARAKTER NASI BEBERAPA VARIETAS UNGGUL PADJAWAH

Ni Putu Sutami, Ketut Tantri Yanti dan IBK Suastika

Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Bali
email : tamiasih@yahoo.co.id

ABSTRAK

Pertimbangan masyarakat memilih varietas unggul berdasarkan atas karakteristik sensorinya, terutama dalam hal aroma, rasa, dan kepulenan. Tingkat preferensi masyarakat sangat menentukan varietas unggul tersebut diterima atau ditolak. Bagi petani preferensi masyarakat berperan penting untuk pergiliran varietas. Kegiatan uji preferensi dilakukan di Subak Dlod Sema, Desa Sading, Kecamatan Mengwi, Kabupaten Badung Tahun 2015. Lokasi kajian merupakan lokasi demplot perbenihan yang dilakukan oleh Unit Pengelola Benih Sumber (UPBS) BPTP Bali. Uji preferensi dilakukan pada karakter nasi dari Varietas Inpari 28, Cigeulis, Inpari 20, Inpari 24, Inpari 14, Ciherang dan Inpari 15. Panelis adalah anggota kelompok tani, petugas dari dinas, BPTP dan TNI. Parameter karakter nasi yang diamati meliputi warna, aroma/bau dan tekstur. Pengujian dilakukan dengan metoda hedonik dengan skala 1 (sangat suka), 2 (suka), 3 (agak suka) dan 4 (tidak suka). Data yang dikumpulkan selanjutnya ditabulasi dan dientry menggunakan program Excel dan SPSS Versi 20. Dilanjutkan menggunakan Uji Friedman Test. Dari segi warna dan tekstur Inpari 28 memberikan hasil yang terbaik, sedangkan dari aroma nasi Inpari 15 yang paling banyak disukai. Walaupun dari segi preferensi Varietas Ciherang dan Cigeulis tidak disukai namun masih menjadi primadona di lokasi kajian.

Kata kunci : Preferensi, Karakter nasi dan Varietas Unggul Padi Sawah

ABSTRACT

Considerations people choose varieties based on sensory characteristics, especially in terms of flavour, taste, and fluffier. The level of people's preferences determine the varieties are accepted or rejected. For farmers play an important role community preference for rotation varieties. Event preference test performed in Subak Dlod Sema, Village Sading, Mengwi, Badung regency in 2015. The location is the site assessment conducted by the seed plots Seed Resources Management Unit (UPBS) Bali Assesment Institute of Agricultural Technology. Preference test performed on the characters of rice varieties Inpari 28 Cigeulis, Inpari 20, Inpari 24 Inpari 14 Ciherang and Inpari 15. nelists are members of farmer groups, officials from the department, AIAT and TNI. Parameter rice character observed colour, flavour/smell and texture. Tests conducted by the method of hedonic scale of 1 (very like), 2 (like), 3 (rather like) and 4 (not like). The collected data are then tabulated and entered by the use of Excel and SPSS version 20. Continued use Test Friedman

Test. In terms of color and texture Inpari 28 provides the best results, while the aroma of rice Inpari 15 most preferred. Although the terms of preferences Varieties Ciherang and Cigeulis unpopular but still be excellent on-site assessment.

Keywords: preferences, character rice and Rice Varieties

PENDAHULUAN

Pemenuhan kebutuhan pangan merupakan salah satu hak manusia yang paling azasi dan salah satu faktor penentu ketahanan nasional. Karena itu, kekurangan pangan secara meluas dapat menyebabkan kerawanan ekonomi, sosial, dan politik yang bisa menggoyahkan stabilitas nasional. Tanaman padi adalah tanaman penghasil beras yang merupakan makanan pokok hampir sebagian besar penduduk Indonesia sehingga beras menjadi komoditas strategis. Dengan jumlah penduduk Indonesia pada saat ini yang mencapai lebih dari 220 juta orang dengan tingkat konsumsi beras 135 kg per kapita maka ketersediaan beras menjadi masalah yang sangat penting. Upaya penyediaan beras secara nasional masih menghadapi beberapa kendala yang disebabkan oleh konversi lahan pertanian ke non pertanian, menurunnya kualitas dan kesuburan tanah, terbatas dan tidak pastinya ketersediaan air irigasi akibat perubahan iklim dan persaingan pemanfaatan sumber daya air, serta tidak pastinya pola hujan akibat perubahan iklim global (Adnany, Zaky. 2013).

Salah satu upaya untuk meningkatkan produktivitas padi adalah mengembangkan varietas unggul. Menurut Ruskandar, *et al*, (2007) menyebutkan bahwa pergiliran varietas mampu meningkatkan produksi padi secara nyata karena hasilnya relatif lebih tinggi dan stabil serta memiliki tingkat ketahanan yang tinggi terhadap hama dan penyakit. Dalam proses penyampaian inovasi kepada petani sebaiknya lebih bersifat interaktif dan dialogis, sehingga petani tidak hanya diberi dan menerima suatu inovasi tetapi mereka juga dilibatkan dalam setiap perencanaan dan pengambilan keputusan yang berkaitan dengan usahatani (Saragih, 2000).

Berbagai varietas unggul padi tersedia dan dapat dipilih sesuai dengan kondisi wilayah, preferensi petani, dan kebutuhan pasar. Suatu varietas baru akan berarti dan mempunyai nilai bilamana mendapat apresiasi yang baik dari penggunaanya baik petani maupun konsumen. Untuk tanaman pangan, pertimbangan konsumen dalam memilih varietas padi/beras adalah berdasarkan karakteristik sensorinya, terutama dalam hal aroma, rasa, dan kepulenan (Larasati, 2012).

Pengujian preferensi masyarakat terhadap karakter nasi dari berbagai VUB dilakukan melalui pengujian organoleptik. Cara pengujian ini menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk pengukuran daya penerimaan terhadap karakter nasi. Pengujian organoleptik mempunyai peranan penting dalam penerapan mutu karena berhubungan langsung dengan selera konsumen yang dapat diidentifikasi dari kenampakan, bau, rasa dan konsistensi makanan. Kelemahan dari uji organoleptik yang mengandalkan indra manusia ini sangat dipengaruhi oleh

kondisi fisik dan mental sehingga apabila jenuh dapat mengakibatkan kepekaannya menurun.

Pelaksanaan uji preferensi masyarakat terhadap karakter nasi berbagai VUB dikaji pada tingkat diseminasi guna memperoleh karakter nasi yang disukai (Anonimus, 2011). Dari sejumlah performance nasi diperoleh karakteristik nasi yang beragam. Oleh karena itu perlu dilakukan uji organoleptik secara cermat karena uji inipun memiliki kelemahan dan keterbatasan akibat beberapa sifat indrawi tidak dapat dideskripsikan.

Peluang pemasaran varietas padi atau karakter nasi yang disukai perlu disesuaikan dengan penerimaan masyarakat. Untuk mengukur seberapa besar penerimaan konsumen terhadap karakter nasi yang disukai dapat dilakukan dengan uji kesukaan/organoleptik. Pengujian organoleptik ini bertujuan untuk mengetahui preferensi masyarakat terhadap karakter nasi dari beberapa varietas unggul padi. Hasil dari kajian ini selanjutnya dapat digunakan sebagai rekomendasi bagi pelaku usaha dalam memperbanyak benih di Propinsi Bali dan bagi pemulia dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan dalam menghasilkan varietas unggul sesuai preferensi atau selera masyarakat. Kajian ini juga bermanfaat bagi pemerintah daerah sebagai rekomendasi untuk dapat mengembangkan varietas padi sesuai tingkat kesukaan masyarakat sehingga dapat diminimalisir kendala dalam penyediaan benih.

BAHAN DAN METODA

Penilaian terhadap karakter nasi dari beberapa varietas unggul padi sawah dilaksanakan di lokasi kegiatan usaha penangkaran benih padi yaitu di Subak Dlod Sema, Desa Sading, Kecamatan Mengwi, Kabupaten Badung pada Tahun 2015. Jumlah panelis sebanyak 20 orang dipilih secara sengaja (*purposive sampling*) yang berasal dari petani, petugas dari dinas, penyuluh, peneliti dan Babinsa. Karakter nasi yang diberikan penilaian berasal dari VUB Inpari 14, Inpari 15, Inpari 20, Inpari 24, Inpari 28, Cigeulis dan Ciherang. Uji preferensi ini dilakukan tanpa memberikan nama varietas, cukup memberi kode pada masing-masing sampel. Nasi dimasak dengan cara yang sama pada semua varietas dan dimasak dengan cara yang biasa digunakan oleh petani. Penilaian masyarakat terhadap karakter nasi dilakukan menggunakan uji organoleptik. Pengujian ini dilakukan dengan metoda hedonic dengan skala 1 sampai dengan 4 dengan parameter warna, aroma/bau, tekstur dan keseluruhan. Pengujian dilakukan oleh responden secara subjektif menggunakan indra pengelihat, peraba, perasa dan penciuman.

Metode pengumpulan data dilakukan menggunakan daftar pertanyaan atau kuesioner yang dibuat secara sederhana untuk memudahkan responden dalam memahami dan menjawab pertanyaan. Setiap responden mengamati dan mencicipi nasi yang diuji satu persatu kemudian langsung memberikan penilaian pada setiap variabel pertanyaan yang ada pada kuesioner. Data yang diperoleh diolah dan diolah menggunakan SPSS versi 20 dengan analisis menggunakan uji *Friedman test*.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik Panelis

Panelis yang dipilih untuk uji preferensi nasi memiliki pekerjaan pokok yang beragam mulai dari petani, tukang bangunan, pedagang, wiraswata, PNS dan TNI. Jenis kelamin panelis terdiri dari 20% perempuan dan 80% laki-laki. Umur panelis sebagian besar berusia produktif dan sebagian kecil yang berusia lanjut (umur 25 – 63 tahun). Dari segi pendidikan sebagian besar berpendidikan Sekolah Menengah Atas, dan hanya sebagian kecil yang berpendidikan Sekolah Dasar (15%). Adapun tujuan memilih panelis yang beragam baik dari segi umur, jenis kelamin, tingkat pendidikan dan pekerjaan agar diperoleh tingkat kepekaan yang berbeda sehingga pemilihan beras yang disukai dapat mewakili semua lapisan masyarakat.

Karakteristik Varietas Unggul Sebagai Bahan Yang Diujikan

Varietas unggul yang dikembangkan melalui kegiatan Unit Pengelola Benih Sumber atau UBPS BPTP Bali memiliki karakteristik sebagai berikut (Balai Besar Penelitian Tanaman Padi, 2012) :

1. Inpari 14 Pakuan dilepas Tahun 2011. Karakteristik umur tanaman 113 hari, tekstur nasi pulen dengan kadar amilosa $\pm 22,5\%$, potensi hasil 8,2 ton/ha GKG. Ketahanan terhadap hama agak rentan terhadap Wereng Batang Coklat biotipe 1, dan 2 dan rentan terhadap Wereng Batang Coklat biotipe 3. Ketahanan terhadap Penyakit agak tahan terhadap Hawar Daun Bakteri (HDB) patotipe III, rentan terhadap HDB patotipe IV, agak rentan terhadap HDB patotipe VIII, agak tahan terhadap blas ras 033 dan 133, rentan terhadap ras 073 dan 173 dan rentan terhadap tungro. Varietas ini cocok ditanam di ekosistem sawah tadah hujan dataran rendah sampai ketinggian 600 m dpl.
2. Inpari 15 Parahyangan dilepas Tahun 2011. Karakteristik umur tanaman 117 hari, tekstur nasi pulen dengan kadar amilosa $\pm 20,7\%$, potensi hasil 7,5 ton/ha GKG. Ketahanan terhadap hama agak tahan terhadap Wereng Batang Coklat biotipe 1, agak rentan terhadap Wereng Batang Coklat biotipe 2 dan rentan terhadap Wereng Batang Coklat biotipe 3. Ketahanan terhadap Penyakit agak tahan terhadap Hawar Daun Bakteri (HDB) patotipe III, agak rentan terhadap HDB patotipe IV dan VIII, tahan terhadap blas ras 033, agak tahan terhadap blas ras 133 dan 073, rentan terhadap blas ras 173 serta rentan terhadap tungro. Varietas ini cocok ditanam di ekosistem sawah tadah hujan dataran rendah sampai ketinggian 600 m dpl.
3. Inpari 20 dilepas Tahun 2011. Karakteristik umur tanaman 104 hari, tekstur nasi pulen dengan kadar amilosa $\pm 21,1\%$, potensi hasil 8,8 ton/ha GKG. Ketahanan terhadap hama agak tahan terhadap Wereng Batang Coklat biotipe 1, agak rentan terhadap Wereng Batang Coklat biotipe 2 dan 3. Ketahanan terhadap Penyakit tahan terhadap Hawar Daun Bakteri (HDB) patotipe III, agak rentan terhadap HDB patotipe IV dan VIII, agak tahan terhadap blas

ras 033, rentan terhadap blas ras 133, 073, dan 173 serta rentan terhadap tungro. Varietas ini cocok ditanam di ekosistem sawah dataran rendah sampai ketinggian 600 m dpl dan tidak dianjurkan ditanam di daerah endemik tungro

4. Inpari 24 Gabusan atau beras merah dilepas Tahun 2012. Karakteristik umur tanaman 111 hari, tekstur nasi pulen dengan kadar amilosa $\pm 18\%$, potensi hasil 7,7 ton/ha GKG. Ketahanan terhadap hama agak rentan terhadap Wereng Batang Coklat biotipe 1, 2 dan 3. Ketahanan terhadap Penyakit tahan terhadap Hawar Daun Bakteri (HDB) patotipe III, agak tahan terhadap HDB patotipe IV dan agak rentan terhadap HDB patotipe VIII. Varietas ini cocok ditanam di ekosistem sawah dataran rendah sampai ketinggian sedang (0- 600 m dpl).
5. Inpari 28 Kerinci dilepas Tahun 2012. Karakteristik umur tanaman 120 hari, tekstur nasi pulen dengan kadar amilosa $\pm 23,7\%$, potensi hasil 9,5 ton/ha GKG. Ketahanan terhadap hama agak rentan terhadap Wereng Batang Coklat biotipe 1, 2 dan 3. Ketahanan terhadap Penyakit tahan terhadap Hawar Daun Bakteri (HDB) patotipe III, agak rentan terhadap HDB patotipe IV dan VIII, agak tahan terhadap blas ras 033 dan 073, rentan terhadap blas ras 133, dan 173 serta rentan terhadap tungro. Varietas ini cocok ditanam di ekosistem sawah sampai ketinggian 1100 m dpl.
6. Cigeulis dilepas Tahun 2002. Karakteristik umur tanaman 115 -125 hari, tekstur nasi pulen dengan kadar amilosa $\pm 23\%$, potensi hasil 8,0 ton/ha GKG. Ketahanan terhadap hama agak rentan terhadap Wereng Batang Coklat biotipe 2 dan rentan terhadap Wereng Batang Coklat biotipe 3. Ketahanan terhadap Penyakit tahan terhadap Hawar Daun Bakteri (HDB) patotipe IV. Varietas ini baik ditanam pada musim hujan dan kemarau, cocok ditanam pada lokasi di bawah 600 meter di atas permukaan laut
7. .Ciherang dilepas Tahun 2000. Karakteristik umur tanaman 116 -125 hari, tekstur nasi pulen dengan kadar amilosa $\pm 23\%$, potensi hasil 8,5 ton/ha GKG. Ketahanan terhadap hama tahan terhadap Wereng Batang Coklat biotipe 2 dan 3. Ketahanan terhadap Penyakit tahan terhadap Hawar Daun Bakteri (HDB) patotipe III dan IV. Varietas ini cocok ditanam pada musim hujan dan kemarau, dengan ketinggian di bawah 500 m dpl.

Preferensi Masyarakat Terhadap Karakter Nasi

Pengujian preferensi terhadap karakter nasi dilakukan secara subyektif menggunakan Panca Indra yang meliputi warna, aroma/bau dan tekstur. Preferensi masyarakat terhadap karakter warna nasi dapat dilihat pada Tabel 1.

Berdasarkan data pada Tabel 1 ternyata warna nasi yang paling disenangi berasal dari Varietas Inpari 28 karena warnanya sangat putih. Namun pada Varietas Inpari 24 memiliki warna yang berbeda dari varietas lainnya karena merupakan beras merah sehingga jika dibandingkan dengan warna putih maka warna nasi Inpari 24 adalah kusam.

Tabel 1. Preferensi masyarakat terhadap warna nasi

Varietas	Preferensi masyarakat terhadap warna nasi (%)				Modus
	Sangat Suka (SS)	Suka (S)	Agak Suka (AS)	Tidak Suka (TS)	
Inpari 28	60	40	0	0	SS
Cigeulis	5	45	35	25	S
Inpari 20	35	45	20	0	S
Inpari 24	0	0	0	100	TS
Inpari 14	10	65	25	0	S
Ciherang	0	15	65	20	AS
Inpari 15	15	65	20	0	S

Sumber : diolah dari data primer, 2015

Ada beberapa faktor yang mempengaruhi warna beras menurut Nugraha et al. (1998) Kelompok pertama adalah faktor yang mempengaruhi rendemen melalui pengaruhnya terhadap mutu gabah sebagai bahan baku dalam proses penggilingan yang meliputi varietas, teknik budidaya, cekaman lingkungan, agroekosistem, dan iklim. Kelompok kedua merupakan faktor penentu rendemen yang terlibat dalam proses konversi gabah menjadi beras, yaitu teknik penggilingan dan alat penggilingan dan derajat sosoh. Preferensi masyarakat terhadap aroma nasi dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Preferensi masyarakat terhadap aroma nasi

Varietas	Preferensi masyarakat terhadap aroma nasi (%)				Modus
	Sangat Suka (SS)	Suka (S)	Agak Suka (AS)	Tidak Suka (TS)	
Inpari 28	25	50	20	5	S
Cigeulis	5	70	20	5	S
Inpari 20	15	45	40	0	S
Inpari 24	30	35	35	0	S
Inpari 14	20	40	40	0	S
Ciherang	30	15	50	5	AS
Inpari 15	10	80	10	0	S

Sumber : diolah dari data primer, 2015

Pada tabel 2 terlihat bahwa semua varietas yang diujikan berbau khas nasi karena varietas yang diuji belum berbau tengik. Ketengikan pada umumnya disebabkan umur simpan. Apabila umur simpan varietas lama, maka aroma nasi kurang baik. Preferensi masyarakat terhadap tekstur nasi dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Preferensi masyarakat terhadap tekstur nasi

Varietas	Preferensi masyarakat terhadap aroma nasi (%)				Modus
	Sangat Suka (SS)	Suka (S)	Agak Suka (AS)	Tidak Suka (TS)	
Inpari 28	70	15	15	0	SS
Cigeulis	20	0	55	25	AS
Inpari 20	65	25	5	5	SS
Inpari 24	15	35	50	0	AS
Inpari 14	50	20	25	5	SS
Ciherang	20	0	55	25	AS
Inpari 15	25	10	45	20	AS

Sumber : diolah dari data primer, 2015

Menurut Prof. Dr. Ir. Made Astawan, Dosen Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi IPB dalam Hanny (2012), sebagian besar butir beras terdiri dari karbohidrat jenis pati. Hampir 90 persen berat kering beras adalah pati yang terdapat dalam bentuk granula. Pati beras terbentuk oleh dua jenis molekul polisakarida, yang masing-masing merupakan polimer dari glukosa. Kedua molekul pembentuk pati tersebut adalah amilosa dan amilopektin. Beras dengan kadar amilosa tinggi bila dimasak, pengembangan volumenya dan tidak mudah pecah, nasinya kering dan kurang empuk, serta menjadi keras bila didinginkan, seperti pada kebanyakan tipe IR. Beras dengan kadar amilosa rendah bila dimasak menghasilkan nasi yang basah dan lengket, sedangkan beras dengan kadar amilosa menengah menghasilkan nasi yang agak basah dan tidak menjadi keras bila didinginkan. Perbandingan antara amilosa dan amilopektin dapat menentukan tekstur, pera atau tidaknya nasi, cepat atau tidaknya mengeras dan lengket atau tidaknya nasi. Pada beras semakin kecil kandungan amilosa atau semakin tinggi kandungan amilopektinnya maka akan semakin pulen (lekat) nasi yang diperoleh.

Preferensi Masyarakat Terhadap Karakter Nasi Berdasarkan Uji Friedman Test

Preferensi masyarakat terhadap karakter nasi dengan analisis Uji Friedman Test diperoleh hasil yang berbeda nyata pada semua varietas pada variabel warna dan tekstur. Hal ini dibuktikan dari nilai $\text{Asymp.Sig} < 0,05$ (Tabel 4). Sedangkan aroma nasi tidak berbeda nyata karena nilai $\text{Asymp.Sig} > 0,05$

Tabel 4. Preferensi Terhadap Karakter Nasi Berdasarkan Uji Friedman Test

Varietas	Mean Rank		
	Warna	Aroma	Tekstur
Inpari 28	6.08	4.23	5.35
Cigeulis	3.70	3.70	2.85
Inpari 20	5.15	3.78	5.30
Inpari 24	1.18	4.43	3.70
Inpari 14	4.63	3.83	4.63
Ciherang	2.60	3.58	2.88
Inpari 15	4.68	4.48	3.30
N	20	20	20
Chi-Square	80.676	4.700	36.983
Df	6	6	6
Asymp.Sig	.000	.583	.000

KESIMPULAN

Dari hasil uji preferensi terhadap masyarakat tentang karakter nasi diperoleh bahwa :

1. Inpari 28 memiliki warna nasi yang sangat putih dan tekstur nasi yang pulen.
2. Inpari 15 memiliki bau yang khas nasi/tidak tengik dan memberikan aroma yang paling enak diantara varietas lainnya..
3. Dari segi warna nasi, Varietas Ciherang kurang putih dibandingkan dengan Inpari 28.. Akan tetapi petani masih tetap memilih Varietas Ciherang karena mudah dalam pemasaran
4. Dari segi tekstur nasi semua varietas yang diuji termasuk pulen, akan tetapi Varietas Cigeulis dan Ciherang tingkat kepulenan rendah.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonimus, 2011. Smaak Proff (Pengujian Rasa) dalam <http://www.smarttien.com/2011/04/smaak-proff-pengujian-rasa.html/>. Diakses 13 April 2011.
- Adnany, Zaky. 2013. Budidaya Padi Dengan Pendekatan Teknologi Sri (*System Of Rice Intensification*). Wonosobo: Penyuluh Pertanian di Dinas Pertanian Tanaman Pangan.
- Balai Besar Tanaman Padi, 2012. Deskripsi Varietas Ungul Baru Padi. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Kementerian Pertanian
- Hanny. 2002. Beras Makanan Pokok Sumber Protein. <<http://www.gizi.net/cgi-bin/berita/fullnews.cgi?newsid1028376933,9249,>>. Diakses 30 Maret 2011.

- Larasati SP. 2012. Karakterisasi Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Nasi dari Beberapa Varietas Beras.[Skripsi]. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- .Nugraha, U.S., S.J.Munarso, Suismono dan A. Setyono. 1998. Tinjauan tentang rendemen beras giling dan susut pascapanen: 1. Masalah sekitar rendemen beras giling, susut dan pemecahannya. Makalah. Balai Penelitian Tanaman Padi. Sukamandi. 15 Hal.
- Ruskandar, A., S.H. Mulya, Triny S.K., P. Wardana, dan I. Las. 2007. Distribution of High Yielding Rice Varieties in Indonesia Dalam : Rice Industry, Culture and Environment Book 2. Indonesian Center for Rice Research (ICRR). ICFORD, IAARD.
- Saragih, B. 2000. Peranan Teknologi Tepat Guna dalam Pembangunan Sistem Agribisnis Kerakyatan dan Berkelanjutan. Seminar II Teknologi Tepat Guna. Bandung. November.