

RINGKASAN

Beras merupakan salah satu serelia paling penting di dunia yang dikonsumsi manusia. Sebanyak 75% masukan kalori harian masyarakat di negara-negara Asia berasal dari beras. Berdasarkan cara penanaman padi, dikenal beras organik dan beras non organik. Salah satu perbedaan budidaya tanaman padi secara organik dengan non organik terletak pada pemupukan dan penggunaan pestisida. Budidaya secara organik tidak menggunakan pupuk kimia, tetapi menggunakan pupuk organik yang berasal dari bahan-bahan organik. Kualitas dari kedua beras tersebut dapat dilihat dari mutu. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbandingan karakteristik sifat fisik dan organoleptik antara beras organik dan non organik.

Penelitian dilaksanakan di Laboratorium Teknik Pengolahan Pangan dan Hasil Pertanian, Teknologi Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto. Beras yang digunakan untuk penelitian diambil dari Desa Piasa Kulon Kecamatan Somagede Kabupaten Banyumas dengan jenis varietas Ciherang. Variabel yang diukur dan diamati dalam penelitian ini terdiri dari 2 macam variabel yaitu variabel fisik dan organoleptik. Variabel fisik meliputi; penentuan ukuran (panjang, lebar dan rasio p/l), warna, densitas kamba, rasio elongasi, daya serap air, pengukuran mutu berdasarkan standar SNI 6128:2008. Variabel organoleptik meliputi; warna, rasa, aroma dan tekstur. Pengujian organoleptik menggunakan 15 panelis semi terlatih dengan uji hedonik. Penelitian ini menggunakan analisis deskriptif yaitu menilai hasil pengukuran, pengamatan dan perhitungan. Hasil yang di dapat ditampilkan dalam bentuk grafik serta dianalisis dengan statistika yaitu uji t dengan taraf signifikan 95%.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbandingan karakteristik sifat fisik antara beras organik dan non organik tidak memiliki perbedaan yang signifikan. Kecuali warna nilai L (tingkat kecerahan) yang menunjukkan bahwa beras organik memiliki nilai lebih cerah. Karakteristik sifat organoleptik warna dan tekstur tidak terdapat perbedaan yang signifikan. Untuk rasa dan aroma terdapat perbedaan yang signifikan, beras organik lebih disukai oleh panelis.

Kata Kunci : Beras, organik, non organik, sifat fisik, sifat organoleptik.

SUMMARY

Rice is one of the most important cereals in the world for human consumption . There are 75% calories that asian people needs in daily are from rice. Based on how the cultivation of rice, rice known as organic and non-organic rice . One of the differences between rice cultivation in organic and non organic are about fertilization and pesticide use. Organic cultivation does not use chemical fertilizer, but it use organic fertilizer from organic ingredients . The quality of the rice can be seen from the quality of rice . This study aimed to compare the characteristics of the physical and organoleptic between non-organic and organic rice .

The research was conducted in the Laboratory of Engineering of Food Processing and Agricultural Products, Agricultural Technology, Jenderal Soedirman University , Purwokerto . The rice used for the study were taken from Piasa Kulon Somagede Banyumas, with type Ciherang. The variables are measured in this study consist of two variables such as, physical and organoleptic. Physical variables which is about the size (length , width and the ratio p / l) , color , density , the ratio of elongation , water absorption , measurements quality based on the SNI 6128 : 2008. Organoleptic variables that include color, taste , aroma and texture. Organoleptic test used 15 panelist semi trained. This research uses descriptive analysis that evaluate the results of measurements, observations and calculations. The result can be displayed in graph and analysed by statistics mode by t-test with significance level of 95% .

The results showed that the comparison between of the characteristics of the physical properties of organic and non-organic rice there were no significant difference except the color value L (brightness level) which showed that the organic rice had a value brighter. The characteristic organoleptic of flavor and aroma there were significant differences which showed the organic rice that more preferred by panelist. And for color and texture there were no significant difference.

Key Word : Rice, organic, non organic, physical, organoleptic.