

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Padi (Oryza sativa, L) merupakan tanaman pangan yang mempunyai varietas lebih dari 10.000, biasanya diklasifikasikan menjadi 3 subspecies yaitu indica, japonica dan javanica. (Saunders dan Betschart, 1979). Subspecies indica mempunyai bentuk ramping, panjang dan kandungan amilosa tinggi antara lain IR-72, IR-36, Semeru dan Brantas. Subspecies japonica mempunyai bentuk bulat atau agak bulat, pendek dan kadar amilosa rendah antara lain Cisadani, Wise putih, Kruwing aceh. Sedangkan subspecies javanica sudah tidak dibudidayakan lagi (Anonymous, 1980)

Menurut Biro Pusat Statistik, pada tahun 1989 jumlah produksi padi di Indonesia sebesar 44.779.200 ton pada luas areal panen 10.452.700 hektar. Jadi produksi rata-rata hasil panen padi adalah 4,284 ton/ha. Memasuki musim tanam periode 1990/1991, Biro Pusat Statistik telah mengeluarkan angka ramalan penurunan area tanam sebesar 2,18% dibanding musim tanam 1989 dan produksi berkurang sebesar 0,52%. Namun diharapkan hasil perhektar padi dengan kualitas gabah kering panen dapat meningkat sebesar 1,70% (Anonymous, 1988).

Beras merupakan bahan pangan pokok penduduk Indonesia yang menyumbangkan sekitar 80 % kalori dari bahan pangan yang dikonsumsi. Sekitar 80 - 90% beras dikonsumsi dalam bentuk nasi dan sisanya diolah dalam bentuk lain seperti tepung, bubur, kue dan lain-lain (Roberts, 1972).

Proses pemasakan beras menjadi nasi membutuhkan waktu sekitar satu jam guna mendapatkan tingkat kemasakan yang memuaskan (Luh, 1980). Menurut Araullo et al(1976), beras sering mengalami kerusakan selama penyimpanan akibat dari faktor fisik, kimia, fisiologis, mikrobiologis dan makrobiologis. Alternatif pemecahan masalah diatas dengan membuat produk beras instant. Produk beras instant merupakan bentuk hasil olahan yang mempunyai keunggulan tertentu seperti mudah dan cepat dalam pemasakan, lebih tahan terhadap kerusakan, dan mudah dalam pengangkutan. Sehingga produk beras instant sangat sesuai untuk kondisi yang menuntut penyiapan nasi dalam waktu yang singkat dan cara yang mudah.

Salah satu penentu produk beras instant adalah kekerasan dan tingkat rehidrasi. Kekerasan sangat dipengaruhi oleh kadar amilosa dari tiap varietas padi. Varietas IR-72 memiliki kadar amilosa yang lebih tinggi dibanding varietas cisadane. Tingkat rehidrasi beras instant dapat diperbaiki dengan penambahan senyawa kimia

tertentu misalnya Na_2HPO_4 . Sehingga perlu dilakukan penelitian tentang pengaruh varietas padi dan konsentrasi Na_2HPO_4 dalam pembuatan beras instant.

1.2. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari pengaruh varietas padi dan konsentrasi Na_2HPO_4 dalam pembuatan beras instant.

1.3. Hipotesis Penelitian

Hipotesis dalam penelitian ini adalah diduga terdapat interaksi antara varietas padi dan konsentrasi Na_2HPO_4 terhadap kualitas beras instant.