

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Beras merupakan bahan pangan pokok bangsa Indonesia yang menyumbangkan 80% kalori dan 45 - 55% protein nabati dalam rata-rata menu makanan penduduk (Damardjati dan Siwi, 1981).

Menurut Inglet dan Charalombous (1979), padi umumnya digolongkan atas dua subspecies, yaitu Indica yang memiliki kadar amilosa sedang sampai tinggi dan Japonica yang memiliki kadar amilosa lebih rendah. Beras yang memiliki kadar amilosa tinggi cenderung menyerap air lebih banyak daripada beras yang mempunyai kadar amilosa rendah dan mempunyai daya mengembang yang lebih besar bila dimasak (Houston, 1972).

Beras sebagai sumber bahan pangan selain dimanfaatkan sebagai makanan pokok juga dibuat produk lain seperti bihun, makanan bayi, dan "breakfast cereal" (Hubeis, 1984). Diperkirakan sekitar 80 - 90% beras dikonsumsi dengan cara dimasak menjadi nasi, namun untuk mengolah beras menjadi nasi umumnya membutuhkan waktu yang lama, yaitu sekitar 30 - 45 menit, sehingga perlu dicari alternatif pemecahan masalah tersebut, diantaranya dengan membuat beras instant. Beras instant mempunyai keunggulan-keunggulan tertentu seperti sifat

lebih tahan terhadap kerusakan serangga atau jasad renik serta lebih mudah dan lebih cepat penyiapan kembali menjadi nasi.

Sifat beras instant yang mudah dimasak dan lebih ringan sangat sesuai untuk orang-orang yang tinggal jauh dari pasar dan berada dalam suasana tertentu seperti pencinta lingkungan dan pendaki gunung. Kecenderungan dari golongan masyarakat tertentu dalam hal-hal praktis menyiapkan dan menyajikan makanan dapat meningkatkan daya konsumsi terhadap beras instant (Syarief, Winarno, Irawati dan Setiowihardjo, 1987).

Menurut Syarief dkk (1987), proses pengolahan beras instant terutama bertujuan untuk memperoleh suatu struktur yang keropos sehingga mempermudah rehidrasi, yaitu kemampuan penetrasi dari air mendidih yang diberikan kepada beras menjadi lebih cepat sehingga untuk penyiapan kembali menjadi nasi membutuhkan waktu yang relatif singkat. Sifat penyerapan air dan masalah kelengketan produk akhir masih perlu dipelajari dalam studi rekapangan beras instant.

Pengaruh beberapa bahan kimia yang digunakan sebagai larutan perendam terhadap daya penyerapan air telah banyak dipelajari, diantaranya adalah Na_2HPO_4 .

Lama perendaman dalam larutan Na_2HPO_4 sehubungan dengan sifat penyerapan air pada saat rehidrasi serta penggunaan Gliserol Monostearat untuk mencegah kelengketan atau penggumpalan produk akhir (beras

instant) masih perlu dipelajari pada penelitian ini untuk mendapatkan produk akhir (beras instant) dengan sifat-sifat yang lebih baik.

1.2. Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari pengaruh lama perendaman dalam larutan Na_2HPO_4 dan penambahan Gliserol Monostearat (GMS) pada pembuatan beras instant dari varietas IR 64 serta kajian penerimaan konsumen terhadap beras instant yang dihasilkan

1.3. Hipotesa

Terdapat hubungan antara lama perendaman dalam larutan Na_2HPO_4 dan penambahan Gliserol Monostearat (GMS) terhadap beras instant yang dihasilkan.