

RINGKASAN

Sektor agroindustri beras di Indonesia menghadapi tantangan dalam menjaga ketahanan pangan dari segi kuantitas dan kualitas. Peningkatan produksi padi yang menjadi indikator meningkatnya produksi beras harus diimbangi dengan peningkatan kualitas beras itu sendiri. Penanganan pascapanen yang baik merupakan salah satu upaya strategis yang dapat meningkatkan produksi beras. Salah satu penanganan pascapanen padi yaitu penggilingan. Proses penggilingan dalam menghasilkan beras dengan kualitas mutu yang baik dipengaruhi oleh cara penanganan beras pada RMU. Berdasarkan hasil wawancara, RMU “Teaching Industry” Unsoed belum pernah melakukan penilaian terhadap tingkat kesesuaian GMP. Selain itu, beras yang diproduksi di RMU “Teaching Industry” Unsoed ini belum dilakukan pengujian mutu fisik berasnya, sehingga tidak dapat diketahui secara pasti kelas mutu berasnya. Penilaian dan pengevaluasian kesesuaian GMP ini penting untuk dinilai agar dapat diketahui seberapa besar penerapan GMP di RMU “Teaching Industry Unsoed”. Selain itu, penilaian GMP ini juga penting untuk dilakukan karena dapat dijadikan suatu upaya dalam mengatasi rendahnya mutu beras dan meningkatkan daya saing.

Penelitian ini dilaksanakan di RMU “Teaching Industry” Unsoed serta Laboratorium Teknik Pengolahan Pangan dan Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Jenderal Soedirman. Penelitian ini dilaksanakan dari Oktober 2023 - Mei 2024. Bahan yang digunakan pada penelitian ini yaitu, GKG varietas Inpari 32, Mentik Wangi, dan alkohol 70%. Alat yang digunakan pada penelitian ini yaitu, mesin penggilingan padi, *trier* (alat tusuk gabah/beras), plastik sampel, kertas label, karung, cawan, tang *crus*, neraca analitik, oven, gelas ukur, kertas saring, pinset, kaca pembesar, spidol, laptop, dan *handphone*. Penelitian ini dilakukan dengan cara menguji mutu fisik gabah dan beras dengan 3 kali pengulangan. Variabel yang akan diamati dan diukur dalam penelitian ini yaitu, kesesuaian GMP, serta parameter mutu fisik gabah dan beras.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa mutu gabah dan beras di “Teaching Industry” Unsoed belum memenuhi syarat mutu SNI. Berdasarkan SNI 224:2023, kedua sampel tidak memenuhi persyaratan SNI karena tingginya persentase gabah hampa, butir rusak, dan benda asing. Sementara itu, mutu beras di RMU “Teaching Industry” Unsoed tidak memenuhi syarat mutu SNI. Berdasarkan SNI 6128:2020, kedua sampel tidak memenuhi persyaratan SNI karena rendahnya persentase beras kepala, serta tingginya persentase butir patah, menir, kapur, dan benda asing. Tingkat kesesuaian GMP di RMU “Teaching Industry” Unsoed yaitu 84,61% yang dinilai cukup baik dibandingkan dengan penelitian-penelitian lain. Hal tersebut menunjukkan bahwa RMU “Teaching Industry” Unsoed belum sepenuhnya menerapkan pedoman GMP secara keseluruhan dalam proses produksi beras. Penyebab ketidaksesuainnya terlihat dari aspek bangunan, dimana tidak ada jendela yang dilengkapi dengan kasa pencegah serangga dan lubang-lubang ventilasi tidak dapat mencegah masuknya hama, debu, dan kotoran.

SUMMARY

The rice agro-industry sector in Indonesia faces challenges in maintaining food security in terms of both quantity and quality. The increase in rice production, which is an indicator of the rise in rice yields, must be balanced with an improvement in the quality of the rice itself. Proper post-harvest handling is one strategic effort that can enhance rice production. One aspect of post-harvest handling is milling. The process of milling, which produces rice of good quality, is influenced by how the rice is handled at the Rice Milling Unit (RMU). Based on interviews, the "Teaching Industry" RMU at Unsoed has never conducted an assessment of the level of compliance with Good Manufacturing Practices (GMP). Moreover, the rice produced at the "Teaching Industry" RMU at Unsoed has not undergone physical quality testing, making it impossible to determine the exact quality grade of the rice. Evaluating and assessing GMP compliance is essential to determine the extent of GMP implementation at the "Teaching Industry" RMU at Unsoed. Additionally, this GMP assessment is crucial as it can be used as an effort to address the low quality of rice and improve competitiveness.

This research was conducted at RMU Teaching Industry Unsoed and the Food Processing and Agricultural Product Engineering Laboratory at the Faculty of Agriculture, Jenderal Soedirman University. The study was carried out from October 2023 to May 2024. The materials used in this research included GKG varieties Inpari 32, Mentik Wangi, and 70% alcohol. The equipment utilized in this study included a rice milling machine, trier (paddy/rice sampling tool), sample plastic, label paper, sacks, dishes, crus tools, analytical balance, oven, measuring cups, filter paper, tweezers, magnifying glass, markers, laptop, and mobile phone. This study was conducted by testing the physical quality of paddy and rice with three repetitions. The variables to be observed and measured in this study included GMP compliance and the physical quality parameters of paddy and rice.

The research results indicate that the quality of the paddy and rice at the "Teaching Industry" of Unsoed has not met the SNI (Indonesian National Standard) quality requirements. According to SNI 224:2023, both samples do not meet the SNI standards due to the high percentage of empty grains, damaged grains, and foreign matter. Meanwhile, the rice quality at the "Teaching Industry" RMU at Unsoed does not meet the SNI quality standards. According to SNI 6128:2020, both samples do not meet the SNI requirements due to the low percentage of head rice, as well as the high percentage of broken grains, chalky grains, and foreign matter. The GMP compliance level at the "Teaching Industry" RMU at Unsoed is 84.61%, which is considered quite good compared to other studies. This indicates that the "Teaching Industry" RMU at Unsoed has not fully implemented the GMP guidelines in the rice production process. The causes of non-compliance are evident in the building aspects, where there are no windows equipped with insect screens, and the ventilation holes do not prevent the entry of pests, dust, and dirt.