

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Tanaman padi merupakan tanaman pangan utama di Indonesia karena lebih dari setengah penduduk Indonesia menjadikan beras sebagai makanan pokok. Peningkatan jumlah penduduk Indonesia berdampak pada peningkatan kebutuhan pangan terutama beras. Oleh karena itu, masalah pangan dan ketahanan pangan di Indonesia tidak dapat dilepaskan dari beras (Nurmalina, 2007).

Berdasarkan *Road Map* Peningkatan Produksi Beras Nasional (P2BN) tahun 2012–2014 menuju surplus 10 juta ton beras pada tahun 2014, dengan sasaran produksi padi pada tahun 2013 sebesar 72,064 juta ton gabah kering giling (GKG). Produksi ini meningkat 4,239 juta ton dari tahun 2012 sebesar 67,825 juta ton. Sasaran tersebut ditetapkan dengan perhitungan jumlah penduduk pada tahun 2013 sejumlah 248,334 juta jiwa dengan tingkat konsumsi beras sebesar 132,98 kg per kapita per tahun. Konsumsi per kapita adalah jumlah makanan yang dikonsumsi semua masyarakat selama setahun dibagi dengan jumlah masyarakat. Dengan sasaran produksi padi tersebut terjadi surplus beras sejumlah 7,49 juta ton (Deptan, 2013).

Beras dapat dimasak dengan metode *quick cooking rice* sehingga menjadi beras instan dan dapat disajikan dalam waktu singkat. Beras dibuat menjadi *porous* sehingga air dan panas lebih cepat terserap ke dalam kernel yang telah diberi perlakuan sehingga proses gelatinisasi menjadi lebih cepat dan menyebabkan waktu memasak beras juga menjadi lebih cepat. Menurut Komar *et al.* (2013), syarat nasi dapat disebut nasi instan adalah harus dapat

dipersiapkan dalam waktu 5 sampai 10 menit dengan cara persiapan yang sederhana. Penelitian pendahuluan menunjukkan bahwa rasio air dan beras instan pada proses pemasakan sangat mempengaruhi sifat nasi yang dihasilkan. Jika air terlalu sedikit maka nasi yang dihasilkan cenderung keras sedangkan jika air yang digunakan terlalu banyak maka beras menjadi terlalu lunak. Jadi, dengan menggunakan rasio air dan nasi instan yang tepat, maka nasi instan mempunyai aroma, tekstur, warna dan kenampakan seperti nasi biasa. Selain itu pengolahan nasi instant merupakan salah satu usaha untuk meningkatkan harga jual nasi.

Gaya hidup modern yang semuanya serba praktis dan kemajuan teknologi yang pesat sering membuat masyarakat mengonsumsi makan yang praktis penyajiannya. Gaya hidup modern disebabkan oleh kegiatan dan kesibukan sehari-hari. Makanan instan pun menjadi makanan yang dipilih karena penyajiannya yang praktis dan cepat.

1.2. Rumusan Masalah

1. Berapa perbandingan air dan beras yang tepat untuk menghasilkan beras instan dan penyajian nasi instant beras bengawan?
2. Bagaimana sifat warna, kadar air dan tekstur beras bengawan, beras instan, dan nasi instan beras bengawan yang dihasilkan?
3. Bagaimana mengetahui sifat organoleptik nasi yang dibuat dari beras instan yang dihasilkan?

1.3. Tujuan Penulisan

1. Mengetahui perbandingan air dan beras yang tepat dalam pembuatan beras instan dan penyajian nasi instan bengawan.
2. Mengetahui perbedaan sifat warna, kadar air, dan tekstur beras bengawan, beras instan, dan nasi instan bengawan yang dihasilkan.
3. Mengetahui sifat organoleptik nasi yang dibuat dari beras instan.