

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Beras merupakan makanan pokok masyarakat di negara-negara Asia Tenggara. Indonesia merupakan salah satu negara yang makanan pokoknya adalah beras dengan tingkat konsumsi beras nasional mencapai 32,07 juta ton pada 2022. (BPS, 2022). Beras memiliki banyak keunggulan antara lain kandungan karbohidrat, vitamin dan mineral. Setiap 100 g beras giling menghasilkan 360 kalori dan 6 hingga 8 g protein (Daftar Komposisi Bahan Makanan, 2004). Produksi beras pada 2021 untuk konsumsi pangan penduduk mencapai 31,3 juta ton, mengalami penurunan sebanyak 140,73 ribu ton atau 0,45 persen dibandingkan produksi beras di 2020 yang sebesar 31,50 juta ton (BPS, 2022).

Perkembangan zaman yang semakin modern telah mendorong terjadinya perubahan pola hidup masyarakat yang kini lebih menyukai hal yang praktis atau cepat saji. Menurut Sunarwianto (2017), dewasa ini masyarakat memiliki kecenderungan untuk memilih pangan yang praktis, cepat, mudah dalam pengolahan maupun penyimpanan, serta tidak melupakan nilai gizinya. Nasi instan merupakan salah satu solusi yang dapat dikembangkan dalam menjawab tuntutan zaman saat ini. Nasi instan adalah nasi cepat masak yang dapat disiapkan dalam waktu 3–5 menit dengan cara persiapan yang sederhana. Nasi instan memiliki ciri khas dengan butir beras yang dibuat *porous* (berongga). Struktur yang lebih *porous* (berongga) akan mempercepat air panas yang masuk ke dalamnya saat direhidrasi. Setelah direhidrasi, nasi instan harus sesuai dengan nasi biasa dalam hal rasa, aroma, dan tekstur (Rewthong, dkk., 2011)

Produk nasi instan yang telah beredar di dalam negeri antara lain nasi instan dari Garudafood yang memerlukan waktu rehidrasi 8 menit. Nasi instan Nasi Gurih dari TNOC *Food Distribution* memerlukan waktu pemasakan 40 menit di atas kompor (Anonymous, 2010a). Jika dilihat dari waktu rehidrasinya, produk tersebut tidak dapat digolongkan sebagai produk instan, karena menurut Hubeis (1984), kecepatan rehidrasi produk instan adalah 5–7 menit. Dengan hadirnya produk nasi instan diharapkan dapat

menjadi salah satu pilihan makanan cepat saji, sehingga dapat membantu masyarakat perkotaan yang mempunyai keterbatasan waktu dalam menyiapkan makanan. Selain itu, nasi instan juga dapat digunakan sebagai logistik pangan darurat di wilayah yang terkena bencana ataupun sebagai perbekalan prajurit (TNI) saat bertugas. Widowati, dkk. (2011), Luna, dkk. (2015) dan Sasmitaloka, dkk. (2019) telah mengembangkan teknologi produksi nasi instan kapasitas 500 g dengan waktu rehidrasi <5 menit.

Penelitian mengenai nasi instan telah banyak dilakukan seperti optimalisasi proses pengolahan beras instan indeks glikemik rendah dimana didapatkan kadar pati beras instan: 51,44%, kadar amilosa 59,58%, dan kadar amilopektin 40,42%. Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensoris Beras Instan dengan Penambahan Ekstrak Wortel (*Daucus carota L.*) (Pertiwi, 2020). Karakteristik beras instan fungsional dan peranannya dalam menghambat kerusakan pankreas (Widowati, 2008).

Selain itu penelitian pembuatan nasi instan sudah pernah dilakukan oleh Kirana (2020), dimana dalam penelitian tersebut peneliti menggunakan beras varietas Sintanur (amilosa rendah). Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa nasi instan ini mempunyai karakteristik seperti: waktu rehidrasi 3,19 menit, densitas kamba 0,50 g/ml dan daya cerna pati 62,37%. Hasil uji sensori menunjukkan bahwa panelis menyukai warna, aroma, rasa, tekstur, dan penampakan dari nasi instan.

Sumatera Barat termasuk dalam salah satu daerah penghasil beras nomor 8 di Indonesia (BPS 2021). Di Sumatera Barat terdapat banyak varietas beras yang ditanam seperti beras anak daro, beras pandan wangi, beras sokan, beras saganggam panuah, beras gadang rumpun, beras kuriak kusuik, beras ampek angkek, beras junjuang, beras ceredek merah, beras siarang, beras harum, beras IR42, dan beras bulog Dinas Perkebunan Tanaman Pangan Dan Holtikultura Provinsi Sumatera Barat, 2021)

Varietas beras yang akan digunakan pada penelitian ini adalah beras dengan kadar amilosa yang tinggi dan beras yang banyak diminati oleh masyarakat (yang banyak laku di pasaran) yaitu beras sokan, beras anak daro, beras kuriak kusuik, beras IR42, dan beras batang piaman.

Penelitian yang menggunakan varietas beras di Sumbar belum banyak dilakukan, maka perlu dilakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Perbedaan 5 Varietas Beras Di Sumbar Terhadap Karakteristik Fisik Dan Kimia Nasi Instan”**

1.2 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian tersebut adalah:

1. Untuk mengetahui pengaruh perbedaan 5 varietas beras di Sumbar terhadap karakteristik fisik dan kimia nasi instan
2. Untuk mengetahui nasi instan yang paling disukai panelis berdasarkan uji organoleptik

1.3 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini yaitu:

1. Hasil penelitian ini memberikan informasi kepada masyarakat mengenai perkembangan ilmu dan teknologi pengolahan beras khususnya pengolahan beras menjadi nasi instan.
2. Meningkatkan nilai ekonomis beras.