

BERAS INSTAN DARI BERBAGAI VARIETAS BERAS (ROJOLELE, MEMBERAMO, CISEDANE DAN IR 64)

Wiwin Suprianty

ABSTRAK

Beras yang umumnya dikonsumsi dalam bentuk nasi merupakan bahan makanan pokok dan sumber kalori terpenting bagi sebagian besar penduduk terutama di Indonesia. Proses penanakan beras menjadi nasi seringkali dinilai kurang praktis jika ditinjau dari segi waktu yang dibutuhkan, sehingga mendorong upaya pengembangan ke arah kemudahan menyiapkannya, misalnya dengan dikembangkan teknologi pengolahan beras instan. Salah satu teknik pembuatan beras instan dengan penyangraian dapat menghasilkan butiran beras yang porous sehingga saat penanakan penetrasi air menjadi lebih singkat dan waktu tanak lebih cepat. Metode pengolahan beras instan tersebut sederhana sehingga masyarakat secara luas dapat menerapkan tanpa kesulitan.

Pembuatan beras instan dilakukan dengan terlebih dahulu dilakukan penyosohan pada beras pecah kulit dari 4 varietas yang berbeda yaitu Rojolele, Cisedane, Memberamo dan IR 64 selama 3 menit, kemudian dilanjutkan dengan penyangraian dengan pengadukan selama ± 11 menit pada suhu $125 - 140^{\circ}\text{C}$ hingga beras nampak putih mengapur. Setelah dilakukan tempering selama ± 12 jam, beras kemudian disosoh kembali selama 3 detik. Beras instan yang dihasilkan lalu dianalisa sifat fisik, kimiawi dan fisikokimiawi berasnya kemudian ditanak selama 9 – 11 menit dan dianalisa mutu tanak dan sifat organoleptik nasi.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan selama proses pengolahan mengakibatkan perubahan kualitas pada beras instan yang dihasilkan yaitu: terjadi penurunan sifat fisik pada beras instan varietas Rojolele dan Memberamo dan terjadi penurunan komposisi kimiawi pada semua varietas beras instan, sedangkan sifat fisikokimiawi menunjukkan peningkatan. Beras instan yang dihasilkan memiliki tingkat penerimaan konsumen berdasarkan sifat organoleptiknya secara berturut-turut dari yang paling disukai hingga yang paling tidak disukai adalah Rojolele, IR 64, Memberamo dan Cisedane. Hasil analisa terhadap mutu tanak menunjukkan bahwa proses pengolahan berhasil mengurangi waktu tanak dari ± 23 menit menjadi $\pm 9 - 11$ menit.

Kata kunci: Beras instan, metode penyangraian, metode pemanasan kering

