

# PENYIMPANAN DAN PENGEMASAN BERAS DENGAN METODE VAKUM DI KABUPATEN TAKALAR

*by* Andi Nurfaidah Rahman

---

**Submission date:** 14-Nov-2021 12:09PM (UTC+0700)

**Submission ID:** 1701999852

**File name:** jurnal\_pengabdian\_Pengemasan\_metode\_vakum.pdf (355.19K)

**Word count:** 1979

**Character count:** 12169

## **PENYIMPANAN DAN PENGEMASAN BERAS DENGAN METODE VAKUM DI KABUPATEN TAKALAR**

Andi Nur Faidah Rahman<sup>\*1)</sup>, Mulyati M. Tahir<sup>1)</sup>, Zainal<sup>1)</sup>,  
Meta Mahendradatta<sup>1)</sup>, dan Pipi Diansari<sup>2)</sup>  
*\*e-mail: faidah83@yahoo.com*

<sup>1)</sup> Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian,  
Universitas Hasanuddin, 90245 Indonesia.

<sup>2)</sup> Departemen Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin, 90245 Indonesia.

Diserahkan tanggal 3 Desember 2017, disetujui tanggal 2 Mei 2018

### **ABSTRAK**

Kabupaten Takalar merupakan salah satu daerah di Sulawesi Selatan dimana padi merupakan produk unggulan daerah. Iklim tropis dan lembab di daerah ini mendukung berkembangnya hama gudang (kutu beras) yang dapat menyebabkan beras menjadi berjamur, bau apek, dan saling melekat, sehingga secara ekonomi dapat berdampak pada penurunan harga. Pengemasan beras dengan metode vakum diharapkan dapat meminimalisasi kerusakan beras akibat serangan hama gudang selama penyimpanan, karena dengan metode vakum, jumlah oksigen di dalam kemasan akan ditekan, sehingga menghambat perkembangbiakan hama (larva hama). Kegiatan pengabdian ini ditujukan sebagai salah satu upaya meminimalisasi kehilangan akibat penanganan pascapanen yang tidak tepat, dengan jalan memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada petani dan pedagang beras mengenai metode penyimpanan dan pengemasan beras yang dapat menjaga kualitas beras selama penyimpanan. Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian ini adalah penyuluhan dan pelatihan. Kegiatan pengabdian telah dilakukan di Desa Tala, Kecamatan Pattalassang, Kabupaten Takalar, peserta terdiri dari anggota masyarakat petani dan pedagang beras sebanyak 30 orang. Pelatihan telah dilakukan dengan dua sesi kegiatan yaitu sesi ke-1 adalah penyampaian materi mengenai: (1) Pentingnya pengemasan beras dengan metode vakum selama penyimpanan, (2) Tata cara penyimpanan beras yang tepat agar bebas dari serangan hama gudang, (3) Tata cara penggunaan teknologi kemasan vakum pada beras. Dan sesi ke-2 adalah praktek menyosoh, menampi dan mengemas beras dengan metode vakum. Berdasarkan hasil monitoring oleh beberapa orang tim pelaksana, menunjukkan bahwa peserta telah mengetahui metode penyimpanan beras dengan benar agar bebas dari serangan hama gudang dan mengetahui teknik pengemasan beras dengan metode vakum.

**Kata kunci:** penyimpanan beras, pengemasan vakum, Kabupaten Takalar

### **ABSTRACT**

Takalar regency is one of area in South Sulawesi, where paddy is the great product. Tropical and humid climates in this area support the development of warehouse pests (insect pest) that cause the rice becomes moldy, musty smell, and sticky, as result is decline in prices. Rice packaging with vacuum method is expected to minimize damage in rice due to insect pests during storage, the amount of air in the packaging will be removed from inside, thereby inhibiting activity of pests (pests larvae). Training activity was intended as an effort to minimize the loss due to improper post-harvest handling, by providing the knowledge and skills to farmers and rice traders about storage and packaging methods of rice to maintain rice quality during storage. The method which used in this activity were counseling and training. Training activity have been conducted in the village of Tala, Pattalassang District,

Takalar Regency, the participants consisting of farmers and rice traders as many as 30 people. The training has been done in two sessions of activity, namely first session was the presentation and discussion of materials regarding: (1) The importance of rice packaging by the method of vacuum during storage, (2) The right procedures for storage of rice to minimize pests attack in warehouse, (3) The Procedures for the use of vacuum packaging technology on rice. And the second session were practices of polishing, grading and packing rice with vacuum method. Based on the results of monitoring by some executive team, showed that the participants have known how to keep rice properly to minimize pest attack, and known the techniques of using vacuum packaging.

**Keywords: Rice storage, vacuum packaging, Takalar Regency**

### <sup>3</sup> PENDAHULUAN

Kabupaten Takalar berada antara 5° 3' – 5° 38' lintang Selatan dan 119° 22' – 119° 39' bujur Timur dengan batas wilayah selat Makassar di sebelah barat, kabupaten Jeneponto dan kabupaten Gowa di sebelah Timur, kabupaten Gowa di sebelah Utara dan laut Flores di sebelah Selatan. Produksi padi di daerah ini <sup>10</sup> bisa mencapai 100.000 ton per tahun dari lahan sawah seluas 16.000 <sup>2</sup> hektar (Mukhtar dan Kaharuddin, 2012). Berdasarkan data potensi pertanian Kabupaten Takalar, menunjukkan bahwa padi merupakan produk unggulan daerah dibandingkan dengan jagung, umbi-umbian dan kacang-kacangan, dengan produksi pada tahun 2014 sebesar 169.470 ton dari 27.665/ha (www.takalarkab.go.id) dan meningkat 186.000 ton pada tahun 2015.

Produksi padi yang melimpah di Kabupaten Takalar diharapkan mampu mendukung masalah ketahanan pangan di Indonesia. Oleh sebab itu masalah penyimpanan dan pengemasan beras perlu menjadi perhatian khusus karena kebutuhan manusia akan beras harus terpenuhi setiap

hari sedangkan padi dipanen pada musimnya. Beras yang disimpan lama akan mengalami penurunan kualitas dan kuantitas. Oleh karena itu metode penyimpanan beras harus menjadi perhatian khusus (Anggara dan Sudarmaji, 2009). Beras yang disimpan lama dalam kondisi yang tidak tepat akan mengakibatkan kerusakan seperti tumbuhnya kapang pada beras dan serangan hama gudang yang mengakibatkan beras berbau apek, menggumpal, dan mengalami perubahan warna menjadi kuning kecoklatan (Astawan, 2004). Berdasarkan hasil survey di beberapa gudang tempat penyimpanan beras milik masyarakat di Kecamatan Pattalassang Kabupaten Takalar, masalah serangan hama gudang (kutu beras) masih menjadi masalah yang cukup merisaukan. Daerah yang beriklim tropis dan lembab mendukung berkembangnya hama gudang (kutu beras) yang dapat menyebabkan beras menjadi berjamur, bau apek, dan saling melekat, sehingga secara ekonomi dapat berdampak pada penurunan harga.

Proses pascapanen yang baik akan menghasilkan produk yang bermutu. Tahapan pascapanen yang mempengaruhi mutu beras diantaranya adalah penyosohan, pengemasan, dan penyimpanan. Pengemasan merupakan salah satu faktor penting untuk menjaga produk agar dapat disimpan lebih lama dan memiliki kualitas yang tetap terjaga. Pemilihan kemasan harus memperhatikan beberapa faktor diantaranya kemasan yang digunakan dapat melindungi beras dari kerusakan *external* seperti panas, cahaya, oksigen, tekanan, kelembaban, mikroorganisme, serangga, kotoran dan partikel debu, emisi gas, dan kerusakan *internal* yang salah satunya disebabkan oleh enzim dan tumbuhnya kapang pada beras (Tarigan dan Kusbiantoro, 2011). Penyimpanan beras dengan kemasan vakum merupakan salah satu solusi yang dapat diterapkan dalam menekan berkembangnya hama gudang (kutu) pada beras, karena dengan metode vakum, jumlah oksigen di dalam kemasan akan ditekan, sehingga menghambat perkembangan hama (larva hama). Selain itu, penggunaan kemasan vakum dapat mencegah beras menyerap air dari luar yang dapat memicu tumbuhnya kapang sehingga beras menjadi bau apek, berubah warna menjadi kecoklatan, dan menggumpal. Dengan menggunakan kemasan vakum, diharapkan mampu mempertahankan kualitas beras selama penyimpanan.

Kegiatan pengabdian ini ditujukan sebagai salah satu upaya meminimalisasi penurunan kualitas akibat penanganan pascapanen yang tidak tepat yang berdampak pada masalah ketersediaan bahan pangan di Indonesia, dengan jalan memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada petani dan pedagang beras mengenai metode penyimpanan dan pengemasan beras yang dapat menjaga kualitas beras selama penyimpanan. Dari kegiatan ini diharapkan peserta: (1) Mengetahui pentingnya penerapan teknologi kemasan vakum pada beras; (2) Mengetahui cara penggunaan teknologi kemasan vakum pada beras; (3) Mengetahui cara penyimpanan beras yang tepat.

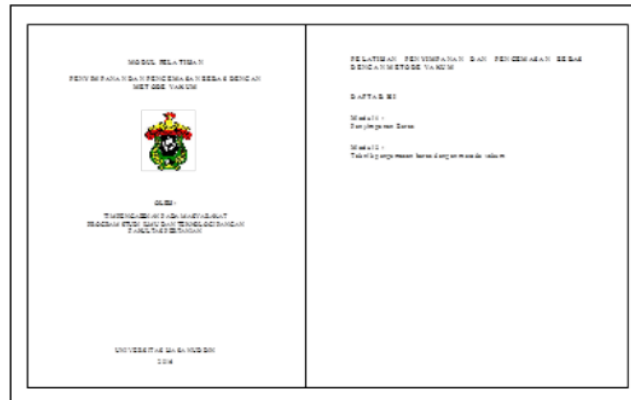
#### **METODE PELAKSANAAN**

Pelatihan mengenai penyimpanan dan pengemasan beras dilaksanakan pada bulan September 2016 di Depot penjualan beras Mahaji Tani, desa Tala kabupaten Takalar. Alat dan bahan yang digunakan dalam pelatihan adalah alat penyosoh beras, pemisah beras, pengemas vakum, beras dan plastik kemasan vakum.

Pelatihan dilaksanakan dengan mengundang masyarakat petani dan pedagang beras di sekitar desa Tala kabupaten Takalar sebanyak 30 orang. Buku panduan (Gambar 1) mengenai penyimpanan dan pengemasan beras dengan metode vakum diberikan kepada masing-masing peserta sebelum kegiatan pelatihan

dilaksanakan. Penyampaian materi mengenai tata cara penyimpanan dan pengemasan beras dengan metode vakum disampaikan oleh tim pelaksana, dilanjutkan dengan praktek mengenai tahapan kegiatan yang perlu dilakukan sebelum beras

dikemas vakum dan disimpan seperti menyosoh, menampi dan mengemas beras. Pendampingan peserta pelatihan oleh tim pelaksana dilaksanakan setelah kegiatan pelatihan untuk memantau hasil pelatihan.



Gambar 1. Buku Panduan Pelatihan

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian dalam bentuk pelatihan telah dilakukan di Desa Tala Kabupaten Takalar pada bulan September 2016. Pelatihan tata cara penyimpanan dan pengemasan beras dengan metode vakum dilakukan dalam dua sesi kegiatan di Depot penjualan beras Mabaji Tani, Kabupaten Takalar dengan mengundang masyarakat petani dan pedagang beras di sekitar lokasi tersebut. Kegiatan sesi pertama adalah penyampaian materi (Gambar 2) mengenai: (1) Pentingnya pengemasan beras dengan metode vakum selama penyimpanan, (2) Tata cara penyimpanan beras yang tepat agar bebas dari serangan hama gudang,

dan (3) Tata cara penggunaan teknologi kemasan vakum pada beras.

Berdasarkan hasil survey sebelum pelaksanaan kegiatan, masalah serangan hama gudang merupakan masalah yang cukup merisaukan masyarakat setempat karena harga beras mereka menjadi turun akibat kualitas beras yang tercemar oleh hama gudang. Setelah penyampaian materi kegiatan, peserta dapat memahami pentingnya penyimpanan beras dengan menggunakan kemasan vakum yang merupakan salah satu solusi yang dapat diterapkan dalam menekan berkembangnya hama gudang (kutu) pada beras, karena dengan metode vakum, jumlah oksigen di

dalam kemasan akan ditekan, sehingga menghambat perkembangbiakan hama (larva hama). Selain itu, penggunaan kemasan vakum dapat mencegah beras menyerap air dari luar yang dapat memicu tumbuhnya kapang sehingga beras bau apek, berubah warna menjadi kecoklatan, dan menggumpal. Dengan menggunakan kemasan vakum, diharapkan mampu mempertahankan kualitas beras selama penyimpanan. Pengetahuan dan keterampilan masyarakat semakin bertambah dengan dilaksanakannya kegiatan sesi kedua yaitu praktek menyosoh, menampi dan mengemas beras dengan metode vakum (Gambar 3 dan 4). Tahapan ini dimulai dengan menyosoh kulit ari pada bagian luar beras, sehingga beras dapat bertahan lama karena nutrisi untuk hama dan larva beras menjadi berkurang. Tahapan kedua adalah

menampi beras dengan tujuan memisahkan beras kepala dengan beras patah, karena beras patah lebih mudah terserang hama dibandingkan beras kepala. Tahap terakhir adalah memasukkan beras kepala ke dalam plastik kemudian ditutup dengan menggunakan alat *vacuum sealer*. Tujuan tahapan ini adalah <sup>13</sup> untuk mengeluarkan udara yang ada di dalam kemasan agar larva hama gudang tidak dapat berkembang.

Tahapan-tahapan kegiatan di atas merupakan tahapan kegiatan yang perlu dilakukan agar beras yang dikemas vakum merupakan beras yang bermutu baik sesuai dengan Standar Nasional Indonesia (SNI), <sup>14</sup> dimana derajat sosoh, persentase beras kepala, beras patah dan beras menir merupakan beberapa syarat beras digolongkan bermutu baik.



Gambar 2. Ceramah dan diskusi



Gambar 3. Praktek menyosoh dan menampi beras



Gambar 4. Praktek mengemas beras dengan metode vakum

### SIMPULAN

Pelatihan tata cara **penyimpanan dan pengemasan beras dengan metode vakum** telah dilakukan **di desa Tala, kabupaten Takalar** dengan mengundang masyarakat petani dan pedagang beras sebanyak 30 orang. Hasil luaran yang diperoleh

berdasarkan pantauan dari tim pelaksana adalah peserta pelatihan yang terdiri dari petani dan pedagang beras di Desa Tala Kabupaten Takalar telah mengetahui tata cara penyimpanan beras yang tepat dan metode pengemasan beras vakum.

1 di Nur Faidah Rahman, Mulyati M. Tahir, Zainal, Meta Mahendradatta, dan Pipi Diansari: *Penyimpanan dan Pengemasan Beras dengan Metode Vakum di Kabupaten Takalar*

## 7 UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kepada Universitas Hasanuddin yang telah mendanai kegiatan ini melalui hibah Ipteks bagi Masyarakat (IbM) Tahun anggaran 2016 dan UD. Mabaji Tani sebagai mitra kerja dalam pelaksanaan program pengabdian ini.

## DAFTAR PUSTAKA

9 Anggara, A.W. dan Sudamaji. 2009. *Hama Pascapanen dan Pengendaliannya*. Balai Besar Penelitian Tanaman Padi.

8 Astawan, M, 2004. *Sehat Bersama Aneka Serat Pangan Alami*. Cetakan 1. Penerbit Tiga Serangkai, Solo.

Kabupaten Takalar. 2014. *Potensi Pertanian*. [www.takalarkab.go.id](http://www.takalarkab.go.id) [2 April 2016].

15 Mukhtar dan Kaharuddin, 2012, *Analisis Perbandingan Produksi dan Pendapatan Petani Padi Pengguna Paket Teknologi Pupuk Berimbang dan Pupuk Tidak Berimbang Di Kabupaten Takalar*, Jurnal Agrisistem 8(1).

5 Tarigan, E.B. dan Kusbiantoro, B. 2011. *Pengaruh Derajat Sosoh dan Pengemas terhadap Mutu Beras Aromatik selama Penyimpanan*. Jurnal Penelitian Pertanian Tanaman Pangan 30 (1)

# PENYIMPANAN DAN PENGEMASAN BERAS DENGAN METODE VAKUM DI KABUPATEN TAKALAR

## ORIGINALITY REPORT

18%

SIMILARITY INDEX

18%

INTERNET SOURCES

4%

PUBLICATIONS

2%

STUDENT PAPERS

## PRIMARY SOURCES

1	<a href="http://sinta3.ristekdikti.go.id">sinta3.ristekdikti.go.id</a> Internet Source	3%
2	<a href="http://journal.ipb.ac.id">journal.ipb.ac.id</a> Internet Source	3%
3	<a href="http://eng.unhas.ac.id">eng.unhas.ac.id</a> Internet Source	2%
4	<a href="http://id.scribd.com">id.scribd.com</a> Internet Source	1%
5	<a href="http://journal.ugm.ac.id">journal.ugm.ac.id</a> Internet Source	1%
6	<a href="http://publishing-widyagama.ac.id">publishing-widyagama.ac.id</a> Internet Source	1%
7	<a href="http://docobook.com">docobook.com</a> Internet Source	1%
8	<a href="http://123dok.com">123dok.com</a> Internet Source	1%
9	<a href="http://id.123dok.com">id.123dok.com</a> Internet Source	1%

10	<a href="http://www.kimpraswil.go.id">www.kimpraswil.go.id</a> Internet Source	1 %
11	<a href="http://adoc.pub">adoc.pub</a> Internet Source	<1 %
12	<a href="http://es.scribd.com">es.scribd.com</a> Internet Source	<1 %
13	<a href="http://nofrisandria.blogspot.com">nofrisandria.blogspot.com</a> Internet Source	<1 %
14	<a href="http://pt.scribd.com">pt.scribd.com</a> Internet Source	<1 %
15	<a href="http://www.neliti.com">www.neliti.com</a> Internet Source	<1 %
16	<a href="http://moam.info">moam.info</a> Internet Source	<1 %

Exclude quotes  On

Exclude matches  < 5 words

Exclude bibliography  On