

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Beras merupakan bahan makanan pokok bagi sebagian besar penduduk Indonesia. Konsumsi beras masyarakat di Indonesia semakin meningkat setiap tahunnya seiring dengan meningkatnya jumlah penduduk Indonesia (Badan Pusat Statistik Nasional, 2009). Masyarakat sebagian besar mengkonsumsi beras sosoh (beras yang sudah melalui proses penggilingan) dan hanya mengenal beras sebagai bahan makanan yang mengenyangkan tanpa mengetahui kandungan gizi beras secara lengkap. Menurut Juliano (1972), beras sosoh merupakan hasil proses penggilingan dan penyosohan dari tanaman padi (*Oryza sativa L.*) sehingga akan memisahkan seluruh atau sebagian lapisan-lapisan (*pericarp, seed-coat, aleurone layer* dan embrio) dari endospermnya. Secara umum, beras adalah gabah yang bagian kulitnya telah dibuang dengan cara digiling/dipecah sehingga yang tertinggal hanya bulir gabahnya. Jika gabah tidak melalui penyosohan, maka beras masih memiliki kulit ari yang mengandung vitamin B1, protein, lemak, vitamin B2, dan niasin.

Proses penyosohan yang bertujuan menghilangkan dedak dan bekatul dari bagian endosperma beras. Proses penggilingan padi menjadi besar akan menghasilkan 16-28%, 6-11% dedak, 2-4% persen bekatul dan sekitar 60% endosperma. Gabah yang didigiling dan kemudian disosoh akan menghasilkan beras yang lebih putih dan bersih. Makin tinggi tinggi derajat sosoh, semakin putih dan bersih penampakan beras, akan tetapi semakin kecil nilai gizi yang terdapat pada beras.

Proses penyosohan mengakibatkan turunnya nilai kandungan gizi pada beras. Untuk mengatasi permasalahan tersebut beras pecah kulit dapat digunakan sebagai alternatif pengganti beras sosoh. Beras pecah kulit merupakan gabah yang sudah dikupas kulitnya (sekam) melalui proses penggilingan namun masih terdapat lapisan *pericarp*, aleuron, embrio dan endosperm (Juliano, 1972). Beras pecah kulit (*brown rice*) hanya membuang lapisan terluar (gabah) sehingga kandungan zat gizi pada kulit arinya terjaga utuh.

Beras pecah kulit (*Brown rice*) mengandung 90% kebutuhan mangan (Mn) perhari. Mangan berperan pada proses metabolisme tubuh, merupakan komponen enzim superoxide dismutase (SOD) yang melindungi mitokondria terhadap kerusakan oksidasi. *Brown rice* juga mengandung 21% kebutuhan Magnesium (Mg) perhari. Mg berfungsi dalam proses metabolisme dan bersama Kalsium (Ca) menjaga kesehatan tulang. Beras pecah kulit juga mengandung 14% kebutuhan serat perhari (Anonymous, 2008).

Beras pecah kulit mengandung lemak yang cukup tinggi. Menurut Damayanti *et al* 2007, kandungan lemak bekatul yang tinggi (15-16%) menyebabkan terjadinya kerusakan hidrolitik dan oksidatif yang dapat menimbulkan bau tengik. Untuk menghindari terjadinya kerusakan tersebut dapat dilakukan memberi batas kritis pada kadar air yaitu maksimum 14% dan pengemasan menggunakan aluminium foil dengan penambahan teknik pemvakuman yang bertujuan menghindari kontak langsung dengan cahaya dan menekan terjadinya perubahan yang dikarenakan enzim. Dengan adanya bahan pengemas aluminium foil dan dikemas secara vakum pada proses pengemasannya, dapat diharapkan memberi umur simpan yang cukup lama.

Produk beras pecah kulit yang sudah jadi akan di pasarkan kekalangan masyarakat terutama di kawasan Kabupaten Jember. Dalam usaha memasarkan produk beras pecah kulit, diperlukan sebuah daya tarik produk baik dari kualitas produk, harga, tempat pemasaran dan promosi. Dalam pengolahan beras pecah kulit tersebut harus menggunakan gabah yang memenuhi standart mutu beras dan cara pengolahan yang higienis sehingga dapat menghasilkan kualitas produk yang baik. Usaha memasarkan produk beras pecah kulit dapat dilakukan dengan sistem website dan *face to face*.

1.2 Perumusan Masalah

Beberapa masalah yang timbul dan menjadi kendala dalam Proyek Usaha Mandiri produksi beras pecah kulit :

1. Beras pecah kulit memiliki kelemahan pada daya tahan yang lebih cepat rusak dari beras sosoh dan beras pecah kulit mudah rusak.
2. Belum adanya analisa ekonomi secara terperinci usaha beras pecah kulit.
3. Sedikitnya masyarakat yang mengkonsumsi dan banyaknya masyarakat yang belum mengenal beras pecah kulit menjadi kendala dalam pemasaran produk.

1.3 Alternatif Pemecahan Masalah

Alternatif pemecahan untuk mengatasi beberapa masalah yang telah dirumuskan adalah :

1. Produk menggunakan kemasan aluminium foil dan dikemas dengan teknik pemvakuman sehingga menambah daya tahan beras pecah kulit dan dapat mempertahankan nilai gizi pada beras.
2. Menghitung analisa ekonomi selama produksi beras pecah kulit.
3. Mengenalkan produk beras pecah kulit dikalangan masyarakat, terutama masyarakat yang memiliki hasrat untuk hidup sehat, penderita diabetes mellitus, penderita sindroma metabolik dan manula.

1.4 Tujuan Program

Adapun tujuan yang diinginkan dari pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri produksi beras pecah kulit antara lain :

1. Menghasilkan produk beras pecah kulit yang memiliki daya tahan lebih lama dan mampu mempertahankan nilai gizi pada beras.
2. Mengetahui hasil analisa ekonomi dalam setiap kali produksi beras pecah kulit.
3. Memasarkan beras pecah sebagai alternatif pengganti beras sosoh bagi masyarakat di wilayah Jember, terutama penderita diabetes mellitus, penderita sindroma metabolik dan manula.

1.6 Manfaat Program

Adapun kegunaan yang dapat diambil dari Proyek Usaha Mandiri produksi beras pecah kulit antara lain :

1. Sebagai alternatif peningkatan konsumsi beras pecah kulit di masyarakat dan memberikan sebuah informasi keunggulan dan manfaat beras pecah kulit bagi kesehatan masyarakat.
2. Sebagai alternatif mempertahankan nilai gizi pada beras dan menambah daya tahan pada beras pecah pecah kulit.
3. Sumbangan informasi pengetahuan tentang proses produksi, pengawasan mutu, pemasaran produk dan kelayakan usaha.

1.5 Luaran Yang Diharapkan

Lauran yang diharapkan dengan adanya Proyek Usaha Mandiri (PUM) antara lain :

1. Menghasilkan beras pecah kulit yang mampu memberikan manfaat bagi masyarakat, terutama dari segi kesahatan.
2. Memunculkan suatu produk bahan makanan pokok (beras pecah kulit) yang memmiliki daya tahan yang lama dan mampu mempertahankan nilai gizi beras.
3. Memproduksi dan memasarkan produk beras pecah kulit yang menguntungkan.