

# Preferensi masyarakat terhadap karakter nasi varietas unggul baru padi: Kasus di Kecamatan Cibadak, Kabupaten Lebak, Banten

## People's preference for rice character of new varieties: Cases in Cibadak Sub-district, Lebak District, Banten

IIN SETYOWATI, SRI KURNIAWATI

Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Banten. Jl. Ciptayasa Km 01 Ciruas-Serang 42182, Banten. Tel. +62-254-281055, Fax. +62-254-282507.  
\*email: iinsetyowati@yahoo.com, \*\*jilan\_hafizhah@yahoo.com

Manuskrip diterima: 20 Februari 2015. Revisi disetujui: 26 April 2015.

**Abstrak.** Setyowati I, Kurniawati S. 2015. *Preferensi masyarakat terhadap karakter nasi varietas unggul baru padi: Kasus di Kecamatan Cibadak, Kabupaten Lebak, Banten. Pros Sem Nas Masy Biodiv Indon 1: 889-893.* Sebagian besar penduduk Indonesia mengonsumsi nasi sebagai makanan pokok sehingga penggunaan varietas unggul baru padi sangat penting dilakukan untuk meningkatkan produktivitas padi. Pengenalan dan pengembangan VUB padi dilakukan melalui berbagai upaya, di antaranya adalah dengan melalui pengenalan karakter nasi dari beberapa VUB. Uji preferensi masyarakat terhadap karakter nasi VUB ini bertujuan untuk mengenalkan karakter nasi dan mengetahui preferensi masyarakat terhadap karakter nasi VUB. Hasil dari pengujian ini selanjutnya dapat digunakan sebagai rekomendasi bagi pelaku usaha perbanyak benih di Provinsi Banten, khususnya Kabupaten Lebak, dan sebagai umpan balik bagi pemulia padi agar dapat merakit varietas padi yang sesuai dengan preferensi masyarakat. Pengujian dilakukan pada tanggal 12 September 2012, di Kecamatan Cibadak, Kabupaten Lebak. Populasi pengujian adalah masyarakat yang tinggal di sekitar lokasi *display* VUB padi sawah dan berusaha tani padi. Pengambilan sampel menggunakan teknik *purposive sampling*, dengan sampel pengujian berjumlah 20 orang. Metode pengumpulan data dilakukan menggunakan alat kuisioner yang dibuat dengan sederhana. Data kuantitatif dengan skala ordinal dianalisis menggunakan statistik non-parametrik menggunakan alat uji *Friedman test*. Hasil dari uji preferensi ini menunjukkan bahwa responden menyukai karakter nasi VUB Inpari 10 pada variabel bentuk dan rasa nasi, dan VUB Inpari 7 disukai responden pada variabel warna, aroma, dan tekstur nasi.

**Kata kunci:** Karakter, nasi, VUB

**Singkatan:** VUB = varietas unggul baru

**Abstract.** Setyowati I, Kurniawati S. 2015. *People's preference for rice character of new varieties: Cases in Cibadak Sub-district, Lebak District, Banten. Pros Sem Nas Masy Biodiv Indon 1: 889-893.* Most of Indonesian's people consume rice as their main food, therefore the introduction of new varieties are very important to improve the productivity of rice. One of the efforts in introduction and development of new varieties is the introduction of rice character. This research was conducted to introduce new varieties and to determine people's preference of rice characters. The information of people's preference could be used as a recommendation for a company of seed production in Banten Province and information for the breeder to assemble new varieties refers to people's preference. The tests were carried out on September 12, 2012, in the Sub-district of Cibadak, Lebak District. The sample population was people who live at the location of rice new varieties display and rice farming. This research used a purposive sampling technique with 20 people respondents. The method of data collection was a questionnaire. Quantitative data with scale ordinal were analyzed by non-parametric statistical with Friedman test. The results showed that Inpari 10 was the most preferred by respondents for shape and taste of rice, and Inpari 7 was the most preferred by respondents for color, flavor and texture of rice.

**Keywords:** Character, new variety, rice

### PENDAHULUAN

Varietas unggul baru padi merupakan salah satu komponen teknologi yang berpengaruh besar dalam peningkatan produktivitas padi. Sebagaimana yang disampaikan oleh Suhendrata et al. (2008), pentingnya penggunaan VUB padi untuk meningkatkan produktivitas padi ini disebabkan sebagian besar penduduk Indonesia mengonsumsi beras. Beras berkontribusi 25-50% dari menu sehari-hari, hal ini menunjukkan keterikatan manusia

akan beras sangat erat, khususnya penduduk Indonesia (Nurmala 1998).

Pengenalan dan pengembangan serta penyebaran VUB untuk meningkatkan produktivitas padi di tingkat petani dilakukan melalui berbagai upaya di antaranya melalui penyampaian informasi deskripsi varietas padi yang baru dilepas kepada penangkar dan identifikasi kesukaan petani terhadap benih padi VUB (Puspadi et al. 2011). Pengenalan VUB padi sebagai upaya peningkatan produktivitas padi juga dilakukan di Kecamatan Cibadak, Kabupaten Lebak.

Masyarakat di Kabupaten Lebak, khususnya Kecamatan Cibadak, hanya menggunakan beras sebagai makanan pokok sehari-hari.

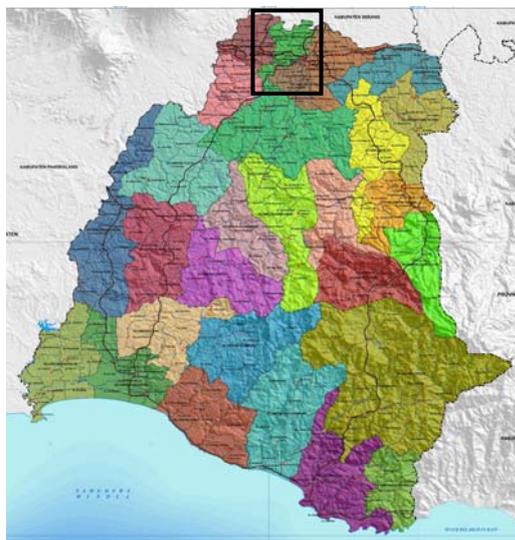
Pengenalan berbagai VUB padi di Kecamatan Cibadak, Kabupaten Lebak dilanjutkan dengan uji preferensi petani terhadap VUB padi yang dilakukan dari aspek karakter nasi dari VUB tersebut. Yang et al. (2010) menyatakan bahwa masing-masing VUB menghasilkan beras dengan karakteristik yang berbeda dan unik seperti cita rasa, aroma, warna, zat gizi, dan komposisi kimia. Sejalan dengan itu, Larasati (2012) menyampaikan bahwa konsumen di setiap daerah mempunyai preferensi yang berbeda-beda terhadap mutu beras. Selain perbedaan preferensi terhadap mutu beras, preferensi penduduk Indonesia terhadap karakteristik nasi juga beragam. Nasi pulen lebih disukai oleh sebagian besar penduduk di Indonesia, sedangkan di Kalimantan Barat (Sembiring 2007) dan beberapa bagian di Pulau Sumatera lebih menyukai nasi yang agak pera (Haryadi 2008), seperti di Sumatera Barat. Pengujian preferensi petani terhadap karakter nasi berbagai VUB padi di Kecamatan Cibadak, Kabupaten Lebak ini bertujuan untuk mengetahui preferensi petani terhadap karakter nasi berbagai VUB padi. Hasil dari pengujian ini selanjutnya dapat digunakan sebagai rekomendasi bagi pelaku usaha perbanyakan benih di Provinsi Banten, khususnya Kabupaten Lebak, dan sebagai umpan balik bagi pemulia padi agar dapat merakit varietas padi yang sesuai dengan preferensi petani/konsumen.

## BAHAN DAN METODE

Uji preferensi petani terhadap karakter nasi VUB padi sawah dilaksanakan di lokasi *display* VUB padi di Desa Bojongcae, Kecamatan Cibadak, Kabupaten Lebak pada tanggal 13 September 2012 (**Gambar 1**). Populasi dalam

penelitian ini adalah masyarakat yang berusaha tani padi dan tinggal di sekitar lokasi *display* VUB padi sawah. Sampel yang digunakan sebagai sumber data adalah petani/keluarga petani yang tinggal di sekitar lokasi *display* VUB padi sebanyak 20 orang. Pengambilan sampel dilakukan secara sengaja (*purposive sampling*) berdasarkan ciri-ciri atau sifat-sifat tertentu yang diperkirakan mempunyai sangkut paut erat dengan populasi untuk pengambilan sampel (Narbuko 2004; Martono 2010).

Nasi yang diuji karakternya berasal dari VUB Inpara 4, Inpari 10, Inpari 13, Inpari 3, Inpari 4, dan Inpari 7. Preferensi terhadap nasi dilakukan dengan memberi kode A, B, C, sampai dengan F pada masing-masing sampel nasi, agar responden tidak terpengaruh oleh nama varietas. Nasi dimasak dengan cara yang sama pada semua varietas dan dimasak menggunakan cara yang biasa digunakan petani. Pengujian dilakukan oleh responden secara subjektif dengan uji indra (Haryadi 2008). Hubeis (1985) menyatakan bahwa mutu nasi berdasarkan alat indra lebih utama didasarkan pada aroma, cita rasa, tingkat kelunakan, dan tingkat keputihan nasi. Metode pengumpulan data dilakukan menggunakan alat kuisioner yang dibuat dengan sederhana agar responden mudah memahami dan mudah dalam menjawab pertanyaan. Kuisioner dibuat dengan skala ordinal, responden memilih jawaban sangat tidak suka, tidak suka, agak suka, suka, dan sangat suka pada kolom yang sudah disediakan. Variabel yang dinilai oleh responden meliputi bentuk, warna, aroma, rasa, dan tekstur nasi (**Gambar 2**). Hubeis (1985) menyatakan bahwa sifat-sifat yang menentukan daya tarik dan penerimaan nasi yaitu tingkat keputihan, aroma, dan kepulenan. Sejalan dengan itu, Winarno (1980) menyatakan bahwa penentuan mutu suatu bahan makanan pun pada umumnya sangat bergantung pada beberapa faktor, di antaranya cita rasa, warna, tekstur, dan nilai gizinya di samping faktor-faktor lain, misalnya dari segi mikrobiologi.



**Gambar 1.** Lokasi penelitian di Desa Bojongcae, Kecamatan Cibadak, Kabupaten Lebak, Provinsi Banten

KUISIONER UJI PREFERENSI KARAKTER NASI VUB PADI					
Nama :		Pendidikan :			
Alamat :		Pekerjaan :			
Jenis Kelamin :		Umur :			
<b>1. Varietas A</b>					
Variabel	Nilai				
	Sangat tidak suka	Tidak suka	Agak suka	Suka	Sangat suka
Warna					
Bentuk					
Aroma					
Rasa					
Tekstur					

**Gambar 2.** Variabel yang dinilai oleh responden, meliputi warna, bentuk, aroma, rasa, dan tekstur nasi

Pelaksanaan uji preferensi dilakukan di dalam ruangan dengan dipandu oleh petugas dari BPTP dan penyuluh pertanian dari BPP Kecamatan Cibadak. Setiap responden mengamati dan mencicipi nasi yang diuji satu per satu kemudian langsung memberi penilaian pada setiap variabel pertanyaan yang ada pada *form* kuisioner dari setiap varietas nasi yang diuji. Hasil penghimpunan data dan pengamatan lapang selanjutnya dilakukan *entry* data ke dalam format yang telah disusun. Data kualitatif meliputi data karakteristik responden yang akan dianalisis secara deskriptif. Data kuantitatif dengan skala ordinal dianalisis menggunakan statistik non-parametrik menggunakan alat uji *Friedman test* melalui program SPSS 20.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Karakteristik responden

Karakteristik responden dalam uji preferensi ini adalah 40% laki-laki dan 60% perempuan. Persentase perempuan sebagai responden cukup besar disebabkan perempuan memiliki pengaruh yang besar dalam menentukan jenis beras yang akan mereka konsumsi. Umur responden berkisar antara 13-65 tahun dan 70% responden berumur 52,3-65,3 tahun. Pendidikan responden 70% adalah berpendidikan SD dan 55% responden berprofesi sebagai petani (Tabel 1). Berdasarkan Tabel 1, informasi karakteristik responden pada kajian ini cukup beragam dan diharapkan mampu mewakili konsumen beras, khususnya

di lokasi pengkajian dan di Kabupaten Lebak pada umumnya.

### Preferensi terhadap karakter nasi

Pengujian preferensi responden terhadap karakter nasi ini dilakukan secara subjektif menggunakan alat indra. Berdasarkan hasil pengujian yang dilakukan, data yang diperoleh selanjutnya dianalisis menggunakan alat uji *Friedman test*. Hasil menunjukkan bahwa preferensi responden terhadap karakter nasi dari enam VUB yang diuji berbeda nyata pada semua varietas dan semua variabel, hal ini dibuktikan dengan nilai *Asymp. Sig* <0,05 (Tabel 2). Pada umumnya preferensi responden terhadap warna, bentuk, aroma, rasa, dan tekstur nasi lebih tinggi pada varietas Inpari 10 dan Inpari 7, sedangkan Inpara 4 memiliki tingkat preferensi yang paling rendah untuk semua variabel. Hal ini ditunjukkan dengan nilai *mean rank* varietas Inpara 4 paling rendah dibandingkan dengan varietas yang lainnya.

Warna nasi dari lima varietas yang diujikan tidak berbeda secara mencolok, dan warna nasi yang paling disukai responden adalah varietas Inpari 7. Menurut Haryadi (2008), warna nasi dipengaruhi oleh derajat sosoh, kandungan amilosa, dan perubahan-perubahan selama penyimpanan beras. Derajat sosoh yang tinggi mengakibatkan semakin banyak kulit ari yang terlepas sehingga warna beras menjadi lebih putih. Sementara itu, bentuk nasi yang paling disukai responden adalah varietas Inpari 10.

**Tabel 1.** Proporsi responden berdasarkan jenis kelamin, usia, pendidikan, dan pekerjaan

Jenis kelamin	Proporsi	Usia (tahun)	Proporsi	Pendidikan	Proporsi	Pekerjaan	Proporsi
Laki-laki	40%	13-26	20%	SD	70%	IRT	35%
Perempuan	60%	26,1-39,1	-	SMP	15%	Petani	55%
		39,2-52,2	70%	SMA	15%	Siswa	5%
		52,3-65,3	10%			Wiraswasta	5%

**Tabel 2.** Preferensi responden terhadap karakter nasi

Varietas	Mean Rank				
	Warna	Bentuk	Aroma	Rasa	Tekstur
Inpara 4	1,85	1,80	2,23	1,80	2,03
Inpari 10	4,23	4,60	4,28	4,78	4,30
Inpari 13	3,28	2,80	2,80	2,80	3,08
Inpari 3	3,05	3,28	2,90	2,80	2,90
Inpari 4	4,18	4,15	4,20	4,28	4,30
Inpari 7	4,43	4,38	4,60	4,55	4,40
<i>Friedman test</i>					
N	20	20	20	20	20
<i>Chi-Square</i>	39,206	44,241	36,882	48,395	36,830
Df	5	5	5	5	5
<i>Asymp. Sig.</i>	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000

Keterangan: *Asymp. Sig.* <0,05 artinya penilaian responden terhadap beberapa varietas berbeda nyata

Nasi yang diuji bukan berasal dari VUB padi aromatik, tetapi menurut responden nasi dari varietas Inpari 7 memiliki aroma yang lebih harum dibandingkan dengan aroma nasi yang lain sehingga aroma yang paling disukai responden adalah varietas Inpari 7. Menurut Juliano (1994), aroma nasi selain dipengaruhi oleh varietas, juga dipengaruhi oleh lama penyimpanan. Beras yang tidak disosoh 100% akan berbau tidak enak (apek) setelah disimpan dalam waktu yang lama. Perubahan aroma selama penyimpanan lebih cepat daripada perubahan warnanya. Peranan aroma dalam bahan makanan adalah sangat penting karena aroma merupakan salah satu indeks mutu yang menentukan penerimaan konsumen. Rasa dan aroma nasi dipengaruhi oleh varietas padinya. Lama penyimpanan beras tidak memengaruhi rasa nasi, tetapi memengaruhi baunya. Beras yang disimpan lebih lama memiliki bau lebih apek yang masih tercium ketika sudah menjadi nasi (Shafwati 2012)

Rasa nasi yang paling disukai responden adalah varietas Inpari 10. Menurut responden, nasi dari varietas Inpari 10 memiliki rasa yang paling kuat (paling legit dibandingkan dengan rasa nasi dari varietas yang lain). Preferensi responden terhadap variabel rasa secara keseluruhan sangat dipengaruhi oleh preferensi responden terhadap variabel yang lain, yaitu tekstur, warna, rasa, dan aroma nasi. Hal ini sebagaimana yang disampaikan oleh Haryadi (2008) bahwa kesukaan terhadap rasa terutama ditentukan oleh tingkat kepulenan, kemekaran, tekstur, warna, rasa, dan aroma nasi.

Varietas Inpari 3, 4, 7, 10, dan 13 memiliki tekstur nasi yang pulen dan pada umumnya disukai, namun demikian varietas yang paling disukai adalah Inpari 7. Adapun varietas Inpara 4 memiliki tekstur nasi yang pera sehingga tidak disukai oleh responden. Tekstur merupakan ciri sensor utama nasi yang menentukan tingkat penerimaan konsumen (Bergman 2004). Tekstur nasi ditentukan oleh kadar amilosa yang merupakan salah satu sifat fisikokimia beras yang ditentukan oleh sifat pati (beras mengandung 80% pati). Beras yang mengandung kadar amilosa 10-20% (amilosa rendah) memiliki tekstur nasi sangat pulen, beras dengan kadar amilosa 20-25% (amilosa sedang) memiliki tekstur nasi pulen, dan beras yang mengandung amilosa >25% (amilosa tinggi) memiliki tekstur nasi pera

(Suprihatno 2010). Varietas Inpari 3, 4, 7, 10, dan 13 memiliki kadar amilosa 20,57-22,4%, sedangkan Inpara 4 memiliki kadar amilosa 29% (Suprihatno 2010).

Preferensi responden terhadap sampel nasi dari beberapa VUB padi dilakukan melalui pengujian menggunakan alat indra yang bersifat subjektif sehingga preferensi responden terhadap karakter nasi dari beberapa VUB secara keseluruhan sulit untuk mendapatkan penilaian yang objektif. Sebagaimana yang disampaikan Shafwati (2012) bahwa preferensi adalah selera sehingga preferensi masyarakat akan berbeda-beda di setiap daerah.

Hasil pengujian preferensi terhadap karakteristik nasi di Desa Bojongcae, Kecamatan Cibadak, Kabupaten Lebak, Banten menunjukkan bahwa VUB Inpari 10 lebih disukai berdasarkan bentuk dan rasa nasi, sedangkan Inpari 7 lebih disukai berdasarkan warna, aroma, dan tekstur nasi.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Sumber dana penelitian berasal dari DIPA BPTP Banten TA 2012. Ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada Drs. Mayunar atas arahan dan bimbingannya dan Asep Budi (alm.) selaku Penyuluh Pertanian yang mendampingi pelaksanaan penelitian ini.

## DAFTAR PUSTAKA

- Bergman CJ, Bhattacharya KR, Ohtsubo K. 2004. Rice end-use quality analysis. In: Champagne ET (ed). Rice: Chemistry and Technology 3<sup>rd</sup> edition. American Association of Cereal Chemists Inc, St Paul, Minnesota.
- Haryadi. 2008. Teknologi Pengolahan Beras. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Hubeis. 1985. Pengembangan Metode Kepulenan Nasi. [Tesis]. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Juliano BO. 1994. Rice in Human Nutrition. IRRI and FAO, Rome.
- Larasari SP. 2012. Karakterisasi Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Nasi dari Beberapa Varietas Beras. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Martono N. 2010. Metode penelitian kuantitatif, analisis isi, dan analisis data sekunder. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Narbuko. 2004. Metodologi Penelitian. Bumi Aksara, Jakarta.
- Nurmala T. 1998. Serealia Sumber Karbohidrat Utama. Rineka Cipta, Jakarta.

- Puspadi K, Untung S, Pridimingo, Hadiawat L. 2011. Akselerasi adopsi varietas unggul baru padi melalui model industri perbenihan padi rakyat (MIP2R) di Nusa Tenggara Barat. Prosiding Seminar Nasional Hasil Penelitian Sosial Ekonomi Pertanian. Penguatan Sosial Ekonomi Menuju Kesejahteraan Masyarakat. Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Sembiring H. 2007. Kebijakan penelitian dan rangkuman hasil penelitian BB Padi dalam mendukung peningkatan produksi beras nasional. Apresiasi Hasil Penelitian Padi. Balai Besar Penelitian Padi, Sukamandi, Subang.
- Shafwati AR. 2012. Pengaruh Lama Pengukusan dan Cara Penanakan Beras Pratanak terhadap Mutu Nasi Pratanak. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Suhendrata TE, Kushartanti, Widarto. 2008. Preformasi varietas unggul baru dalam mendukung peningkatan produksi beras di Kabupaten Batang, Jawa Tengah. Prosiding Seminar Nasional Padi, Balai Besar Penelitian Tanaman Padi, Sukamandi, Subang.
- Suprihatno B, Daradjat AA, Satoto et al. 2010. Deskripsi Varietas Padi. Balai Besar Penelitian Tanaman Padi, Sukamandi, Subang.
- Winarno FG. 1980. Kimia pangan. Pusat Pengembangan Teknologi Pangan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Yang DS, Lee KS, Kays SJ. 2010. Characterization and discrimination of premium-quality, waxy and black pigmented rice based on odor-active compounds. *J Sci Food Agric*, DOI: 10.1002/jsfa.4126.