

UJI PREFERENSI MAYARAKAT LOKAL TERHADAP NASI DARI VARIETAS PADI INPARI 7, INPARI 8 DAN INPARA 2

Untari dan Ineke Nursih Widyantari¹⁾

ABSTRACT

Every region in Indonesia has a diversity of rice varieties produced and sensory quality is the most important thing noticed by consumers rice is considered by most consumers, even the public preference for rice growing. Purpose of this research is to identify the preferences of local residents who live in the district of Merauke on rice varieties Inpari 7, 8 and Inpara 2 is being developed in Merauke. The experiment was conducted in a local village is Kampung Urumb, Wanninggap Nanggo and Kampung Matara, research activities will be carried out over the past two months are September and October 2012. The main material used in this study were rice varieties Inpari 7, 8 and Inpara Inpari 2. The equipment used to support these activities, among others, such as cooking utensils, rice cooker, stir rice, plates, spoons, rice box, plastic pots. Research data will be analyzed by tabulation, data tabulation done by data grouping according to the type of data that was obtained in the execution of the test data retrieval level of preference (preference) of processed rice into rice using hedonic test and rank test. The results of the study by using hedonic test and rank test can be concluded that 1) Aroma rice varieties Impara 2 (score of 2.17) than the most preferred local varieties aroma Inpari 8 (score 1.91) and 7 (score of 1.78). 2) Sense of rice varieties Impara 2 (score of 2.35) than the most preferred rice varieties taste Inpari 7 (score 1.96), and Inpari 8 (score 1.87). 3) Variety Impara 2 has ranked first through overall assessment using next rank test followed by Inpari 7 and 8 with the sequence of each percentage is 52%, 26% and 22%.

Keywords: Rice, Preferences.

PENDAHULUAN

Beras merupakan komoditas pokok dikonsumsi oleh sebagian besar masyarakat di Indonesia. Preferensi masyarakat terhadap beras semakin besar, berdasarkan data Susenas 1990- 1999, tingkat pertisipasi konsumsi beras setiap propinsi maupun tingkat pendapatan mencapai sekitas 97-100% (Susenas, 1999). Hal ini artinya hanya 3% rumah tangga yang tidak mengkonsumsi beras sebagai pangan pokok terutama pangan pokok tungga. Tingkat partisipasi konsumsi beras yang lebih kecil 90% hanya ditemukan di Pedesaan Papua (Susenas, 1999). Erwidodo *et al.*, (1996), menggambarkan bahwa tingkat konsumsi beras rata-rata di kota tahun 1999 adalah 96,0 kg per kapita/tahun dan di desa adalah 111,8 kg per kapita/tahun. Hingga saat ini dan beberapa tahun mendatang, beras tetap menjadi sumber utama gizi dan energi bagi lebih dari 90% penduduk di Indonesia.

Kualitas sensori merupakan hal yang paling penting diperhatikan oleh konsumen berasnya merupakan hal yang paling diperhatikan oleh konsumen, bahkan

preferensi masyarakat terhadap beras semakin besar. Perkiraan kebutuhan gabah dan tingkat produksi di Indonesia tahun 2006-2025 menurut Litbang Deptan, (2007) permintaan gabah kering giling semakin meningkat dari tahun ke tahun. Hal ini diikuti oleh hasil penen tanaman padi yang semakin meningkat, tetapi tahun 2015 diperkirakan permintaan akan lebih besar dari hasil panen tanaman padi.

Untuk mendukung upaya peningkatan produksi padi, Badan Litbang Pertanian melalui Balai Besar Penelitian Tanaman Padi (BBPT) Sukamandi, Jawa Barat terus berupaya merakit varietas unggul dengan memperhatikan berbagai aspek. Dalam dua dekade terakhir, preferensi konsumen menjadi perhatian oleh para pemulia tanaman padi dalam merakit varietas unggul (BBPT Padi, 2009). Hal ini dikarenakan setiap daerah di Indonesia memiliki preferensi atau kesukaan yang berbeda-beda.

Preferensi konsumen dan palatabilitas merupakan penentu mutu makan nasi (*Food and Agriculture Police Research Center, 1997*). Evaluasi yang dilakukan terhadap mutu makan nasi dipengaruhi oleh keadaan spikologis masyarakat suatu daerah atau keadaan daerah tersebut sehingga dalam proses pengukuran terjadi kesulitan dalam mengekspresikan evaluasi sensori (*Food and Agriculture Police Research, 1997*).

Beberapa daerah di Indonesia menghasilkan keragaman varietas padi seperti Pandanwangi dari Jawa Barat dan Rojolele dari Jawa Tengah (Adojono-pa *et al.*, 1995). Hal ini, tergantung kepada iklim, topografi, kondisi tanah, dan latar belakang budaya yang berbeda-beda untuk setiap daerah. Faktor-faktor tersebut menimbulkan adanya varietas unggul beras yang merupakan favorit varietas untuk petani dan konsumen pada daerah tersebut.

Keragaman varietas beras yang berbeda ditemukan pada daerah, misalnya Beras Varietas Cianjur, Beras Solok, Beras Banyuwangi, dan sebagainya. Berdasarkan varietasnya dikenal beras Rojolele, Beras Bulu, Beras IR, Beras Cisadane, dan lain-lain. Beras dengan berbagai varietas memiliki komposisi penyusun yang berbeda-beda pula, terutama kandungan amilosa-amilopektin beras tersebut. Perbedaan komposisi ini sangat dipengaruhi oleh kondisi tanah pertanian, genetik padi, pemupukan, lingkungan tempat tumbuhnya dan iklim.

Penelitian ini membawah mengenai aspek preferensi beras ditinjau dari kesukaan konsumen pada suatu daerah yang belum banyak dilakukan di Papua pada umumnya dan masyarakat lokal Kota Merauke pada khususnya. Hal ini merupakan suatu permasalahan yang sangat penting mengingat Indonesia merupakan negara yang

terdiri dari berbagai macam suku dan budaya sehingga kesukaannya pun diperkirakan berbeda.

Kabupaten Merauke adalah salah satu kabupaten yang ada di wilayah Propinsi Papua yang di domisili oleh penduduk lokal yaitu suku Marind. Sumber kehidupan Suku Marind sebagai penduduk asli daerah selama ini yaitu sebagai nelayan, berburu binatang di hutan dan mengumpulkan bahan makanan yang disediakan oleh alam seperti umbi-umbian, sagu, pisang (BPS, 2011).

Berapa tahun terakhir, pemerintah daerah telah mencanangkan menjadikan Kabupaten Merauke sebagai lumbung pangan nasional melalui program MIFEE khususnya komoditi padi. Beberapa varietas padi yang sedang marak dibudidayakan di daerah ini adalah Varietas Inpari dan Inpara karena sifatnya yang tahan hama penyakit, produksi tinggi dan adaptif terhadap lingkungan di daerah ini.

Program pembangunan di bidang pertanian yang dilakukan oleh pemerintah daerah setempat selayaknya harus melibatkan masyarakat lokal dengan tujuan pemerataan kesejahteraan hasil pembangunan yang selama ini sudah diupayakan pemerintah melalui berbagai program pemerintah daerah, program pertanian padi bagi masyarakat lokal dapat menjadi solusi untuk mengatasi masalah kekurangan pangan masyarakat lokal yang selama ini mereka dapatkan dari alam sekitar mereka. Hal yang dapat dilakukan untuk hal itu adalah dengan melakukan pengujian tingkat kesukaan (*preferensi*) masyarakat lokal terhadap beberapa varietas padi yang sedang dikembangkan beberapa tahun terakhir di Kabupaten Merauke. Varietas padi yang mereka sukai akan direkomendasikan untuk dikembangkan oleh masyarakat lokal sehingga bisa menjadi icon keberhasilan program daerah bahwa masyarakat lokal sudah dapat memenuhi kebutuhan pokok mereka tanpa harus tergantung dengan alam. Berdasarkan kondisi ini maka masalah yang akan diangkat dalam penelitian ini adalah apakah terdapat perbedaan preferensi masyarakat lokal terhadap jenis padi Inpari 7, inpari 8 dan Inpara 2 yang sedang dikembangkan di Kabupaten Merauke.

Tujuan penelitian ini yaitu melakukan uji preferensi nasi dari varietas padi Inpari 7, Inpari 8 dan Inpara 2 pada penduduk lokal yang berdomisili di Kabupaten Merauke.

Penelitian ini diharapkan dapat dijadikan referensi atau bahan pertimbangan para pemulia tanaman padi dalam menghasilkan varietas unggul baru yang dilihat dari segi preferensi atau tingkat kesukaan masyarakat lokal suatu daerah sehingga dapat dikonsumsi dan disukai oleh masyarakat pada daerah tersebut serta dijadikan bahan

rekomendasi bagi pemerintah daerah melalui instansi terkait untuk dapat mengembangkan varietas padi sesuai tingkat kesukaan masyarakat setempat guna merangsang minat untuk bertani padi terutama bagi masyarakat lokal.

METODE

Penelitian ini dilaksanakan di kampung lokal yaitu Kampung Urumb, Waninggap Nanggo, dan Kampung Matara. Kegiatan penelitian ini dilaksanakan selama dua bulan yaitu pada bulan September dan Oktober 2012.

Alasan pemilihan lokasi penelitian di Kampung Urumb, Kampung Waninggap Nanggo dan Kampung Marata yaitu;

1. Penduduk yang berdomisili di kampung tersebut sebagian besar adalah penduduk asli daerah Merauke.
2. Penduduk sebagian besar bermata pencarian sebagai pemburu, meramu dan nelayan.
3. Kepemilikan lahan pertanian penduduk masih luas dan potensi untuk pengembangan padi di kampung tersebut.

Bahan utama yang digunakan dalam penelitian ini adalah beras dengan varietas Inpari 7, Inpari 8 dan Inpara 2 yang sedang dikembangkan di Kabupaten Merauke saat ini, sedangkan bahan pendukung yang dibutuhkan dalam penelitian ini adalah air mineral dan air bersih untuk memasak.

Metode yang digunakan dalam penelitian kami adalah suvei, yaitu dengan mengumpulkan informasi dan data penelitian dengan menggunakan responden masyarakat lokal. Data yang diperoleh akan di deskripsikan sesuai dengan jenisdata.

Pelaksanaan Penelitian

1. Cara Memasak Nasi

Beras dimasak dengan menggunakan *rice cooker*, hal ini dilakukan karena lokasi kampung lokal terdapat listrik dan mereka rata-rata sudah memasak nasi dengan menggunakan *rice cooker*. Sebelum dimasak, beras dicuci dengan menggunakan air bersih dahulu, selanjutkan akan dimasak dengan cara di kukus dengan menggunakan mengukus nasi dengan menggunakan kompor minyak tanah.

2. Uji Organoleptik

- Uji Hedonik Rasa dan Aroma (Soekarto, 1985)

Dalam uji ini diminta tanggapan pribadi tentang kesukaan atau sebaliknya ketidaksuakaan terhadap sampel yang akan disajikan secara acak dengan

menggunakan kode tiga digit angka acak. Disamping penelis mengemukakan tanggapan tingkat kesukaan, mereka juga mengemukakan tanggapan ketidaksukaan. Tingkat kesukaan ini disebut skala hedonik. Respon dari penelis yang digunakan dalam penelitian ini berupa angka yang berkisar antara 1 (sangat tidak suka) sampai dengan 6 (sangat suka). Uji hedonik yang dilakukan menggunakan panelis sebanyak 28 orang panelis yang berasal dari 3 kampung yaitu Kampung Sirapu, Kampung Matara, Kampung Waninggapnanggo yang terpilih dan masing-masing kampung 10 orang .

Parameter yang dinilai pada uji hedonik ini berupa aroma dan rasa. Sampel beras terlebih dahulu dimasak menggunakan pengukus nasi yang dimasak menggunakan kompor minyak tanah. Keenam sampel disajikan bersamaan dalam keadaan panas di dalam wadah yang ditutup dengan menggunakan alumunium foil. Selain itu, disediakan pula air mineral untuk menetralkan indra pengecap panelis.

- **Uji Rangking (Meilgaard *et al.*, 1999)**

Pada uji rangking, penelis diminta mengurutkan keenam sampel beras dengan memberikan nomor urut sesuai penilaianya, dengan urutan pertama menyatakan tingkat sensori tertinggi dan urutan selanjutnya menyatakan tingkat yang semakin rendah. Penilaian pada uji ranking hanya hanya dilakukan secara overall (keseluruhan mutu sensori). Jumlah panelis sebanyak 28 orang. Contoh kuisioner uji rangking terdapat pada Lampiran 2.

Sampel yang disajikan yaitu 6 varietas beras yang diuji atribut rasa dan aroma. Pengujian dilakukan kepada 28 orang panelis semi terlatih dengan metode skoring 1, 3 dan 6. Sampel yang paling suka diberi nomor urut tertinggi (nilai enam) dan seterusnya hingga sampel yang paling kurang disukai diberi nomor urut terendah yaitu 1= tidak suka, 3= suka, 6= sangat suka .

Sampel beras terlebih dahulu dimasak menggunakan pengukus nasi yang dimasak menggunakan kompor minyak tanah. Keenam sampel disajikan bersamaan dalam keadaan panas di dalam wadah yang ditutup dengan menggunakan alumunium foil. Selain itu, disediakan pula air mineral untuk menetralkan indra pengecap penelis.

Data hasil penelitian akan dianalisis dengan tabulasi, tabulasi data dilakukan dengan mengelompokkan data sesuai dengan jenis data yang di peroleh pada pelaksanaan pengambilan data yaitu pengujian tingkat kesukaan (preferensi) olahan beras menjadi nasi dengan menggunakan uji Hedonik dan uji Rangking.

HASIL DAN PEMBAHASAN

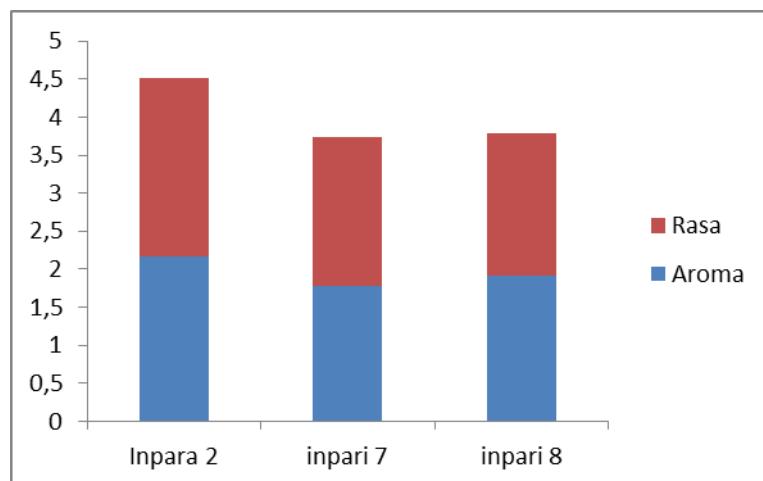
A. Penerimaan Sensori Nasi dari Beras Inpari dan Inpara

Uji Hedonik

Uji penerimaan atau preferensi yang digunakan pada panelitian ini adalah uji Hedonik, dengan menggunakan 3 skala hedonik yaitu skala 1 menyatakan tidak suka, skala 2 menyatakan suka, skala 3 menyatakan sangat suka. Penilaian tingkat kesukaan panelis terhadap keenam jenis nasi dari bebas aromatikini diharapkan dapat mewakili penerimaan konsumen secara umum. Selain itu juga dilakukan uji rangking *Overall*. Data hasil olahan data uji hedonik disajikan pada Tabel 1 dan Gambar 1.

Tabel 1. Hasil Pengujian Uji Hedonik

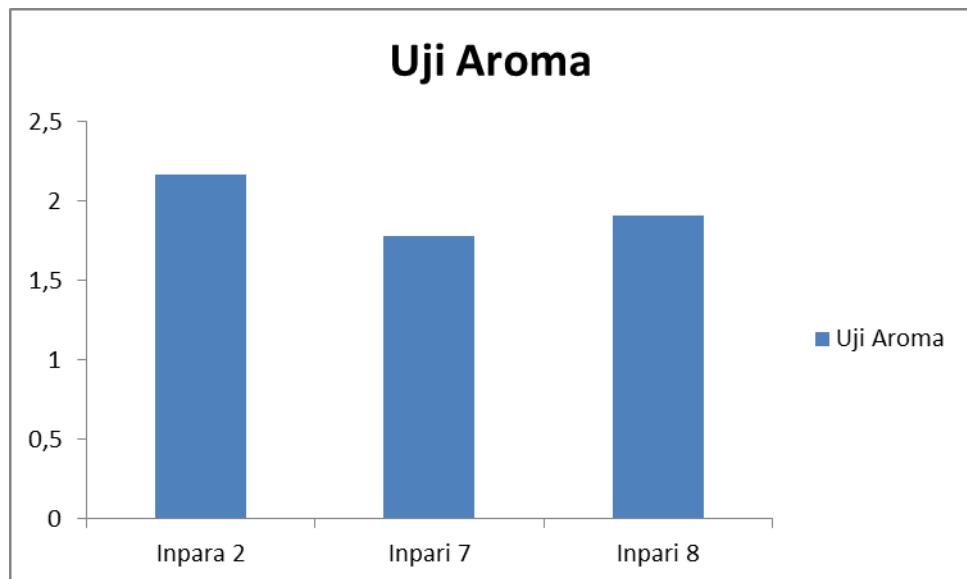
Uji Hedonik	AROMA			RASA		
	Inpara 2	Inpari 7	Inpari 8	Inpara 2	Inpari 7	Inpari 8
Total Skor	50	41	44	54	45	43
Rerataan	2,17	1,78	1,91	2,35	1,96	1,87



Gambar 1. Hasil Uji Hedonik Aroma dan Rasa Nasi Inpara dan Inpari

1. Hedonik Aroma

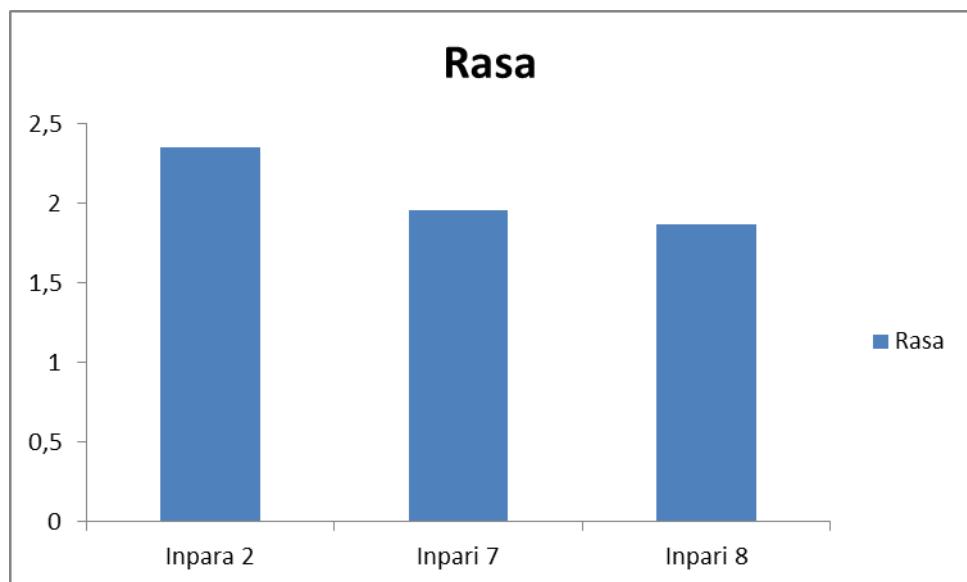
Hasil analisis tabulasi menunjukkan nilai kesukaan terhadap aroma ke tiga varietas beras berkisar antara 1,78 – 2,17, yaitu berkisar antara tidak suka (1) sampai suka (2). Data hasil uji hedonik disajikan pada Tabel 1.



Gambar 2. Uji Hedonik Aroma nasi Inpara 2, Inpari 7 dan 8

2. Hedonik Rasa

Hasil uji hedonik rasa nasi dari varietas Inpara 2, Inpari 7, dan Inpari 8, nilai kesukaan rasa nasi dari beberapa varietas terdapat pada kisaran 1,87 – 2,35 yaitu pada tingkat kesukaan terhadap rasa suka.



Gambar 3. Uji Hedonik Rasa Nasi Impara 2, Inpari 7 dan 8

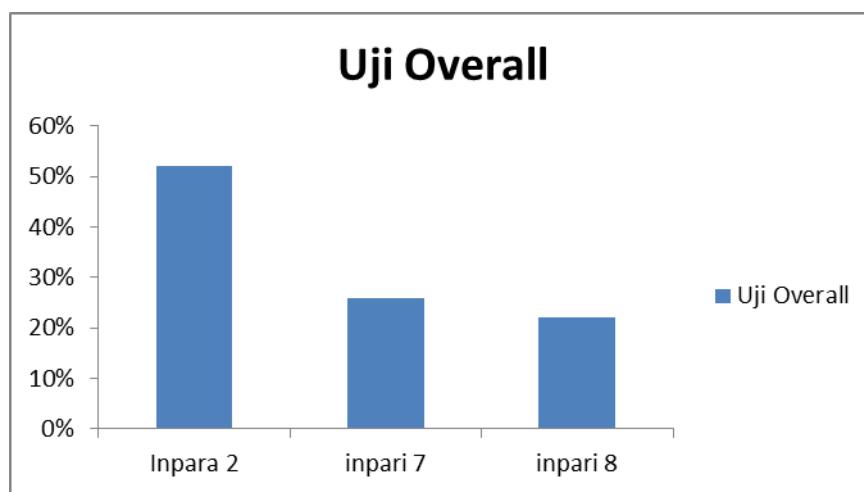
Uji Rangking

1. Uji Overall

Uji Overall dilakukan dengan tujuan mengukur tingkat penerimaan mutu secara umum terhadap nasi dari Varietas Impara 2, Inpari 7 dan 8. Data hasil uji disajikan pada Tabel 2 dan Gambar 2.

Tebel 2. Data Uji Rangking secara *Overall* terhadap Nasi dari Varietas Impara 2, Impari7, dan 8.

Jenis Uji	Overall (kesukaan)		
	Inpari 2	Inpari 7	Inpari 8
Jumlah Responden	12	6	5
Presentase kesukaan	52%	26%	22%



Gambar 4. Uji Rangking Overall Nasi Inpari 2, Inpari 7 dan 8

Merujuk pada Tabel 2., nampak bahwa varietas Inpari 2 menempati peringkat pertama, kemudian varietas Inpari 7 dan Inpari 8 yaitu 52%, 26%, dan 22%. Panelis menyukai varietas Impara 2 mungkin karena kadar amilosanya sedang sehingga nasi tidak pera. Sedangkan varietas Inpari 8 menempati peringkat terakhir mungkin karena panelis tidak terbiasa mengkonsumsi nasi varietas yang pera (kadar amilosa tinggi). Inpari 7 menempati peringkat 2 karena tidak terlalu pera.

Perbedaan tingkat penerimaan masyarakat terhadap kualitas sensori beras dapat disebabkan oleh perbedaan kandungan amilosa dan amilopektin di dalam masing-masing varietas beras yang diujikan. Selain itu juga dapat disebabkan oleh perbedaan derajat warna yang sangat dipengaruhi oleh penanganan panen dan pasca panen serta faktor genetik dari beras itu sendiri. Komponen volatil berkorelasi positif terhadap derajat warna beras dan kandungan amilosa yang sangat perpengaruh terhadap kepulenan nasi hasil tanakan.

KESIMPULAN

Aroma padi varietas Impara 2 (skor 2,17) paling disukai masyarakat lokal daripada aroma varietas Inpari 8 (skor 1,91) dan 7 (skor 1,78). Rasa padi varietas Impara 2 (skor 2,35) paling disukai dibandingkan dengan rasa padi varietas Inpari 7 (skor 1,96), dan Inpari 8 (skor 1,87). Varietas Impara 2 memiliki peringkat pertama melalui penilaian secara overall dengan menggunakan uji rangking selanjutnya dikuti oleh Inpari 7 dan 8 dengan urutan masing-masing presentase yaitu 52%, 26% dan 22%.

DAFTAR PUSTAKA

- Adijono-Pa, Bambang, Alldawati dan Suwarno. Pemuliaan Padi Aromatik dan Ketan. Di Dalam ; Kinerja Penelitian Tanaman Pangan, Buku 2 Padi Bioteknologi, Pemuliaan dan Proteksi. Prosiding Siposium Penelitian Tanaman Pangan III. Ed. M. Syam, Hermanto, A. Mussyadad, dan Sunihardi, pp. 422-428. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. Bogor.
- Haryadi, Y., Sugiono., T. Muchtadi. 2006. Teknologi Pengolahan Serelia. Bahan Pengajaran. PAU Pangan dan Gizi, IPB, Bogor.
- Leilgaard, M., Civille, G.V. dan B.T Carr.1999. Sensory Evaluation Techniques, 3rd ed. CRC press, Boca Raton.
- Juliano, BO. 1994. The Chemical Basis Rice Grain Quality. In: Proceeding of Workshop on Chemical Aspect of Rice Grain Quality. IRRI, Los Banos. Phillipines.
- Soekarto, S.T. 1985. Penilaian Organoleptik. Bogor: Pusbangtepa, Institut Pertanian Bogor.