

KAJIAN PREFERENSI KONSUMEN TERHADAP BEBERAPA VARIETAS UNGGUL BARU PADI SAWAH MELALUI UJI ORGANOLEPTIK BERAS DAN NASI

Umi Barokah ^a dan Daenuri ^b

^a Dosen Program Studi Agroteknologi, Universitas Ma'arif Nahdlatul Ulama Kebumen,
Indonesia

^b Mahasiswa Program Studi Agroteknologi, Universitas Ma'arif Nahdlatul Ulama Kebumen,
Indonesia

barokahumi@yahoo.com

ABSTRAK

Beras merupakan makanan pokok bagi sebagian besar masyarakat Indonesia. Besar kecilnya konsumsi beras (penerimaan konsumen terhadap beras) ditentukan oleh kualitas nasi yang dihasilkan. Semakin pulen nasi yang dihasilkan cenderung lebih diminati oleh masyarakat. Uji organoleptik yang menggunakan panelis (pencicip) sering digunakan dalam menilai mutu berbagai jenis makanan. Pendekatan dengan penilaian organoleptik dianggap paling praktis lebih murah biayanya. Tujuan pengkajian ini adalah untuk mengetahui preferensi konsumen terhadap beberapa varietas unggul baru padi sawah melalui uji organoleptik beras dan nasi. Uji organoleptik dilaksanakan di Universitas Ma'arif Nahdlatul Ulama Kebumen pada 18 Desember 2020. Materi yang diujicobakan dalam uji organoleptik terhadap beras dan nasi adalah sebelas varietas padi hasil panen dari uji adaptasi varietas unggul baru padi sawah berbasis penerapan teknologi terpadu di Kecamatan Karangsembung, Kabupaten Kebumen. Sebelas varietas baru padi yang digunakan adalah Inpari 30, Inpari 32, Inpari 33, Inpari 42, Inpari 43, Inpari 44, Siliwangi, Padjajaran, Cakrabuana, Ciherang dan IR 64. Panelis selaku responden diberikan sampel, beras dan nasi, kemudian diberi kesempatan untuk melihat, membaui, memegang, mencium dan mencicipi (khusus nasi) dan selanjutnya memberi penilaian. Hasil penilaian direkap dan disajikan dalam bentuk tabel dan grafik untuk selanjutnya dianalisa secara deskriptif. Kesimpulan yang dapat diambil setelah dilakukan uji organoleptik diketahui bahwa Beras Inpari 33 merupakan varietas yang paling disukai panelis karena mengkilap, berbentuk panjang dan memiliki rangking paling bagus. Untuk nasi, varietas Siliwangi yang paling disukai panelis karena dari segi aroma agak wangi, pulen, memiliki rangking paling bagus dan skor uji hedonik tertinggi.

Kata kunci : varietas, unggul, baru, padi

ABSTRACT

Rice is a staple food for most Indonesian people. The size of rice consumption (consumer acceptance of rice) is determined by the quality of the rice produced. The fluffier the rice produced tends to be more in demand by the public.

Organoleptic tests using panelists (tasters) are often used in assessing the quality of various types of food. The approach with organoleptic assessment is considered the most practical and less costly. The purpose of this study was to determine consumer preferences for several new superior varieties of lowland rice through organoleptic tests of rice and rice. The organoleptic test was carried out at Ma'arif Nahdlatul Ulama University Kebumen on December 18, 2020. The materials tested in the organoleptic test of rice and rice were eleven varieties of rice harvested from the adaptation test of new high yielding varieties of lowland rice based on the application of integrated technology in Karangsembung District, Kebumen Regency. The eleven new rice varieties used were Inpari 30, Inpari 32, Inpari 33, Inpari 42, Inpari 43, Inpari 44, Siliwangi, Padjajaran, Cakrabuana, Ciherang and IR 64. Panelists as respondents were given samples of rice and rice, then given the opportunity to see, smell, hold, smell and taste (especially rice) and then gave an assessment. The results of the assessment are recapitulated and presented in the form of tables and graphs for further descriptive analysis. The conclusion that can be drawn after the organoleptic test is known that Inpari 33 Rice is the most preferred variety by the panelists because it is shiny, long in shape and has the best ranking. For rice, the panelists preferred the Siliwangi variety because in terms of aroma, it was slightly fragrant, fluffier, had the best ranking and the highest hedonic test score.

Keywords: variety, superior, new, rice

1. PENDAHULUAN

Beras merupakan makanan pokok bagi sebagian besar masyarakat Indonesia. Konsumsi beras di Indonesia setiap tahunnya semakin meningkat seiring dengan meningkatnya jumlah penduduk Indonesia. Ketergantungan masyarakat Indonesia yang sangat tinggi terhadap beras akan menjadi masalah jika ketersediaan beras sudah tidak dapat tercukupi. Hal inilah yang dapat mengganggu ketahanan pangan nasional. Pada tahun 2017 konsumsi beras di Indonesia sebesar 114,6 /kapita/tahun dengan jumlah penduduk Indonesia 265 juta jiwa (Badan Pusat Statistik, 2017).

Besar kecilnya konsumsi beras (penerimaan konsumen terhadap beras) ditentukan oleh kualitas nasi yang dihasilkan. Semakin pulen nasi yang dihasilkan cenderung lebih diminati oleh masyarakat. Hingga saat ini di Indonesia mutu tanak belum dijadikan sebagai syarat dalam menentukan mutu beras, lain halnya dengan di dunia internasional yang merupakan persyaratan terutama dalam pengolahan beras. Sifat dari mutu tanak lebih ditentukan oleh faktor genetik daripada perlakuan pasca panen (Priyanto, 2015).

Menurut Damardjati dan Purwani (1991), sifat-sifat yang menentukan mutu beras antara lain: 1) sifat fisik dan sifat giling, 2) cita rasa dan mutu tanak, dan 3) nilai gizi. Standar Nasional Indonesia (SNI) beras giling hanya memuat sifat fisik saja, tetapi belum menampung cita rasa, mutu tanak dan nilai gizi dari beras. Hal ini disebabkan adanya perbedaan preferensi konsumen dalam hal cita rasa, mutu tanak dan nilai gizi beras yang dikonsumsi, sehingga sulit untuk distandarkan secara nasional. Konsumen di setiap daerah mempunyai preferensi yang berbeda-beda terhadap mutu beras. Penampilan beras dan cita rasa serta kepulenan nasi merupakan

faktor utama pilihan konsumen. Penampilan beras, cita rasa, dan kepulenan nasi dapat direpresentasikan oleh sifat fisikokimia beras (Damardjati, 1997).

Oleh karena pada akhirnya yang dituju adalah penerimaan konsumen, maka uji organoleptik yang menggunakan panelis (pencicip) sering digunakan dalam menilai mutu berbagai jenis makanan. Pendekatan dengan penilaian organoleptik dianggap paling praktis lebih murah biayanya. Evaluasi sensori atau organoleptik adalah ilmu pengetahuan yang menggunakan indera manusia untuk mengukur tekstur, penampakan, aroma dan flavor produk pangan. Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui preferensi konsumen terhadap beras dan nasi dari beberapa varietas unggul baru padi sawah.

2. METODOLOGI PENELITIAN

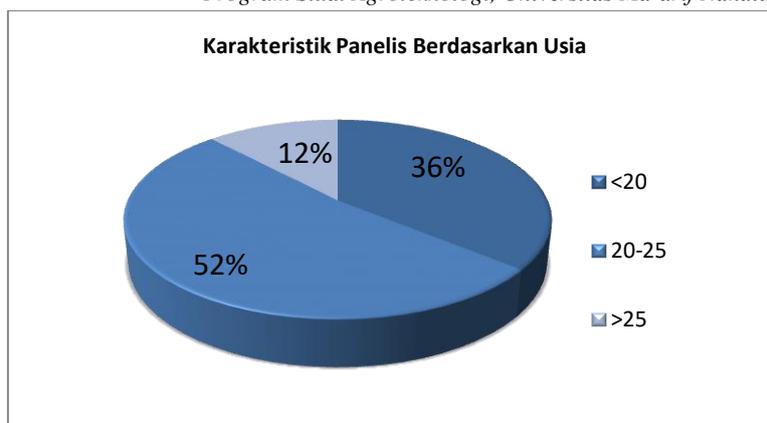
Penelitian telah dilaksanakan pada bulan Desember tahun 2020 di Universitas Ma'arif Nahdlatul Ulama Kebumen. Materi yang diujicobakan dalam uji organoleptik terhadap beras dan nasi adalah sebelas varietas padi hasil panen dari uji adaptasi varietas unggul baru padi sawah berbasis penerapan teknologi terpadu di Kecamatan Karangsembung, Kabupaten Kebumen.

Sebelas varietas baru padi yang digunakan adalah Inpari 30, Inpari 32, Inpari 33, Inpari 42, Inpari 43, Inpari 44, Siliwangi, Padjajaran, Cakrabuana, Ciherang dan IR 64. Masing-masing sampel diberi kode yang dirahasiakan dari panelis. Panelis memberi penilaian dari sampel-sampel beras dan nasi tersebut. Untuk mengetahui karakter nasi dilakukan pemasakan beras menjadi nasi dengan metode pemasakan yang sama dengan jumlah perbandingan air dan beras yang sama. Karakter beras yang diujikan adalah warna, kilap, aroma dan bentuk secara keseluruhan dari beras berbagai varietas yang didisplaykan, sedangkan untuk karakteristik nasi yang diujikan adalah warna, kilap, aroma, dan kepulenan.

Panelis selaku responden diberikan sampel beras dan nasi, kemudian diberi kesempatan untuk mengamati, mencium dan mencicipi (khusus nasi) dan selanjutnya memberi penilaian. Jumlah panelis adalah 25 orang terdiri mahasiswa dan karyawan Universitas Ma'arif Nahdlatul Ulama Kebumen. Penilaian dari skala 1-6 dari sangat tidak suka sampai dengan sangat suka yaitu 1 (tidak suka), 2 (agak tidak suka), 3 (biasa), 4 (agak suka), 5 (suka) dan 6 (sangat suka). Hasil penilaian direkap dan disajikan dalam bentuk tabel untuk selanjutnya dianalisa secara deskriptif.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan Gambar 1 diketahui bahwa usia panelis mayoritas adalah pada usia 20-25 tahun yaitu 52%, sedangkan yang <20 tahun adalah 36% dan > 25 tahun hanya 12%.



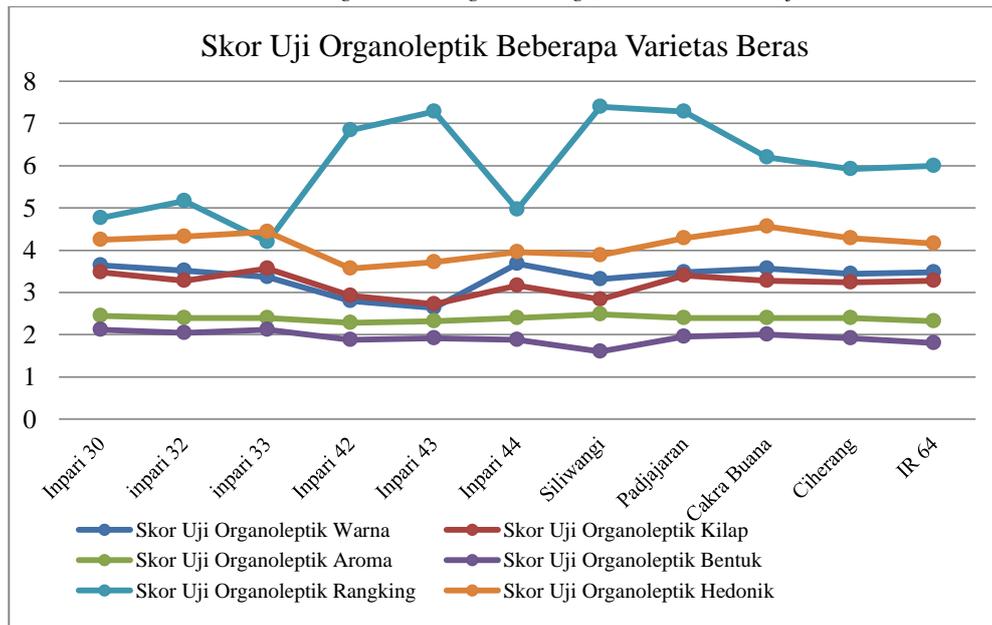
Gambar 1. Karakteristik Panelis Berdasarkan Usia

Hasil uji organoleptik pada beras ditunjukkan pada Tabel 1 dan Gambar 2. Berdasarkan uji organoleptik dengan uji skoring warna beras terhadap 25 panelis, dapat diketahui sebagian sampel yang diuji memiliki warna agak putih. Skor tertinggi dimiliki oleh varietas Inpari 44 (skor =3.68) sedangkan varietas Inpari43 memiliki skor warna yang paling rendah (skor=2.64). Setengah dari jumlah panelis yang ada menilai varietas Inpari 44 memiliki warna putih.

Tabel 1. Skor Uji Organoleptik pada Beberapa Varietas Beras

Varietas Beras	Skor Uji Organoleptik *)			
	Warna	Kilap	Aroma	Bentuk
Inpari 30	3,64	3,48	2,44	2,12
Inpari 32	3,52	3,28	2,4	2,04
Inpari 33	3,36	3,56	2,4	2,12
Inpari 42	2,8	2,92	2,28	1,88
Inpari 43	2,64	2,72	2,32	1,92
Inpari 44	3,68	3,16	2,4	1,88
Siliwangi	3,32	2,84	2,48	1,6
Padjajaran	3,48	3,4	2,4	1,96
Cakra Buana	3,56	3,28	2,4	2
Ciherang	3,44	3,24	2,4	1,92
IR 64	3,48	3,28	2,32	1,8

*) skor warna : 5= sangat putih, 4=putih, 3= agak putih, 2= kusam, 1= sangat kusam
 skor kilap : 5 = sangat berkilap, 4= berkilap, 3= agak berkilap, 2= kusam, 1= sangat kusam
 skor aroma : 5 = sangat wangi, 4= wangi, 3= agak wangi, 2 = netral, 1= bau tidak enak
 skor bentuk: 3 = bulat, 2 = panjang, 1= pendek



Gambar 2. Grafik Skor Uji Organoleptik Beberapa Varietas Beras

Sifat organoleptik berikutnya yang diamati adalah kilap beras. Berdasarkan hasil uji organoleptik atribut kilap nasi dengan uji skoring terhadap 25 panelis (Tabel 1), beras yang paling agak berkilap adalah varietas Inpari43 (skor=2.72) dan yang berkilap adalah varietas Inpari33 (skor=3.56).

Hasil uji organoleptik skoring terhadap sebelas varietas beras (Tabel 1) pada parameter aroma menunjukkan sebagian besar sampel memiliki aroma netral. Skor terendah dimiliki oleh varietas Inpari42 (skor=2.28) sedangkan tertinggi dimiliki oleh Siliwangi (skor 2.48).

Parameter yang terakhir di uji adalah bentuk beras. Hasil uji skoring terhadap sebelas varietas beras dari 25 panelis (Tabel 1), menunjukkan bahwa sebagian besar varietas beras berbentuk panjang. Skor tertinggi dimiliki oleh varietas Inpari 30 dan Inpari 33 (skor = 2.12) dan skor terendah oleh varietas Siliwangi (skor = 1.6).

Panelis pada uji ranking diminta mengurutkan contoh-contoh yang diuji berdasarkan intensitas beras dengan memberikan nomor urut. Tabel 2 menunjukkan frekuensi distribusi dan skor organoleptik uji ranking pada beras.

Tabel 2. Frekuensi Distribusi dan skor uji organoleptik uji ranking pada beras

Varietas Beras	Rangking (%)											Skor Organoleptik*
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
Inpari 30	20	16	4	0	24	4	12	4	8	8	0	4,76
Inpari 32	12	12	24	4	4	4	16	8	0	4	12	5,16
Inpari 33	20	16	12	16	0	16	4	8	0	8	0	4,2
Inpari 42	0	12	8	12	12	0	12	4	8	12	20	6,84
Inpari 43	0	4	4	12	12	12	4	12	12	12	16	7,28
Inpari 44	8	12	12	20	8	12	4	12	8	4	0	4,96
Siliwangi	0	0	4	8	20	4	8	28	4	8	16	7,4

Padjajaran	4	4	8	0	8	12	16	4	16	16	12	7,28
Cakra Buana	12	12	4	4	4	12	12	8	12	12	8	6,2
Ciherang	12	8	8	16	8	4	4	8	8	16	8	5,92
IR 64	12	4	12	8	0	20	8	4	24	0	8	6

*) 1=paling bagus; 11=tidak bagus

Berdasarkan hasil uji ranking (Tabel 2) didapatkan hasil berturut-turut (mulai dari yang tidak bagus) adalah Inpari 33 (4.2), Inpari 30 (4.76), Inpari 44 (4.96), Inpari 32 (5.16), Ciherang (5.92), IR64 (6), Cakra Buana (6.2), Inpari 42 (6.84), Inpari 43(7.28), Padjajaran (7.28) dan Siliwangi (7.4).

Uji hedonik dalam penelitian ini dilakukan untuk menguji kesukaan panelis terhadap sampel yang diuji. Seperti pada uji skoring, jumlah panelis yang menguji sebanyak 25 orang. Parameter yang diamati adalah penerimaan umum panelis terhadap sampel yang diberikan. Berikut adalah tabel yang menunjukkan hasil uji organoleptik hedonik terhadap sebelas sampel beras yang diuji.

Berdasarkan hasil uji hedonik terhadap sebelas sampel beras yang diujikan (Tabel 3), dapat diketahui varietas Cakra Buana merupakan varietas yang paling disukai daripada varietas lainnya. Varietas Cakra Buana memiliki skor organoleptik tertinggi (4.52) dimana sebanyak 20% panelis menyatakan sangat suka, 36% suka, 28% agak suka, 12% biasa; 4% agak tidak suka dan 0% panelis menyatakan tidak suka. Tabel 3 juga menunjukkan bahwa varietas Inpari 42 merupakan varietas yang paling tidak disukai (skor=3.56). Hal ini terlihat dari banyaknya panelis yang menyatakan tidak suka terhadap varietas ini (16%).

Tabel 3. Frekuensi distribusi dan skor organoleptik uji hedonik

Varietas Beras	Penerimaan umum (%)						Skor Organoleptik *
	Sangat Suka	Suka	Agak Suka	Biasa	Agak Tidak Suka	Tidak Suka	
Inpari 30	8	44	20	20	8	0	4,24
Inpari 32	16	24	36	24	0	0	4,32
Inpari 33	24	20	36	16	4	0	4,44
Inpari 42	4	28	20	32	0	16	3,56
Inpari 43	4	24	28	36	0	8	3,72
Inpari 44	0	40	20	36	4	0	3,96
Siliwangi	4	36	16	32	12	0	3,88
Padjajaran	12	40	24	16	4	4	4,28
Cakra Buana	20	36	28	12	4	0	4,56
Ciherang	8	56	12	12	4	8	4,28
IR 64	12	40	16	20	8	4	4,16

*) 6=sangat suka ; 5=suka; 4=agak suka; 3=biasa; 2=agak tidak suka; 1=tidak suka

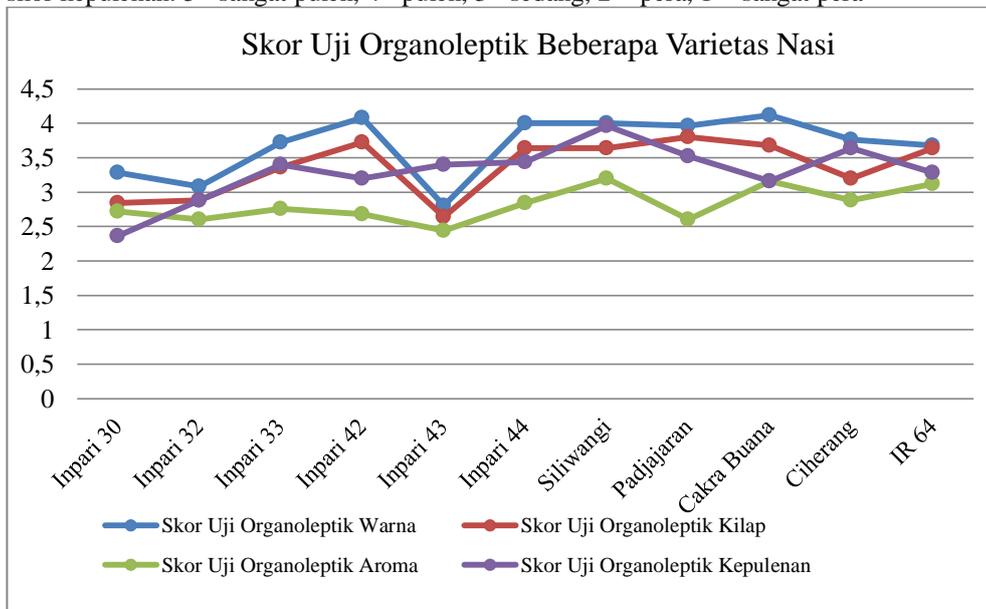
Selain beras, diujikan juga nasi yang dihasilkan dari penanakan beras. Dari Tabel 4 dan Gambar 3 diketahui bahwa warna nasi dengan skor tertinggi adalah Cakra Buana (4.12) dengan warna putih, sedangkan skor terendah pada Inpari43 (2.8) dengan warna agak putih. Untuk kilap nasi berdasarkan hasil uji organoleptik (Tabel 4), nasi yang berkilap adalah varietas Padjajaran (skor=3.8) dan yang agak berkilap adalah varietas Inpari43 (skor=2.64).

Dari segi aroma, nasi varietas Siliwangi mempunyai aroma paling agak wangi dengan skor 3.2 dan nasi varietas Inpari 43 mempunyai aroma paling netral dengan skor 2.44. Tekstur merupakan ciri sensori utama nasi yang menentukan tingkat penerimaan konsumen (Bergman *et al.* 2004). Hasil uji skoring terhadap sebelas varietas nasi, menunjukkan bahwa varietas Siliwangi memiliki tingkat kepulenan yang paling tinggi dibandingkan lainnya (skor=3.96). Varietas yang memiliki tingkat kepulenan terendah (pera) berdasarkan uji skoring adalah varietas Inpari 30 dengan skor 2.36.

Tabel 4. Skor Uji Organoleptik pada Beberapa Varietas Nasi

Varietas Nasi	Skor Uji Organoleptik *)			
	Warna	Kilap	Aroma	Kepulenan
Inpari 30	3,28	2,84	2,72	2,36
Inpari 32	3,08	2,88	2,6	2,88
Inpari 33	3,72	3,36	2,76	3,4
Inpari 42	4,08	3,72	2,68	3,2
Inpari 43	2,8	2,64	2,44	3,4
Inpari 44	4	3,64	2,84	3,44
Siliwangi	4	3,64	3,2	3,96
Padjajaran	3,96	3,8	2,6	3,52
Cakra Buana	4,12	3,68	3,16	3,16
Ciherang	3,76	3,2	2,88	3,64
IR 64	3,68	3,64	3,12	3,28

*) skor warna : 5= sangat putih, 4= putih, 3= agak putih, 2 = kusam, 1= sangat kusam
 skor kilap : 5 = sangat berkilap, 4= berkilap, 3= agak berkilap, 2= kusam, 1= sangat kusam
 skor aroma : 5 = sangat wangi, 4= wangi, 3= agak wangi, 2 = netral, 1= bau tidak enak
 skor kepulenan: 5= sangat pulen, 4= pulen, 3= sedang, 2 = pera, 1 = sangat pera



Gambar 3. Grafik Skor Uji Organoleptik Beberapa Varietas Nasi

Berdasarkan hasil uji ranking pada Nasi (Tabel 5) didapatkan hasil berturut-turut (mulai dari yang paling bagus hingga tidak bagus) adalah Siliwangi (4.24), Cakra Buana (4.52), Padjajaran (4.56), Inpari 42 (4.84), Inpari 44 (4.92) IR64 (5.84) Inpari 33 (6.2) Inpari 32 (7), Ciherang (7), Inpari 30 (7.72) dan Inpari 43 (8.76).

Tabel 5. Frekuensi Distribusi dan Skor Uji Organoleptik Uji Rangkaian pada Nasi

Varietas Nasi	Rangking (%)											Skor Uji Organoleptik*
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
Inpari 30	4	8	4	0	12	0	20	0	4	24	24	7,72
Inpari 32	0	4	8	12	12	4	12	12	12	16	8	7
Inpari 33	12	0	0	20	12	4	0	28	20	4	0	6,2
Inpari 42	12	8	16	8	12	12	16	12	4	0	0	4,84
Inpari 43	0	0	0	8	4	4	8	20	8	16	32	8,76
Inpari 44	24	4	12	8	8	12	4	8	12	8	0	4,92
Siliwangi	12	24	16	8	8	12	4	8	4	0	4	4,24
Padjajaran	12	8	20	20	8	16	4	0	4	0	8	4,56
Cakra Buana	8	20	20	8	8	8	12	8	4	4	0	4,52
Ciherang	4	8	4	4	8	20	12	4	4	12	20	7
IR 64	12	16	4	4	8	12	4	4	24	8	4	5,84

*) 1=paling bagus; 11=tidak bagus

Selain beras, uji hedonik juga dilakukan terhadap nasi. Dari Tabel 6, dapat diketahui varietas Siliwangi merupakan varietas yang paling disukai daripada varietas lainnya. Varietas Inpari 6 Jete memiliki skor organoleptik tertinggi (4.62) dimana sebanyak 16% panelis menyatakan sangat suka, 52% suka; 12% agak suka; 20% biasa; dan 0% panelis menyatakan agak tidak suka dan tidak suka. Tabel 6 juga menunjukkan bahwa varietas Inpari 43 merupakan sampel dengan skor terendah yaitu (skor=3.36).

Tabel 6. Frekuensi Distribusi dan Skor Uji Organoleptik Uji Hedonik pada Nasi

Varietas Nasi	Penerimaan Umum (%)						Skor Uji Organoleptik*
	Sangat Suka	Suka	Agak Suka	Biasa	Agak Tidak Suka	Tidak Suka	
Inpari 30	4	20	28	16	28	4	3,44
Inpari 32	0	28	20	36	12	4	3,56
Inpari 33	16	20	28	24	8	4	4
Inpari 42	4	44	24	28	0	0	4,24
Inpari 43	0	24	32	12	20	12	3,36
Inpari 44	20	44	16	8	4	8	4,44
Siliwangi	16	52	12	20	0	0	4,64
Padjajaran	12	52	24	8	0	4	4,56
Cakra Buana	4	56	16	16	8	0	4,32
Ciherang	20	32	12	28	8	0	4,28
IR 64	20	32	24	12	4	8	4,28

*) 6=sangat suka ; 5=suka; 4=agak suka; 3=biasa; 2=agak tidak suka; 1=tidak suka

Gambar 4.Sampel Beras dan Nasi



Gambar 5. Proses Uji Organoleptik Beras dan Nasi



4. KESIMPULAN

Kesimpulan yang dapat diambil setelah dilakukan uji organoleptik diketahui bahwa Beras Inpari 33 merupakan varietas yang paling disukai panelis karena mengkilap, berbentuk panjang dan memiliki rangking paling bagus. Untuk nasi, varietas Siliwangi yang paling disukai panelis karena dari segi aroma agak wangi, pulen, memiliki rangking paling bagus dan skor uji hedonik tertinggi.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik. 2017. Produksi, Luas Panen dan Produktivitas Padi di Indonesia. Jakarta.
- Bergman C.J. Bhattacharya, K.R. and Ohtsubo, K. 2004. Rice End-use Quality Analysis. In : Rice Chemistry and Technology (E. Champagne, ed., 2004). Third edition. American Association of Cereal Chemists. St. Paul, Minnesota

Damardjati D.S. dan E. Y. Purwani. 1991. Mutu Beras. Dalam: Padi Buku 3. Pusat Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Balai Penelitian Tanaman Pangan, Sukamandi. 4(4): 85-94.

Darmadjati D.D. 1997. Masalah dan Upaya Peningkatan Kualitas Beras Ditinjau Dari Aspek Pra dan Pasca Panen Dalam Menghadapi Era Globalisasi. Makalah Seminar Pasca Panen, Peningkatan Kualitas dan Pelayanan Masyarakat. Jakarta. 6 Mei 1997.

Priyanto A.A, Jayus, Niken Widya Palupi. 2015. Evaluasi Mutu Nasi Hasil Pemasakan Beras Varietas Ciherang dan IR-66 Dengan Rasio Beras dan Air yang Berbeda. *Skripsi, Universitas Jember*