



Seiring dengan meningkatnya tingkat kesejahteraan masyarakat, permintaan beras bermutu dan cita rasa nasi yang enak semakin meningkat. Banyak faktor yang menentukan mutu beras seperti mutu beras giling, rendemen, mutu gabah dan kehilangan bobot. Mutu beras ditentukan oleh mutu gabah sewaktu digiling, derajat sosoh, kondisi penggilingan dan penanganannya serta sifat varietas (Soemardi dan Thahir, 1991). Mutu giling merupakan salah satu faktor penting yang menentukan mutu beras, antara lain : rendemen beras kepala, rendemen beras giling, persentase beras pecah, dan derajat sosoh beras. Sebagian besar beras yang beredar di beberapa daerah di Indonesia memiliki derajat sosoh 80% atau lebih dan persentase beras kepala lebih besar dari 75% dan mengandung butir patah kurang dari 30%. Berbagai faktor yang meliputi keadaan lingkungan, panen hingga penanganan lepas panen mempengaruhi mutu giling di samping faktor genetik (Haryadi, 2006).

Rendemen beras kepala merupakan persyaratan utama dalam penetapan mutu gabah, karena akan menentukan jumlah berat beras yang dihasilkan dan pada akhirnya menentukan nilai ekonomis beras tersebut. Rendemen beras kepala mempunyai keragaman yang besar yang tergantung pada berbagai faktor yaitu varietas, jenis biji, butir kapur, cara budidaya, faktor lingkungan, perlakuan lepas panen yang dimulai sejak pemanenan, perontokan, pengeringan, penyimpanan, hingga penggilingan. Demikian halnya rendemen total beras giling dipengaruhi juga dengan faktor diatas serta ditentukan oleh perbandingan sekam, kulit ari, dan bagian endosperm. Semua karakter mutu tersebut akan menentukan penerimaan konsumen terhadap beras.

Berdasarkan BSNI (1987), persyaratan mutu kualitatif gabah terdiri dari empat karakter yaitu : 1. bebas hama dan penyakit; 2. bebas dari busuk, asam dan bau lainnya; 3. bebas bahan kimia dan sisa pupuk, insektisida dan fungisida; dan 4. gabah tidak boleh panas. Gabah dikatakan bebas dari hama dan penyakit apabila secara visual tidak ditemui adanya hama serangga (termasuk di dalamnya bangkai serangga atau hama dikategorikan sebagai benda asing), ulat dan lain sebagainya. Persyaratan mutu gabah berpedoman pada standar mutu gabah berdasarkan SNI (Tabel 1).

Tabel 1. Standar Mutu Gabah

Kriteria Mutu

Standar Mutu Gabah dan Beras Giling

Oleh Tim Pascapanen
Jumat, 23 Oktober 2015 16:12

Mutu I (%)

Mutu II (%)

Muti III (%)

Kadar air (maks)

14

14

14

Gabah hampa

1

2

3

Standar Mutu Gabah dan Beras Giling

Oleh Tim Pascapanen
Jumat, 23 Oktober 2015 16:12

Butir rusak + butir kuning (maks)

2

5

7

Butir mengapur + gabah muda (maks)

1

5

10

Gabah merah (maks)

1

2

Standar Mutu Gabah dan Beras Giling

Oleh Tim Pascapanen
Jumat, 23 Oktober 2015 16:12

4

Benda asing (maks)

-

2

4

Gabah varietas lain (maks)

2

5

10

Sumber : BSNI (1987)

Kadar air maksimal yang dimiliki oleh gabah kering adalah antara 13-14%, apabila kadar air

Standar Mutu Gabah dan Beras Giling

Oleh Tim Pascapanen

Jumat, 23 Oktober 2015 16:12

gabah lebih tinggi maka gabah sulit dikupas, sedangkan pada kadar air yang lebih rendah butiran gabah akan mudah patah. Butir hampa adalah butir gabah yang tidak berkembang sempurna atau akibat serangan hama, penyakit atau sebab lain sehingga tidak berisi butir beras walaupun kedua tangkup sekamnya tertutup maupun terbuka. Butir gabah setengah hampa tergolong ke dalam butir hampa. Gabah rusak artinya gabah yang terfermentasi, gabah berjamur atau gabah yang terserang serangga. Gabah dapat mengalami fermentasi apabila mengalami kontak dengan air dalam waktu cukup lama dan biasanya ditandai dengan adanya warna kehitaman pada permukaan gabah (Patiwiri 2006).

Kontrol mutu pada beras giling harus berpedoman pada standar mutu kualitatif dan kuantitatif. Beras giling adalah beras utuh atau patah yang diperoleh dari proses penggilingan gabah hasil tanaman padi (*Orizae sativa* L) yang seluruh lapisan sekamnya terkelupas atau sebagian lembaga dan bekatul telah dipisahkan. Standar mutu kualitatif beras meliputi bebas hama dan penyakit, bebas bau busuk, asam dan bau lainnya, bebas dari bekatul dan bebas dari tanda-tanda adanya bahan kimia yang membahayakan. Berdasarkan standar mutu yang dibuat oleh SNI (Tabel 2), beras giling dibedakan menjadi beberapa golongan mutu sesuai dengan kriterianya. Mutu I merupakan katagori beras super yang hanya terdiri dari beras kepala atau bahkan di atasnya (beras utuh saja). Mutu II dan III merupakan katagori beras berkualitas mutu menengah. Sedangkan Mutu IV dan V merupakan beras berkualitas medium hingga bermutu rendah yang dipasarkan di pasar tradisional termasuk di dalamnya beras pengadaan dalam negeri BULOG (Fatchurrozi 2011).

Tabel 2. Standar Mutu Beras Giling

Kriteria Mutu

Mutu I (%)

Mutu II (%)

Mutu III (%)

Standar Mutu Gabah dan Beras Giling

Oleh Tim Pascapanen
Jumat, 23 Oktober 2015 16:12

Mutu IV (%)

Mutu V (%)

Derajat sosoh (min)

100

100

95

95

85

Kadar air (maks)

14

14

Standar Mutu Gabah dan Beras Giling

Oleh Tim Pascapanen
Jumat, 23 Oktober 2015 16:12

14

14

15

Beras kepala (min)

95

89

78

73

60

Butir utuh (min)

60

Standar Mutu Gabah dan Beras Giling

Oleh Tim Pascapanen
Jumat, 23 Oktober 2015 16:12

50

40

35

35

Butir patah (maks)

5

10

20

25

35

Butir menir (maks)

Standar Mutu Gabah dan Beras Giling

Oleh Tim Pascapanen
Jumat, 23 Oktober 2015 16:12

0

1

2

2

5

Butir merah (maks)

0

1

1

3

3

Standar Mutu Gabah dan Beras Giling

Oleh Tim Pascapanen
Jumat, 23 Oktober 2015 16:12

Butir kuning (maks)

0

1

1

3

5

Butir mengapur (maks)

0

1

1

3

5

Standar Mutu Gabah dan Beras Giling

Oleh Tim Pascapanen
Jumat, 23 Oktober 2015 16:12

Butir asing (maks)

0

1

1

3

5

Butir asing (maks)

0

0,02

0,02

0,05

Standar Mutu Gabah dan Beras Giling

Oleh Tim Pascapanen
Jumat, 23 Oktober 2015 16:12

0,2

Butir gabah (maks)

0

1

1

2

3

Campuran varietas lain (maks)

5

5

5

Standar Mutu Gabah dan Beras Giling

Oleh Tim Pascapanen
Jumat, 23 Oktober 2015 16:12

10

10

Sumber : BSNI (1999)

Sumber : dari berbagai sumber