

Perubahan Mutu Gizi dan Daya Cerna Pati Berbagai Varietas Padi di Sumatera Barat Melalui Proses Pratanak

Rofiatul Ummah, Rina Yenrina, Sahadi Didi Ismanto

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui perubahan mutu gizi dan daya cerna pati beras pratanak serta menggunakan beras pratanak sesuai keinginan konsumen. Varietas yang digunakan adalah berdasarkan padi unggul lokal yang dikeluarkan oleh Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Sumatera Barat tahun 2010 yang memiliki tekstur pera. Varietas yang digunakan adalah Anak Daro, Kuriak Kusuik, Junjung, Ceredek Merah. Masing-masing varietas akan dibandingkan nilai gizi dan daya cerna pati antar beras giling dan beras pratanak. Hasil penelitian menunjukkan terjadinya peningkatan kadar air dari beras giling 11.40%-12.45% sedangkan beras pratanak 13%-13.85%, peningkatan kadar abu dari 0.36%-0.85% menjadi 0.69%-1.08%, peningkatan kadar lemak dari 0.28%-0.51% menjadi 0.51%-0.61%, terjadinya penurunan kadar protein dari 4.75%-5.64% menjadi 4.38%-5.42%, penurunan kadar pati dari 61.12%-61.66%, penurunan kadar amilosa dari 22.35-24.72% menjadi 19.02-21.97%, peningkatan kadar serat pangan dari 1.51%-1.88% menjadi 5.59-7.91% dan penurunan daya cerna pati dari 62.91-75.50% menjadi 29.14-31.79%. Peningkatan nilai gizi disebabkan karena proses perendaman dan pengukusan dalam bentuk padi, yang mengakibatkan dispersi mineral, lemak, dan serat pangan dari lapisan aleuron dan lembaga ke dalam endosperm. Sedangkan penurunan protein terjadi karena protein terdenaturasi akibat pemanasan, sedangkan pati dan amilosa larut pada saat perendaman dan pengukusan.

Kata kunci : beras giling, beras pratanak, nilai gizi

