

PENGUJIAN AWAL TEPUNG BERAS MADDENRA

(Preliminary Testing of Maddenra Rice Flour)

Salfiana^{1*}, Andi Nurwidah², Syaiful Bahri Syam³, Andi Asni⁴, Anri⁵

^{1,2,3,4,5}Universitas Muhammadiyah Sidenreng Rappang Program Studi Teknologi Hasil Pertanian

Jln Angk. 45 No.1 A Lt. Salo Rappang - Sidrap - Sul-Sel Telp. (0421) 93308

*Email: Salfiana.husain@gmail.com

ABSTRAK

Tujuan pengujian ini adalah memberikan penilaian awal terhadap tepung beras yang di produksi oleh Kelompok Wanita Tani (KWT) Masagenae. Sebelumnya dilakukan desiminasi pengolahan tepung beras. Setelah pengadaan Desiminasi maka terbukalah wawasan KWT tersebut untuk melakukan pengolahan tepung beras yang nantinya akan dikemas dengan tujuan menghasilkan tepung beras komersil. Setelah proses pengolahan, kemudian dilakukan pengujian terhadap tepung yang dihasilkan. Pengujian awal dilakukan dengan melibatkan panelis secara langsung memberikan penilaian serta beberapa komentar. Hasil pengujian awal tepung beras Maddenra masih berbeda nyata pada taraf 5% sampai 0,10% dengan tepung beras komersil. Kadar air awal pun masih tinggi yakni 15%. Lebih lanjut kualitas tepung beras maddenra masih perlu ditingkatkan agar sesuai dengan Standar Nasional Indonesia (SNI).

Kata Kunci: Pengujian; Tepung Beras; KWT Masagenae; Panelis; Maddenra.

ABSTRACT

The aim of this test is to provide an initial assessment of the rice flour produced by the Masagenae Women Farmers Group (KWT). Previously, rice flour processing was carried out. After the procurement of Dissemination, KWT's insight was opened to carry out the processing of rice flour which would later be packaged with the aim of producing commercial rice flour. After processing, then testing the flour produced. Preliminary testing was carried out by directly involving the panelists providing ratings and some comments. The initial test results for Maddenra rice flour were still significantly different at the 5% to 0.10% level from commercial rice flour. The initial moisture content is still high at 15%. Furthermore, the quality of Maddenra rice flour still needs to be improved to comply with the Indonesian National Standard (SNI).

Key words: Testing; Rice flour; KWT Masagenae; Panelists; Maddenra.

PENDAHULUAN

Tepung beras merupakan produk olahan beras. Proses pengolahan beras menjadi tepung beras, dapat dikatakan mudah dan dapat juga dikatakan sulit. Dikatakan mudah karena mengolah beras menjadi tepung beras sudah dijumpai sejak zaman dahulu. Dikatakan sulit, ketika ingin menghasilkan tepung beras kemasan sesuai dengan standar mutu.

Pengolahan tepung beras dimulai dengan perendaman beras, kemudian penirisan, dilanjutkan dengan penepungan dengan penggunaan *Hammer mill*, kemudian diayak dengan ayakan 80 mesh. Tepung ini kemudian dikeringkan dengan kadar air maksimal 14%.

Pengolahan tepung beras Maddenra mulai di lakukan uji coba pengolahan di

kelompok Wanita Tani (KWT) Masagenae Desa Maddenra Kabupaten Sidenreng Rappang. Usulan ini muncul berdasarkan program pengabdian masyarakat stimulus yang diusul oleh (Salfiana, dkk, 2022). Di KWT Masagenae.

Usulan ini muncul berdasarkan analisis situasi yang telah dilakukan, dimana, Kabupaten, Kecamatan tempat KWT ini bernaung memiliki kualitas beras yang bai

(Salfiana, dkk., 2020), untuk itu dengan adanya ketersediaan bahan pangan beras ini, memberikan peluang usaha di bidang tepung beras dengan tujuan agar memaksimalkan tenaga kelompok wanita tani dalam memberikan nilai tambah terhadap perekonomian masyarakat. Selama ini, usaha sampingan kelompok wanita tani Masagenae di Desa Maddenra melakukan usaha jasa penepungan dengan melayani konsumen yang menepung per liter beras. Hasil penepungan ini biasanya langsung diolah menjadi kue dan sebagian dijemur untuk konsumsi di rumah tangga.

Setelah pengadaan Desiminasi maka terbukalah wawasan KWT tersebut untuk melakukan pengolahan tepung beras yang nantinya akan dikemas dengan tujuan menghasilkan tepung beras komersil. Setelah proses pengolahan, kemudian dilakukan pengujian terhadap tepung yang dihasilkan. Pengujian awal dilakukan dengan melibatkan panelis secara langsung memberikan penilaian serta beberapa komentar.

METODE PENELITIAN

Pengujian awal tepung beras Maddenra dilaksanakan pada bulan Agustus 2022 di Desa Maddenra Kabupaten Sidenreng Rappang. Uji kadar air di lakukan dengan mengirim sampel ke Laboratorium Analisa Ilmu dan Teknologi Pangan Universitas Hasanuddin.

Prosedur pada pengujian segitiga adalah:

1. Pengambilan sampel tepung beras Maddenra produksi KWT Masagenae
2. Pengadaan sampel tepung beras komersil
3. Penyediaan sampel pengujian uji segitiga dan peralatan pengujian panelis lainnya.
4. Sampel tepung beras komersil dibuat dengan kode 113 dan 263 sedangkan tepung beras Maddenra dengan kode 325.
5. Sampel kemudian diuji dengan menghadirkan panelis terlatih.
6. Hasil pengujian direkapitulasi dalam tabel.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tabel 1. Data Uji Segitiga dari 18 Orang Panelis

No	Panelis	Kode Sampel		
		113	263	325
1.	Eka Handayani	1	0	0
2.	Hasnah	0	1	0
3.	Hada	1	0	0
4.	Ruhaya	0	0	1
5.	Astika Widia	0	0	1
6.	Pu Bengnan	0	0	1
7.	Surya	0	0	1
8.	Asmi	0	0	1
9.	Fenny H	0	1	
10.	Muhanniah	0	0	1
11.	Mudasirah	0	0	1
12.	Fauziah Anas	0	0	1
13.	Rismawati	0	0	1
14.	Rahmawati	0	0	1
15.	Nurul Frasiska	0	0	1

16. M. Sabir	0	0	1
17. Sumaidi	0	0	1
18. Tutut Handayani	0	0	1
Jumlah	1	2	15

Sumber: Data Primer Pengujian Tepung Beras Maddenra, 2022.

Kode sampel 113 dan 263 merupakan tepung beras komersil, sedangkan 325 merupakan tepung beras maddenra produksi KWT Masaganae.

Berdasarkan Tabel 1. dapat diketahui bahwa sampel tepung beras komersil dipilih oleh panelis masing-masing hanya 1 dan 2. Sedangkan tepung beras maddenra terdapat 15 panelis yang memilih. Dari hasil tersebut, dapat diketahui bahwa sampel tepung beras maddenra masih berbeda nyata pada taraf 5% sampai 0,10% dengan tepung beras komersil.

Dengan demikian diketahui bahwa tepung beras maddenra yang dihasilkan pada pengujian awal ini belum memiliki mutu seperti kualitas tepung beras komersil yang telah sesuai dengan Standar Nasional Indonesia (SNI).

Pengujian kadar air pun telah diuji di laboratorium analisa Ilmu dan Teonologi Pangan Universitas Hasanuddin, hasil kadar air sebesar 15%. Kadar air tersebut memang belum memenuhi standar mutu kadar air tepung yakni maksimal 14% (BSN, 2009).

Peneliti kemudian mencari penyebab perbedaan mutu ini, hal pertama yang ditemukan yakni di kadar air. Peneliti kemudian mencoba melakukan pengeringan hingga kadar air 12,8%, setelah di raba, ternyata lebih halus. Hal ini sesuai dengan pendapat (Silva, dkk., 2009) bahwa

Homogenitas distribusi kadar air produk pangan berbahan dasar beras dipengaruhi oleh beras itu sendiri, migrasi air mempengaruhi distribusi kelembaban karena menentukan mekanisme transportasi air yang selanjutnya ditingkatkan oleh kompleksitas struktur makanan dan kandungan airnya.

Namun, peneliti belum melakukan pengujian kembali dengan melibatkan panelis. Penyebab baik tidaknya mutu tepung beras dapat pula disebabkan dari saringan mesin penepung. Penyebab lainnya pun masih di cari tahu. Menurut (Sembiring, dkk., 2018) penyebab cacat tepung beras hasil pengujian metode *Statistical Quality Control (SQC)* yakni faktor manusia, metode, mesin dan bahan baku.

KESIMPULAN

Kesimpulan pada penelitian adalah pengujian awal tepung beras Maddenra masih berbeda nyata pada taraf 5% sampai 0,10% dengan tepung beras komersil. Kadar air awal pun masih tinggi yakni 15%. Lebih lanjut kualitas tepung beras maddenra masih perlu ditingkatkan agar sesuai dengan Standar Nasional Indonesia (SNI).

DAFTAR PUSTAKA

- BSN. 2009. SNI Tepung Beras. bsn.go.id. Retrieved Agustus 8, 2020, from Badan Standarisasi Nasional: <https://bsn.go.id>.
- Salfiana, Rukmelia, Nurwidah A, Al Islamiyah S, Indrastuti, "Identification of rice characteristics and quality in Sidenreng Rappang Regency", *ANJORO: International Journal of Agriculture and Business*, Vol. 1, No. 2, hal. 59-63, Desember 2020.

- Salfiana, Nurjannah, Andi Nurwidah, Syaiful Bahri Syam, Andi Asni dan Anri. 2022. Revitalisasi Kelompok Wanita Tani Masagenae Melalui Usaha Tepung Beras Kemasan di Desa Maddenra Kabupaten Sidenreng Rappang. Hak Cipta EC00202270412. <https://pdki-indonesia.dgip.go.id/detail/EC00202270412?type=copyright&keyword=EC00202270412>.
- Sembiring, Nurhayati., Elisabeth Ginting dan Sudikse Ingrid. 2018. Quality Control on Flour Rice with Statistical Quality Control (SQC) Method and Taguchi Method. Proceedings of the International Conference of Science, Technology, Engineering, Environmental and Ramification Researches (ICOSTEERR 2018) - Research in Industry 4.0, pages 267-272. ISBN: 978-989-758-449-7.
- Silva, Marcia cristina., Carlos Wanderlei Piler de Carvalho, Cristina Tristao Andrade. 2009. The effects of water and sucrose contents on the physicochemical properties of non-directly expanded rice flour extrudates. *Ciência e Tecnologia de Alimentos*. Campinas, 29(3): 661-666, jul.-set.