

**KAJIAN PREFERENSI PETANI TERHADAP BERBAGAI VARIETAS
UNGGUL BARU PADI DI KECAMATAN KALIBAWANG, KULON
PROGO, YOGYAKARTA**

*Studies of Farmer's Preferences Against New High-Yielding Varieties of Rice
In District Kalibawang, Kulon Progo, Yogyakarta*

Muhammad Fajri, Evy Puji Astuti, Sarjiman, Siti Dewi Indrasari

Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Yogyakarta
Jl. Stadion Maguwoharjo No 22 Ngemplak, Sleman, Yogyakarta
Email : fajri.litbang76@yahoo.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui preferensi petani terhadap beras dan nasi dari berbagai varietas unggul padi. Penelitian dilakukan di Kecamatan Kalibawang, Kabupaten Kulon Progo, Daerah Istimewa Yogyakarta pada bulan April 2014. Bahan utama yang digunakan adalah beras dari 7 varietas unggul padi, yaitu Inpari 23, Inpari 27, Inpari 29, Inpari 30, Inpari 10, Inpago 8 dan Ciherang. Alat utama yang digunakan adalah form penilaian uji kesukaan dan peralatan uji organoleptik. Tahapan penelitian meliputi penyiapan sampel dan pelaksanaan penilaian kesukaan beras dan nasi oleh petani. Hasil uji kesukaan menunjukkan bahwa secara umum beras yang paling disukai adalah Inpari 27 dan nasi yang paling disukai adalah Inpari 23.

Kata Kunci : preferensi, varietas unggul, padi

ABSTRACT

This study aims to determine the preferences of farmers on rice and cooked rice from a variety of high-yielding varieties of rice. The study was conducted in District Kalibawang, Kulon Progo Regency, Yogyakarta in April 2014. The main material used is rice from 7 high-yielding varieties of rice, namely Inpari 23, Inpari 27, Inpari 29, Inpari 30, Inpari 10, Inpago 8 and Ciherang . The main tool used is the assesment test forms and organoleptic test tools. Stages of research include sample preparation and execution of assessment to rice and cooked rice by farmer. The test results show that generally the most preferred rice is Inpari 27 and the most preferred cooked rice is Inpari 23.

Keywords: *preferences, high-yielding varieties, rice*

PENDAHULUAN

Salah satu tugas pokok Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) adalah melakukan diseminasi hasil penelitian dan pengembangan pertanian dari Badan

Litbang Pertanian Republik Indonesia. Salah satu hasil penelitian tersebut adalah varietas-varietas unggul baru (VUB) padi untuk mendukung peningkatan produksi padi secara nasional melalui Program P2BN (Peningkatan Produksi Beras Nasional). Dalam rangka mendukung program tersebut, BPTP Yogyakarta melakukan introduksi berbagai varietas unggul baru padi kepada petani yang ada di wilayah DIY melalui kegiatan display VUB di lahan petani. Kajian ini dilakukan untuk mengetahui sejauh mana tingkat penerimaan petani terhadap beras dan nasi yang berasal dari padi yang ditanam di lokasi display VUB tersebut.

Tingkat penerimaan petani terhadap beras dan nasi diukur dengan metode uji deskripsi sensori terhadap atribut sensori yang diidentifikasi dan dideskripsikan dengan menggunakan panelis. Pengujian ini menggunakan 30 panelis semi terlatih. Panelis menilai produk secara subyektif dan spontan tanpa membandingkan contoh satu sama lain (Larasati, 2012). Dalam penelitian ini, hampir sebagian besar varietas beras yang diujikan adalah varietas unggul baru yang belum pernah ditanam di wilayah setempat.

BAHAN DAN METODE

Pengkajian ini dilaksanakan di Kecamatan Kalibawang, Kabupaten Kulon Progo, Yogyakarta. Waktu pelaksanaan adalah bulan April 2014. Sasaran penelitian adalah petani kooperator yang berjumlah 32 orang. Penelitian dilaksanakan dengan metode wawancara kuesioner dan form penilaian uji kesukaan (organoleptik). Bahan yang digunakan adalah beras dari 7 varietas berikut : Inpari 23, Inpari 27, Inpari 29, Inpari 30, Inpari 10, Inpago 8 dan Ciherang. Pengujian dilakukan di petani dengan jumlah petani sebagai ulangan.

Cara penyiapan sampel nasi yaitu beras dicuci sampai bersih (3 kali), kemudian ditiriskan dan dimasukkan ke dalam panci rice cooker. Lalu ditambahkan air dengan perbandingan beras : air = 1 : 1,5. Panci dimasukkan ke dalam rice cooker dan diatur posisinya supaya tepat. Rice cooker ditutup sampai terdengar klik pengunci. Stop kontak disambungkan dan tombol dinyalakan sehingga lampu “ cooking “ menyala. Setelah tombol menyala (sekitar 35 – 40 menit), pemanasan dibiarkan (“ warm “) selama 15 menit. Nasi diaduk hingga merata, kemudian disajikan kepada panelis dalam cawan-cawan sampel.

Data yang diperoleh dianalisis menggunakan SPSS. Untuk data uji organoleptik dianalisis dengan metode nonparametrik, Kruskal Wallis, K-Independet Test. Sedangkan data uji mutu gabah dan beras dianalisis dengan Anova.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Uji Organoleptik Beras dan Nasi

Setelah dilakukan uji organoleptik terhadap beras dan nasi dari 7 varietas unggul baru padi, yaitu Inpari 23, Inpari 27, Inpari 29, Inpari 30, Inpari 10, Inpago

8 dan Ciherang kepada para petani setempat, maka diperoleh data skor uji rangking (mean rank) yang dianalisis dengan metode Kruskal Wallis yang disajikan dalam Tabel 1 dan Tabel 2.

Hasil uji organoleptik terhadap beras menunjukkan bahwa secara umum beras yang paling disukai adalah Inpari 27. Sedangkan secara rinci, aroma yang paling disukai adalah Inpari 23, warna yang paling disukai adalah Inpari 30, bentuk yang paling disukai adalah Inpari 27, keutuhan yang paling disukai adalah Inpari 29 dan kebersihan yang paling disukai adalah Inpari 27 (Tabel 1). Hasil analisis sidik ragam menunjukkan bahwa secara umum faktor varietas berpengaruh nyata terhadap penilaian bentuk, keutuhan dan kebersihan, namun tidak berpengaruh nyata terhadap aroma dan warna.

Hasil uji organoleptik terhadap nasi, secara umum, nasi yang paling disukai adalah Inpari 23. Kandungan amilosa Inpari 23 sebesar 17,0 % (Anonim, 2013), termasuk ke dalam golongan beras beramilosa rendah (Tabel 3). Sedangkan secara rinci, aroma yang paling disukai adalah Inpari 23, warna yang paling disukai adalah Inpari 23, kilap yang paling disukai adalah Ciherang, tekstur yang paling disukai adalah Inpari 23 dan rasa yang paling disukai adalah Inpari 23 (Tabel 2). Hasil analisis sidik ragam menunjukkan bahwa secara umum faktor varietas berpengaruh nyata terhadap penilaian aroma, tekstur dan rasa, namun tidak berpengaruh nyata terhadap kilap dan warna.

Tabel 1. Hasil Uji Organoleptik Terhadap Beras dari 7 Varietas Unggul Padi

No	Parameter	Urutan Paling Disukai	Varietas	Mean Rank
1	Aroma	I	Inpari 23	86,34
		II	Inpari 27	100,45
		III	Inpari 29	111,56
		IV	Inpago 8	115,44
		V	Inpari 30	117,09
		VI	Ciherang	125,25
		VII	Inpari 10	131,36
2	Warna	I	Inpari 30	89,47
		II	Inpari 10	105,34
		III	Inpari 27	110,17
		IV	Inpago 8	112,78
		V	Ciherang	114,11
		VI	Inpari 29	126,08
		VII	Inpari 23	129,55
3	Bentuk	I	Inpari 27	83,34
		II	Inpari 29	85,00
		III	Inpari 23	101,84
		IV	Inpago 8	105,53
		V	Inpari 30	117,31
		VI	Ciherang	131,50
		VII	Inpari 10	162,97
4	Keutuhan	I	Inpari 29	70,03
		II	Inpari 27	72,22
		III	Inpago 8	85,91
		IV	Inpari 30	126,52
		V	Inpari 23	128,58
		VI	Ciherang	132,88
		VII	Inpari 10	171,38
5	Kebersihan	I	Inpari 27	94,11
		II	Inpari 29	94,20
		III	Inpari 30	107,27
		IV	Inpari 10	109,77
		V	Inpago 8	115,83
		VI	Ciherang	124,69
		VII	Inpari 23	141,64
6	Umum	I	Inpari 27	81,20
		II	Inpari 29	100,22
		III	Inpari 23	103,75
		IV	Inpago 8	110,02
		V	Inpari 30	115,92
		VI	Ciherang	124,94
		VII	Inpari 10	151,45

Tabel 2. Hasil Uji Organoleptik Terhadap Nasi dari 7 Varietas Unggul Padi

No	Parameter	Urutan Paling Disukai	Varietas	Mean Rank
1	Aroma	I	Inpari 23	69,20
		II	Inpari 27	113,33
		III	Inpari 29	114,83
		IV	Inpari 30	118,55
		V	Inpago 8	121,38
		VI	Ciherang	124,50
		VII	Inpari 10	125,72
2	Warna	I	Inpari 23	96,39
		II	Inpari 27	109,58
		III	Inpari 30	110,45
		IV	Inpari 29	116,14
		V	Ciherang	117,86
		VI	Inpago 8	118,30
		VII	Inpari 10	118,78
3	Kilap	I	Ciherang	101,75
		II	Inpago 8	104,11
		III	Inpari 27	105,47
		IV	Inpari 23	109,97
		V	Inpari 29	120,70
		VI	Inpari 30	122,06
		VII	Inpari 10	123,44
4	Tekstur	I	Inpari 23	65,88
		II	Ciherang	80,69
		III	Inpari 30	118,00
		IV	Inpari 27	121,34
		V	Inpari 29	123,59
		VI	Inpago 8	134,38
		VII	Inpari 10	143,63
5	Rasa	I	Inpari 23	62,63
		II	Ciherang	104,89
		III	Inpari 29	113,84
		IV	Inpari 30	114,50
		V	Inpari 27	117,30
		VI	Inpago 8	134,91
		VII	Inpari 10	139,44
6	Umum	I	Inpari 23	81,55
		II	Inpari 27	101,31
		III	Ciherang	104,20
		IV	Inpari 30	116,48
		V	Inpari 29	121,11
		VI	Inpago 8	130,84
		VII	Inpari 10	132,00

Beras Inpari 23 termasuk beras beramilosa rendah (17%) dengan bentuk beras sedang, sementara Inpari 27, Inpari 29, Inpari 30, Inpari 10, Inpago 8 dan Ciherang termasuk beras beramilosa sedang (21,8 – 23 %) dengan bentuk beras ramping (Anonim, 2013).

Kesukaan terhadap rasa nasi terutama ditentukan oleh tingkat kepulenan, kemekaran, warna, rasa, dan aroma nasi. Warna nasi dipengaruhi oleh derajat sosoh, kandungan amilosa, dan perubahan-perubahan selama penyimpanan beras. Derajat sosoh yang makin tinggi mengakibatkan makin banyak kulit ari yang terlepas sehingga warna beras jadi lebih putih. Menurut Juliano (1994) nilai warna dan kilap nasi mempunyai korelasi positif dengan kadar amilosa. Beras dengan kandungan amilosa yang tinggi cenderung menyerap air lebih banyak bila ditanak dan mengembang lebih besar sehingga warnanya lebih putih. Rasa dan aroma nasi dipengaruhi oleh varietas padinya. Lama penyimpanan beras tidak mempengaruhi rasa nasi, tetapi mempengaruhi baunya. Beras yang disimpan lebih lama memiliki bau lebih apek, yang masih tercium ketika sudah menjadi nasi. Rasa manis terutama dipengaruhi oleh kandungan gula reduksi pada nasi.

Dalam penentuan mutu rasa nasi dikenal nasi pera dan nasi pulen. Nasi pera adalah nasi keras dan kering setelah dingin, tidak lekat satu sama lain, dan lebih mengembang dari nasi pulen. Nasi pulen ialah nasi yang cukup lunak walaupun sudah dingin, lengket tetapi lengketannya tidak sampai seperti ketan, antar biji lebih berlekatan satu sama lain dan mengkilat. Nasi pulen lebih disukai oleh sebagian besar penduduk Sulawesi, Jawa dan Kalimantan. Penduduk Sumatera lebih menyukai nasi yang agak pera. Pengujian mutu rasa nasi dapat dilakukan secara subjektif dengan uji indrawi dan secara objektif dengan menggunakan uji analisa seperti instron, teksturometer, dan viskoelastograf. Uji indrawi dilakukan dengan menyajikan nasi kepada 10-12 panelis (Haryadi, 2006).

Mutu Fisik Gabah dan Beras

Hasil uji mutu fisik gabah menunjukkan bahwa secara umum, faktor varietas berpengaruh nyata terhadap mutu fisik gabah yang dihasilkan (kadar air, densitas, kadar kotoran hampa, butir hijau kapur, butir kuning rusak, butir merah dan bobot 1000 butir). Secara rinci, kadar air Inpari 23, Inpari 30, Inpari 10, Inpago 8 dan Ciherang tidak berbeda nyata. Densitas gabah Inpari 27 tidak berbeda nyata dengan Inpari 10 dan densitas Inpari 23 tidak berbeda nyata dengan Ciherang. Inpari 23 memiliki densitas tertinggi, yaitu 542,0 gr/l dan Inpari 29 memiliki densitas terendah, yaitu 498,0 g/l. Densitas gabah menggambarkan berat gabah per satuan volume yang dinyatakan dalam gram/liter.

Kadar kotoran hampa dari seluruh varietas tidak berbeda nyata, kecuali pada Inpago 8. Kadar butir kuning rusak tidak berbeda nyata pada Inpari 30, Inpari 23, Inpari 27 dan Ciherang. Kadar butir merah tidak berbeda nyata pada seluruh varietas, kecuali pada Inpari 23 dan Ciherang. Bobot 1000 butir berbeda nyata kecuali pada Inpari 30 dengan Inpago 8. Inpari 10 memiliki bobot 1000 butir terbesar, yaitu 28,38 gram dan Ciherang memiliki bobot 1000 butir terkecil, yaitu 23,68 gram (Tabel 3).

Tabel 3. Karakteristik Mutu Fisik Gabah Beberapa VUB Padi, 2014

No	Varietas	Kadar Air (%)	Densitas (gr/l)	Butir Hampa (%)	Butir Hijau (%)	Butir Kuning (%)	Butir Merah (%)	Bobot 1000 butir (gr)
1	Inpari 23	11,67 ^c	542,0 ^e	0,78 ^a	1,95 ^b	2,01 ^{ab}	0,09 ^b	27,16 ^e
2	Inpari 27	10,55 ^b	518,5 ^b	1,15 ^a	3,75 ^c	2,27 ^{ab}	0,00 ^a	24,63 ^b
3	Inpari 29	9,55 ^a	498,0 ^a	0,56 ^a	0,99 ^a	3,08 ^{bc}	0,00 ^a	25,14 ^c
4	Inpari 30	11,55 ^c	535,5 ^c	1,00 ^a	2,86 ^{bc}	1,60 ^a	0,00 ^a	26,02 ^d
5	Inpari 10	11,70 ^c	518,5 ^b	1,12 ^a	0,65 ^a	19,87 ^c	0,00 ^a	28,38 ^f
6	Inpago 8	11,95 ^c	539,5 ^d	2,22 ^b	6,28 ^d	0,77 ^a	0,02 ^a	26,42 ^d
7	Ciherang	11,75 ^c	542,5 ^e	0,95 ^a	3,32 ^c	2,00 ^{ab}	0,20 ^c	23,68 ^a

Berdasarkan bentuk beras (P/L ratio), semua sampel berbentuk silinder/ramping kecuali Inpari 23 berbentuk medium/sedang. Derajat putih sampel berkisar antara 41,25 – 47,80 %, sedangkan kekeringan sampel berkisar antara 1,64 – 2,61 %. Varietas Ciherang memiliki derajat sosoh tertinggi yaitu 125, berdasarkan skala Satake Milling Meter. Berdasarkan kadar air yang dipersyaratkan dalam SNI No. 6128 : 2008 tentang Mutu Beras yaitu maksimal 14 %, maka seluruh beras dari VUB padi yang diujikan telah memenuhi standar mutu (Tabel 4).

Tabel 4. Karakteristik Mutu Fisik Beras dari Beberapa VUB Padi, 2014

No	Varietas	Panjang (mm)	Lebar (mm)	P/L Ratio	Derajat Putih (%)	Translusen (%)	Derajat Sosoh (%)	Kadar Air (%)
1	Inpari 23	6,50 ^a	2,66 ^a	2,45 ^a	41,25 ^a	2,59 ^a	99,00 ^a	11,60 ^{ab}
2	Inpari 27	7,34 ^{cd}	2,11 ^d	3,49 ^d	47,05 ^b	2,11 ^b	121,50 ^b	10,90 ^a
3	Inpari 29	7,14 ^{bc}	2,18 ^{cd}	3,29 ^{cd}	42,15 ^a	1,77 ^b	99,50 ^a	10,35 ^a
4	Inpari 30	7,02 ^{ab}	2,24 ^{bc}	3,14 ^{bc}	45,20 ^{ab}	2,53 ^{ab}	121,00 ^b	11,45 ^{ab}
5	Inpari 10	7,25 ^{cd}	2,25 ^{bc}	3,23 ^{cd}	47,75 ^b	1,64 ^b	124,00 ^b	11,95 ^{bc}
6	Inpago 8	7,13 ^{bc}	2,33 ^b	3,06 ^b	47,80 ^b	1,98 ^b	124,50 ^b	11,60 ^{ab}
7	Ciherang	6,94 ^{ab}	2,20 ^{cd}	3,16 ^{bc}	46,85 ^b	2,61 ^a	125,00 ^{bc}	12,25 ^{bc}

Mutu Giling Beras

Inpari 30 memiliki rendemen BPK tertinggi, yaitu 80,05 % dan Inpari 10 memiliki rendemen BPK terendah, yaitu 75,15 %. Inpari 30 memiliki rendemen giling tertinggi, yaitu 71,73 % dan Inpari 10 memiliki rendemen giling terendah, yaitu 65,37%. Inpari 30 memiliki persentase beras kepala tertinggi, yaitu 86,31% dan Ciherang memiliki persentase beras kepala terendah, yaitu 73,40 %. Inpari 23 memiliki persentase beras patah tertinggi, yaitu 25,42 % dan Inpari 30 memiliki persentase beras patah terendah, yaitu 13,44 %. Ciherang memiliki persentase beras menir tertinggi, yaitu 1,54% dan Inpari 30 memiliki persentase beras menir terendah, yaitu 0,26%.

Berdasarkan standar mutu beras SNI 6128 : 2008 terkait jumlah butir kepala, maka beras Inpari 23 dan Ciherang termasuk kategori Mutu IV, sedangkan Inpari 27, Inpari 29, Inpari 30, Inpari 10 dan Inpago 8 termasuk kategori Mutu III.

Tabel 5. Karakteristik Mutu Giling Beras dari Beberapa VUB Padi, 2014

No	Varietas	Rendemen BPK (%)	Rendemen Giling (%)	Beras Kepala (%)	Beras Patah (%)	Menir (%)	Butir Kapur (%)	Butir Kuning (%)
1	Inpari 23	78,42 ^b	68,71 ^b	74,09 ^a	25,42 ^d	0,51 ^b	0,51 ^b	0,93 ^b
2	Inpari 27	78,07 ^b	69,30 ^{bc}	82,56 ^c	16,90 ^b	0,55 ^b	1,52 ^d	0,96 ^b
3	Inpari 29	78,58 ^b	70,12 ^{bc}	80,37 ^b	19,29 ^c	0,34 ^b	0,15 ^a	1,11 ^b
4	Inpari 30	80,05 ^{bc}	71,73 ^d	86,31 ^d	13,44 ^a	0,26 ^a	1,06 ^c	1,12 ^b
5	Inpari 10	75,15 ^a	65,37 ^a	82,78 ^c	16,68 ^b	0,55 ^b	0,48 ^b	6,71 ^c
6	Inpago 8	76,78 ^{ab}	67,42 ^b	85,23 ^d	14,47 ^a	0,31 ^b	2,61 ^e	0,37 ^a
7	Ciherang	79,88 ^b	69,22 ^{bc}	73,40 ^a	25,07 ^d	1,54 ^c	1,54 ^d	0,77 ^a

KESIMPULAN

Dari pengkajian ini dapat disimpulkan bahwa secara umum beras yang paling disukai adalah Inpari 27. Sedangkan nasi yang paling disukai adalah Inpari 23. Faktor varietas berpengaruh terhadap mutu gabah, beras dan nasi yang dihasilkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2013. Deskripsi Varietas Unggul Baru Padi. Balai Besar Penelitian Tanaman Padi. Subang, Jawa Barat
- Aliawati, G. 2003. Teknik Analisis Kadar Amilosa Dalam Beras. Buletin Teknik Pertanian Vol. 8 No. 2: 82-84
- Allidawati dan Bambang K. 1989. Metode Uji Mutu Beras dalam Program Pemuliaan Padi. Dalam M. Ismunadji, M. Syam, dan Yuswadi (Ed.). Padi Buku 2. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. Bogor. Hlm. 363-375
- Astawan. 2004. Proses Pengolahan Beras untuk Mendapatkan Mutu yang Baik. Universitas Sumatera Utara. Sumatera.
- Damardjati, D.S. 1995. Karakteristik Sifat Standardisasi Mutu Beras sebagai Landasan Pengembangan Agribisnis dan Agroindustri Padi di Indonesia. Orasi Pengukuhan Ahli Peneliti Utama. Balai Penelitian Bioteknologi Tanaman Pangan, Bogor.
- Haryadi. 2006. Teknologi Pengolahan Beras. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

- Juliano, B.O. 1994. Criteria and Test for Rice Grain Quality. In B.A. Juliano (Ed). Rice Chemistry and Technology. American Association of Cereal Chemists, St. Paul, Minnesota
- Larasati, S.P. 2012. Karakterisasi Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Nasi dari beberapa Varietas Beras. Skripsi. Departemen Gizi Masyarakat, Institut Pertanian Bogor.
- Moehyi, S. 1992. Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga . Jakarta: Bharata.
- Somantri, I.H. 1983. Pewarisan Kadar Amilosa pada Beberapa Persilangan Padi. Tesis, Fakultas Pertanian Universitas Padjadjaran, Bandung.
- Suprihatno, B, dkk. 2010. Deskripsi Varietas Padi. Balai Besar Penelitian Tanaman Padi. Subang, Jawa Barat.
- Suwarno, A.B. Surono, dan Z. Harahap. 1982. Hubungan Antara Kadar Amilosa Beras dengan Rasa Nasi. Penelitian Pertanian 2(1): 33-35