

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Nagari Kinari adalah sebuah nagari di Kabupaten Solok yang memiliki luas 3.188 hektar, 699 hektar di antaranya merupakan lahan sawah yang ditanami padi secara monokultur. Nagari Kinari dikenal sebagai salah satu pusat produksi beras di Kabupaten Solok (Website Resmi Nagari Kinari, 2022). Menurut data dari Dinas Pertanian Kabupaten Solok, pada tahun 2023, produksi beras di Nagari Kinari mencapai 2.000 ton dari lahan seluas 1.000 hektar. Produksi beras ini terus meningkat setiap tahun, dengan total produksi mencapai 1.800 ton pada tahun 2022 (BPS Kabupaten Solok, 2023). Beras yang dihasilkan di Nagari Kinari memiliki kualitas tinggi dan rasa yang khas. Varietas padi yang ditanam di sini mencakup Anak Daro, Soka, Bujang Marantau, dan Kuriek.

Beras mengandung pati (sekitar 80-85 %), protein, vitamin, mineral, lemak, dan air. Varietas Anak Daro ini dapat menghasilkan beras patah atau menir dalam kisaran 5 % hingga 15 % . Proses penggilingan sering kali menghasilkan beras patah. Butir patah adalah butiran beras yang lebih kecil dari 6/10 tetapi tidak kurang dari 2/10 dari butiran beras utuh, yang diakibatkan oleh proses pengolahan. Menir adalah patahan beras utuh yang lebih kecil dari 2/10.

Beras patah dapat terjadi akibat berbagai faktor yang berkaitan dengan kualitas beras, proses penggilingan, serta cara penanganannya. Salah satu faktor utama adalah kadar air yang terlalu tinggi pada beras, yang menjadikannya lebih rapuh dan mudah pecah saat digiling. Selain itu, beras yang tidak sepenuhnya matang atau sudah terlalu tua juga lebih rentan rusak. Penggilingan yang terlalu kasar atau dengan tekanan yang berlebihan dapat merusak biji beras, mengakibatkan banyak beras patah.

Penanganan beras yang tidak hati-hati selama penyimpanan dan pengangkutan juga berkontribusi pada kerusakan tersebut. Kondisi cuaca saat panen juga memengaruhi kekuatan biji beras. Selain itu, mesin penggiling yang kurang terawat atau pengaturan yang tidak tepat dapat menyebabkan kerusakan pada biji beras. Untuk memisahkan beras utuh dengan beras patah atau menir dapat menggunakan mesin destoner atau separator dan bisa juga dengan menggunakan ayakan berukuran 12-16 mesh. Dengan memanfaatkan butir patah dan menir yang diolah menjadi tepung beras akan meningkatkan nilai tambah dari beras lokal.

Di sisi lain, minimnya lapangan pekerjaan di Nagari Kinari membuat banyak warga mencari pekerjaan di luar. Meskipun terdapat banyak pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) dengan produk beragam, pengolahan yang dilakukan belum optimal salah satunya pengolahan kalio belut. Nagari Kinari yang terletak di daerah yang kaya akan sumber daya perairan yang memiliki populasi belut yang melimpah. Belut memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi, protein merupakan suatu zat makanan yang amat penting bagi tubuh karena zat ini disamping berfungsi sebagai bahan bakar dalam tubuh juga berfungsi sebagai zat pembangun dan pengatur (Winarno, 1991).

Selain kandungan gizi tersebut, belut juga memiliki kadar vitamin dan mineral yang bermanfaat bagi kesehatan tubuh. Mineral yang terdapat pada ikan belut yaitu fosfor dan zat besi. Belut merupakan salah satu hasil tangkapan yang bernilai tinggi dan menjadi komoditas penting bagi masyarakat setempat tetapi pengolahan belut di Nagari Kinari ini belum dapat dimanfaatkan secara maksimal. Oleh karena itu, diperlukan pengolahan lebih lanjut untuk meningkatkan nilai tambah dari kalio belut dan beras di Nagari Kinari, salah satunya melalui pengolahan produk tepung rakik belut instan.

Tepung rakik belut instan merupakan produk setengah jadi yang dihasilkan melalui perlakuan fisika untuk meningkatkan sifat

hidrasi bahan makanan berbentuk bubuk. Proses penghilangan kadar air membuat produk lebih tahan terhadap kontaminasi dan lebih mudah dalam penanganan serta penyajian (Palijama dan Breemer, 2020). Tepung rakik belut instan adalah produk olahan dari kalio belut yang diolah menjadi bubuk. Tujuan dari pembuatan tepung rakik belut instan ini adalah untuk memberikan kemudahan bagi konsumen dalam menikmati rakik belut yang praktis dan bergizi tanpa perlu repot memasak dari awal hanya perlu menambahkan air saja ke dalam adonan tepung. Produk ini juga bertujuan untuk memanfaatkan potensi sumber daya lokal di Kinari, seperti belut dan beras.

Diversifikasi produk pada penelitian ini adalah tepung rakik belut instan dari tepung beras patah dan kalio belut yang berasal dari nagari kinari yang merupakan inovasi yang dapat menambah nilai tambah dari produk olahan beras tersebut. Akan tetapi belum didapatkan rasio antara kalio belut dan tepung yang tepat sehingga perlu mengkaji tentang **“Pengembangan Produk Tepung Rakik Belut Instan dan Analisis Nilai Tambahnya”**.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dari penelitian ini adalah :

1. Bagaimana pengaruh perbandingan tepung beras dan kalio belut terhadap sifat fisio-kimia dan uji sensori tepung rakik belut instan?
2. Manakah perbandingan tepung beras dan kalio belut yang tepat untuk menghasilkan tepung rakik belut instan yang paling banyak diminati panelis?
3. Berapa nilai tambah tepung rakik belut instan dari pebandingan tepung beras dan kalio belut yang digunakan yang paling diminati panelis?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah :

1. Menganalisis pengaruh perbandingan tepung beras dan kalio belut yang digunakan terhadap sifat fisio-kimia dan uji sensori tepung rakik belut instan.
2. Menganalisis perbandingan tepung beras dan kalio belut yang tepat dalam menghasilkan tepung rakik belut instan yang paling banyak diminati panelis.
3. Menganalisis nilai tambah tepung rakik belut instan dari perbandingan tepung beras dan kalio belut yang paling diminati panelis.

1.4 Manfaat Penelitian

Diharapkan bahwa hasil penelitian ini akan memberikan pengetahuan terkait pembuatan tepung rakik belut instan dengan memanfaatkan bahan baku lokal yang ada. Selain itu, juga dapat menambah khazanah ilmu pengetahuan tentang tepung rakik belut instan.

1.5 Hipotesis Penelitian

Hipotesis dari penelitian ini adalah:

- H0: Perbandingan rasio bahan baku tepung beras dan kalio belut tidak berpengaruh terhadap sifat fisio-kimia dan uji sensori tepung rakik belut instan.
- H1: Perbandingan rasio bahan baku tepung beras dan kalio belut berpengaruh terhadap sifat fisio-kimia dan uji sensori tepung rakik belut instan.