

UJI ORGANOLEPTIK PADI GALUGU DAN PADI KARUNG DI KENAGARIAN PULASAN KECAMATAN TANJUNG GADANG KABUPATEN SIJUNJUNG

SYAIFUDDIN ISLAMI¹, MARPINAS²

Agroteknologi, Universitas Tamansiswa Padang¹, Penyuluh pertanian, Dinas Pertanian
Kabupaten Sijunjung²

E-mail: syaifuddinislami1980.si@gmail.com¹, marvinnas1990@gmail.com²

Abstract: Rice is the staple food of Indonesian people. The lampai kuniang rice is a local variety of rice from Nagari Aie Angek, Sijunjung District which has become a national variety rice seed. In an effort to extend the shelf life of rice, one of the efforts can be done by storing rice as food reserves. Nagari Palasan one of Tanjung Gadang District, Sijunjung Regency has its own uniqueness in storing rice grain and people call it Galugu. The existence of the rice barn (Galugu) is a historical relic which is part of the cultural heritage in Palasan village. The Galugu form consists of boundaries or partitions using boards with grain on the floor (rumah gadang). Galugu has multiple functions, apart from storing grain, it can also be used as a seat for the ninik mamak of a tribe at traditional events. The method used in this research is an observation method or survey, which is analyzed descriptively by analyzing rice from storage of galugu rice and sack rice and by liking or subjectively testing with the parameters Slightly Dislike, Dislike, Neutral, Somewhat Like, Like and Very Like. The results obtained in the storage of galugu rice and sack rice were dominant in the storage of galugu rice on the color indicator 5.00 and taste 4.89

Keywords: *galugu, lumbung, rice*

A. Pendahuluan

Padi (*Oryza sativa* L.) ialah komoditas tanaman pangan yang menghasilkan beras. Padi sebagai tanaman pangan dikonsumsi kurang lebih 90% dari keseluruhan penduduk Indonesia untuk makanan pokok (Setiawan, 2009). Produksi padi tahun 2014 tercatat secara nasional sebesar 67.092.270 ton mengalami penurunan dibandingkan produksi padi tahun 2013 yaitu 67,391,608 ton (Kementan, 2016). Sedangkan produksi padi di Sumatra barat mengalami Peningkatan produksi yaitu tahun 2014 tercatat 2.519.020 ton GKG atau mengalami kenaikan sebesar 3,65 persen (88.636 ton) dibandingkan hasil produksi tahun 2013 yaitu 2.430.384 ton GKG. Peningkatan produksi padi tersebut terutama disebabkan oleh bertambahnya luas panen sebesar 15.378 Ha, yaitu dari 487.820 Ha menjadi 503.198 Ha tahun 2014, dan juga terjadinya peningkatan produktivitas sebesar 0,24 Ku/Ha atau sebesar 0,48 persen yaitu dari 49,82 Ku/Ha pada tahun 2013 menjadi 50,06 Ku/Ha pada tahun 2014 (BPS Sumatera Barat, 2014).

Berdasarkan penelitian padi lampai kuniang, Bibit padi varietas lokal lampai kuning dari Nagari Aie Angek Kecamatan Sijunjung sudah menjadi bibit padi varietas Nasional setelah dilakukan penelitian selama 6 (Enam) tahun. Kepala Dinas Tanaman Pangan dan Perkebunan Kabupaten Sijunjung bekerjasama dengan UPTD BPSB Sumatera Barat, dan BPTP Sumatera Barat, padi varietas lampai kuniang telah didaftarkan ke PPVTPP dengan Nomor Pendaftaran 30/PVL/2013 tanggal 25 Maret 2013 dan diajukan usulan/proposal pelepasan ke Tim Penilai dan Pelepas Varietas (TP2V) Tanaman Pangan Badan Benih Nasional Kementerian Pertanian R.I. Dinas Tanaman Pangan dan Perkebunan Kabupaten Sijunjung melakukan kerjasama dengan Balai Besar Penelitian Tanaman Padi Sukamandi Subang Jawa Barat untuk uji ketahanan varietas lampai kuniang terhadap hama dan penyakit dan uji hedonik (Sijunjungkab, 2013).

Penerapan teknologi pasca panen saja ternyata belum cukup untuk mendukung upaya pencapaian sasaran kecukupan pangan, peningkatan pendapatan petani, dan pemerataan kesempatan kerja. Upaya tersebut harus didukung oleh pengamanan produksi melalui penerapan pascapanen. Usaha penyelamatan hasil padi untuk memenuhi kebutuhan pangan nasional dapat dilakukan antara lain dengan meningkatnya kemampuan petani untuk memanen, merawat, mengeringkan, menyimpan, dan memberaskan, serta meningkatnya mutu hasil panen maupun hasil olahan (Sularjo, 2014).

Penyimpanan benih padi yang biasa dilakukan oleh petani adalah dengan mengemas benih padi dalam karung ukuran 40-50 kg yang terbuat dari rami atau plastik anyam. Pengemasan seperti ini menyebabkan fluktuasi karena uap dalam udara yang secara bebas bergerak dalam kantong tersebut. Selain itu kendala pengemasan dengan cara demikian adalah adanya binatang pengerat (tikus) yang akan memakannya karena petani tidak mempunyai gudang khusus untuk menyimpan benih, hanya diletakan begitu saja dalam rumah atau lumbung (Robi'in, 2007).

Untuk memperbaiki kualitas beras lokal maupun beras nasional, Pasca panen di beberapa daerah telah menerapkan pola pascapanen penyimpanan padi secara tradisional. Nagari Pulasan salah satunya yang berada di Kecamatan Tanjung Gadang Kabupaten Sijunjung memiliki keunikan tersendiri dalam penyimpanan gabah padi dan masyarakat menyebutnya Galugu. Keberadaan lumbung padi (Galugu) merupakan peninggalan sejarah yang termasuk bagian dari cagar budaya di nagari Pulasan. Bentuk Galugu terdiri dari batasan-batasan atau sekat-sekat dengan menggunakan papan dengan gabah dilantainya (rumah gadang). Galugu memiliki multi fungsi selain untuk penyimpanan gabah dapat juga digunakan sebagai tempat duduk para ninik mamak suatu kaum pada acara adat.

Secara garis besar bahwa galugu dijadikan tempat penyimpanan oleh masyarakat untuk persediaan cadangan pangan untuk musim berikutnya. Disamping itu juga untuk membantu perekonomian masyarakat. Tradisi penyimpanan padi pada galugu sudah hampir hilang karena penjualan dalam jumlah yang banyak setiap panennya sehingga pada saat sekarang masyarakat di nagari Pulasan menggunakan karung sebagai tempat penyimpanan gabah. Hasil penelitian ini diharapkan memberikan bahan masukan bagi peneliti selanjutnya misalnya, mahasiswa maupun masyarakat dalam memahami fungsi galugu dalam Rumah Gadang, yang mana pemanfaatan galugu telah hilang maupun yang mengalami pergeseran fungsi.

B. Metode Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode observasi atau survey dianalisa secara deskriptif dengan menganalisa beras dari penyimpanan padi galugu dan padi karung. dengan uji kesukaan atau secara subjektif. Analisis dalam penelitian ini menggunakan uji hedonik atau tingkat kesukaan konsumen dengan memberikan skor terhadap beras karung dan beras galugu.

Tabel 1. Skala Hedonik dengan Skala Numerik

Skala Hedonik	Skala Numerik
Sangat suka	6
Suka	5
Agak suka	4
Netral	3
Agak tidak suka	2
Tidak suka	1

Variabel yang diukur adalah warna, aroma, tekstur dan rasa.

C. Hasil dan Pembahasan

Warna

Rata-rata penerimaan panelis terhadap warna nasi dari penyimpanan padi *galugu* dan padi karung berdasarkan hasil uji organoleptik dapat dilihat pada Tabel 2 berikut:

Tabel 2. Nilai Rata-Rata Tingkat kesukaan panelis terhadap warna penyimpanan padi *galugu* dan padi karung

Perlakuan	Nilai Rata-rata	Tingkat Kesukaan
A (padi galugu)	4,78	Suka
B (padi karung)	4,64	Suka

Berdasarkan Tabel 2 terlihat bahwa nilai rata-rata terhadap warna nasi dari penyimpanan padi galugu dan padi karung berkisar antara 4,78 dan 4,64 nilai tersebut berada

pada tingkat suka. Warna pada uji organoleptik ini yang lebih di sukai panelis adalah, nasi dari penyimpanan padi galugu dengan nilai rata-rata 4,78. Warna nasi yang disukai panelis adalah sampel A (padi galugu). Dalam uji organoleptik ini nasi dari beras galugu lebih putih dan agak sedikit bening dari pada nasi pada sampel B (padi karung). Walaupun pada penyimpanan padi galugu masih ada bercak hitam, namun itu tidak mengurangi minat panelis pada warna nasi dari penyimpanan padi galugu tersebut. Hasil dari uji organoleptik menunjukkan rata-rata sampel A lebih tinggi dari pada sampel B.

Beras secara genetik ada beberapa macam, beras biasa, beras merah, beras hitam, ketan(beras ketan) pada dasarnya beras yang digunakan dalam penelitian ini adalah jenis beras dari padi yang sama yaitu beras “biasa” yang berwarna putih agak transparan karena hanya memiliki sedikit aleuron, dan kandungan amilosa umumnya sekitar 20%. Beras ini mendominasi pasar beras (Inda hari tonang, 2013).

Warna merupakan penampilan atau penampakan makanan secara keseluruhan yang dinilai secara deskriptif. Warna makanan memegang peranan utama dalam penampilan makanan (Rahmawati, 2011). Meskipun makanan tersebut lezat, tetapi penampilan tidak menarik waktu di sajikan akan mengakibatkan selera orang yang memakannya menjadi hilang (Melia S, 2014). Salah satu bahan makanan dinilai bergizi, enak dan teksturnya sangat baik tidak akan dimakan apabila memiliki warna yang tidak sedap (Sonya L, 2014).

Aroma

Rata-rata penerimaan panelis terhadap aroma nasi dari penyimpanan padi galugu dan padi karung berdasarkan hasil uji organoleptik dapat dilihat pada Tabel 3 berikut:

Tabel 3. Nilai Rata-Rata Tingkat kesukaan panelis terhadap aroma penyimpanan padi galugu dan padi karung

Perlakuan	Nilai Rata-rata	Tingkat Kesukaan
A (padi galugu)	5,00	Suka
B (padi karung)	4,53	Suka

Berdasarkan Tabel 3 terlihat bahwa nilai rata-rata terhadap aroma nasi dari penyimpanan padi galugu dan padi karung berkisar antara 5,00 dan 4,53 nilai tersebut berada pada tingkat suka. aroma pada uji organoleptik ini yang lebih di sukai panelis adalah, nasi dari Sampel A penyimpanan (padi galugu) dengan nilai rata-rata 5,00.

Aroma nasi yang paling disukai oleh panelis adalah aroma nasi dari sampel A. Aroma yang di hasilkan oleh sampel A yaitu wangi pandan. Sesuai dengan jenis padi yang digunakan (padi Lampai kuning) varietas sijunjung. Jika padi varietas lampai kuning sudah memenuhi syarat kementan, maka padi varietas lampai kuning juga akan menghasilkan beras dengan kualitas yang sama dengan beras Cianjur dengan wangi pandannya. Dari uji organoleptik yang saya lakukan maka nilai rata-rata yang paling tertinggi dari keseluruhan penilaian panelis terhadap mutu organoleptik terdapat pada aromanya.

Menurut Bryant dan McClung (2010 cit Djoko Said Damardjati 2014), aroma pandan tersusun dari senyawa 2-Acetyl-1-pyrroline(2AP) sedangkan aroma sereal tersusun dari senyawa 2-Acetyl-thiazole. Buttery et al.(1983 cit Djoko Said Damardjati 2014) menyatakan bahwa 2-Acetyl-1-pyrroline merupakan komponen aroma utama yang memberikan kontribusi terhadap karakteristik aroma pada beras. Komponen ini juga ditemukan pada analisis komponen volatil dari daun pandan (Pandanus amaryllifolius). Menurut Yoshihashi et al. (2005 cit Djoko Said Damardjati 2014) dan Buttery etal. (1983 cit Djoko Said Damardjati 2014), komponen 2-Acetyl-1-pyrroline mempunyai karakteristik aroma pandan sampai popcorn-like dan bersifat termally produced, karena komponen tersebut hanya teridentifikasi pada beras yang telah dimasak, tidak pada beras mentah. Kandungan 2-Acetyl-1-pyrroline dipengaruhi oleh derajat penggilingan, pengemasan, dan suhu, dimana derajat penggilingan yang rendah dapat meningkatkan jumlah 2-Acetyl-1-pyrroline, sementara suhu penyimpanan yang tinggi akan menurunkan kandungan 2-Acetyl-1-pyrroline. Kandungan senyawa 2-Acetyl-1-pyrroline pada beras aromatik 15 kali lebih tinggi dibanding pada beras non aromatik (Weber et al., 2000 cit Djoko Said Damardjati 2014)

Aroma beras itu ada dua komponen, yakni komponen tanah air yang tempat dia (beras) tumbuh dan varietasnya, Djoko juga mencontohkan, beras yang memiliki aroma pandan wangi kalau ditanam di daerah Cianjur, maka jadilah beras pandan wangi asli. Sedangkan pandan wangi yang sama, jika dibawa ke daerah Karawang dan ditanam, maka akan menghasilkan pandan wangi yang tidak memiliki aroma yang khas (Djoko Said Damardjati, 6 November 2014).

Aroma adalah bau yang dikeluarkan oleh suatu makanan atau minuman, yang merupakan daya tarik yang sangat kuat dan mampu merangsang indra penciuman sehingga dapat membangkitkan selera makan (Mukhtia H, 2014). Pada umumnya bau yang diterima oleh hidung dan otak lebih banyak merupakan berbagai ramuan atau campuran empat bau utama yaitu harum, asam, tengik dan hangus. Aroma dari suatu bahan makanan menentukan kelezatan suatu makanan tersebut (Melia S, 2014).

Tekstur

Rata-rata penerimaan panelis terhadap tekstur nasi dari penyimpanan padi *galugu* dan padi karung berdasarkan hasil uji organoleptik dapat dilihat pada Tabel 4 berikut :

Tabel 4. Nilai Rata-Rata Tingkat kesukaan panelis terhadap tekstur penyimpanan padi *galugu* dan padi karung

Perlakuan	Nilai Rata-rata	Tingkat Kesukaan
A (padi galugu)	4,53	Suka
B (padi karung)	4,39	Agak Suka

Berdasarkan Tabel 4 terlihat bahwa nilai rata-rata terhadap tekstur nasi dari penyimpanan padi galugu dan padi karung berkisar antara 4,53 dan 4,39 nilai tersebut berada pada tingkat suka. tekstur pada uji organoleptik ini yang lebih di sukai panelis adalah, nasi dari penyimpanan padi galugu dengan nilai rata-rata 4,53. Hasil penelitian dari organoleptik terhadap tekstur nasi dari dua penyimpanan padi adalah, tekstur nasi dari sampel A dengan nilai rata-rata 4,53 yang menghasilkan tekstur nasi agak lembut.

Tekstur merupakan komponen yang turut menentukan cita rasa makanan, karena memiliki sensitifitas indra perasa dipengaruhi oleh tekstur makanan (Rahmawati, 2011). Tekstur suatu bahan pangan merupakan salah satu sifat fisik bahan pangan. Hal ini berhubungan dengan rasa pada waktu mengunyah bahan tersebut. Penilaian tekstur dapat dilakukan dengan jari, gigi, dan langit-langit (*palatum*). Faktor tekstur diantaranya adalah rabaan oleh tangan, keempukan, kerenyahan, kekerasan, dan kekenyalan (Melia S, 2014).

Rasa

Rata-rata penerimaan panelis terhadap rasa nasi dari penyimpanan padi *galugu* dan padi karung berdasarkan hasil uji organoleptik dapat dilihat pada Tabel 5 berikut :

Tabel 5. Nilai Rata-Rata Tingkat kesukaan panelis terhadap Rasa penyimpanan padi *galugu* dan padi karung

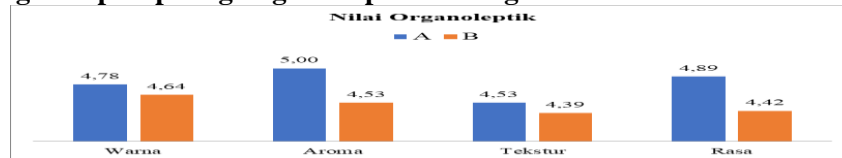
Perlakuan	Nilai Rata-rata	Tingkat Kesukaan
A (padi galugu)	4,89	Suka
B (padi karung)	4,42	Agak Suka

Berdasarkan Tabel 5 terlihat bahwa nilai rata-rata terhadap rasa nasi dari penyimpanan padi galugu dan padi karung berkisar antara 4,89 dan 4,42 nilai tersebut berada pada tingkat suka. Rasa pada uji organoleptik ini yang lebih di sukai panelis adalah, nasi dari Sampel A penyimpanan (padi galugu) dengan nilai rata-rata 4,89. Penelitian dari organoleptik terhadap dua media penyimpanan rasa yang paling disukai oleh panelis adalah sampel A. Menurut pendapat panelis nasi dari padi lampai kuning agak manis. Sesuai dengan pendapat Melia S, 2014, Sumber rasa manis terutama berasal dari gula, sedangkan rasa asin berasal dari garam organik. Selain itu suhu makanan akan mempengaruhi kemampuan kuncup kecap untuk menangkap rangsangan rasa. Pada dasarnya rasa pada nasi dapat dilihat dengan 4 (empat) penilaian. Di antaranya, rasa manis, asin, pahit, dan gurih (Ami Teja Rakhmi *ed al*, 2013).

Rasa merupakan sesuatu yang dikecap oleh lidah yang berfungsi untuk mencicipi suatu makanan, dimana rasa makanan merupakan faktor kedua yang menentukan cita rasa

setelah penampilan itu sendiri (Aguwilia U, 2011). Beberapa komponen yang berperan dalam penentuan rasa makanan adalah aroma makanan, bumbu masakan dan bahan makanan, keempukan atau kekenyalan makanan, tingkat kematangan dan temperature makanan (Winarno, F.G, 1197).

Resume Organoleptik padi galugu dan padi karung



■ Padi galugu

■ Padi karung

Berdasarkan diagram di atas dapat dilihat bahwa, Nilai rata-rata dari setiap parameter yang diukur, Nilai yang paling dominan adalah penyimpanan dari padi galugu. Tapi dapat juga kita lihat bahwa dari keseluruhan nilai rata-rata sampel A, nilai rata-rata yang paling menonjol adalah dari segi warna dan rasa yaitu 5,00 dan 4,89. Dari nilai tersebut sudah dapat ditarik kesimpulan bahwa penyimpanan padi galugu lebih bagus dari padi yang disimpan dalam karung.

D. Penutup

Kesimpulan yang didapat adalah nilai rata-rata tingkat kesukaan panelis terhadap setiap parameter yang diukur pada sampel A berada pada tingkat suka. Kualitas beras dari Penyimpanan padi galugu lebih bagus dari pada penyimpanan padi karung.

Daftar Pustaka

- Ami Teja Rakhmi, S. Dewi Indrasari, dan Dody D. Handoko, 2013. Karakterisasi aroma dan rasa beberapa varietas beras lokal melalui quantitative descriptive analisis, Balai Besar Penelitian Tanaman Padi, Jl. Raya IX Sukamandi Subang 41256, Jawa barat 29 April.
- BPS Sumatera barat. Produksi Padi Palawija 2014 (Angka Sementara 2014). No. 19/3/13/Th.XVIII.
- Mangyono. 2014. *Cara-menyimpan-gabah-padi-dengan-cara-tradisional-dan-modern*. Pagaden Barat, Subang, Jawa Barat 16 Maret.
- Marpinas, Akbar Fauzan, Zulcandra Riky Putra 2014. Kearifan local Penyimpanan Padi (GALUGU) di nagari Pulasan Kecamatan Tanjung Gadang Kabupaten Sijunjung Program Kreatifitas Mahasiswa jln. Agus Salim No.17 Muaro Sijunjung, STIPER.
- Melia S. 2014. Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (*cucurbita moschata* Duch) dalam Pembuatan Bolu Kukus Terhadap Mutu Organoleptik dan kadar β -karoten [KTI]. Padang: Jurusan gizi. Poltekes kemenkes padang.
- Kementan. 2016. Data produksi beras terkini. http://aplikasi.pertanian.go.id/bdsp/hasil_com.asp. akses tanggal 13 Agustus 2016.
- Kementan. 2013. padi-lampai-kuniang. <http://sijunjungkab.go.id/brt.akses> 10 November 2016.
- Robi'in. 2007. Perbedaan Bahan Kemasan dan Periode Simpan dan Pengaruhnya terhadap Kadar air Benih Jagung dalam Ruang Simpan Terbuka. *Buletin Teknik Pertanian*, 12(1)81-91
- Rahmawati. 2011. Pengaruh Konsentrasi Gula dalam Pembuatan Manisan Labu Siam terhadap Mutu Organoleptik [KTI]. Padang: Jurusan gizi. Poltekes kemenkes padang.
- Sonya L. 2014. Pengaruh Substitusi Tepung Bengkuang (*Pachyrizus erosus*) terhadap Mutu Organoleptik dan Kadar Kasium Donat [KTI]. Padang: Jurusan gizi. Poltekes kemenkes padang.
- Sularjo. 2014. Penanganan Pascapanen Padi. *Magistra* No. 88 Th. XXVI ISSN 0215-9511. *Jurnal Teknologi Pertanian*, Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian Universitas Mulawarman, Jalan Tanah Grogot Kampus Gunasa Kelua Samarinda; 2006.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan Gizi*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.