

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Beras (*Oryza sativa L.*) merupakan salah satu makanan pokok bagi lebih dari setengah penduduk dunia khususnya Asia, termasuk Indonesia. Beras merupakan sumber karbohidrat dan mempunyai peran penting dalam asupan gizi. Padi memiliki banyak varietas, dan pada tiap varietas memiliki ciri yang membedakan antar varietasnya dari segi warna, bentuk dan juga ukuran tertentu. Proses pasca panen padi salah satunya ialah penggilingan, hasil samping dari proses penggilingan padi menghasilkan 20% sekam, 10% bekatul, 5–8 % beras patah, dan 2% menir. Menurut Millati (2017), butir menir yaitu butir beras sehat maupun cacat yang mempunyai ukuran lebih kecil dari 25% bagian butir beras utuh. Persentase butir menir berkisar antara 1,32–2,75% .

Jumlah menir beras yang dihasilkan pada tiap penggilingan padi patut diberi perhatian lebih dengan cara mengoptimalkan pemanfaatan menir, karena pada umumnya masyarakat memanfaatkan menir hanya sebagai pakan ternak. Kandungan nutrisi yang hampir sama dengan beras, menir layak untuk dimanfaatkan sebagai sumber pangan dengan cara mengubah bentuknya menjadi bubur instan maupun tepung. Menurut Wahyuni *et al.* (2021) menir memiliki kelemahan dari sifat alaminya, diantaranya yaitu ketidakmampuan untuk mengembang dalam air dingin, memiliki kelarutan yang rendah, mudah pecah bila dipanaskan, dan tidak tahan dengan gaya pengadukan yang tinggi.

Tepung menir beras sangat memungkinkan untuk diolah menjadi bahan makanan dengan beragam variasi, salah satunya adalah memanfaatkannya menjadi kue yaitu *brownies* tepung menir beras. Pembuatan *brownies* tidak hanya dapat diolah dengan cara dikukus tetapi juga dipanggang. *Brownies* kukus memiliki tekstur yang lembut karena dalam proses pengukusan *brownies* tidak menghilangkan banyak uap air sehingga masa simpan *brownies* kukus rendah. *Brownies* panggang mempunyai tekstur yang lebih kering di luar dan lembut di dalam karena proses pemanggangan yang lama sehingga kandungan air dalam adonan banyak yang menguap yang membuat masa simpan *brownies* panggang lebih lama.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada kegiatan pengembangan produk *brownies* dari menir beras di BB Pascapanen Bogor, diantaranya adalah :

- 1) Apa saja tahapan pengembangan produk *brownies* dari menir beras?
- 2) Bagaimana kandungan proksimat dari menir beras varietas Inpari IR 45 dengan Inpari IR Nutri Zinc, dan *brownies* menir beras?
- 3) Adakah perbedaan nyata pada mutu organoleptik produk *brownies* dari menir beras varietas Inpari IR 45 dengan Inpari IR Nutri Zinc?
- 4) Bagaimana kelayakan usaha dari pengembangan produk *brownies*?

1.3 Tujuan

Pelaksanaan kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di BB Pascapanen bertujuan umum untuk menambah wawasan dan memberikan bentuk nyata dalam menerapkan keterampilan dan ilmu pengetahuan yang didapat selama perkuliahan,





mengembangkan daya analisis, dan mempersiapkan diri menghadapi dunia kerja. Tujuan khusus kegiatan PKL ini adalah untuk mengetahui tahapan pengembangan produk, mulai dari pemilihan formulasi, menganalisis kandungan nutrisi produk, menganalisis tingkat penerimaan produk, dan juga analisis finansial dalam pengembangan produk *brownies*.

1.4 Manfaat

Manfaat yang diharapkan untuk penulis, yaitu menambah pengetahuan mengenai pengembangan produk *brownies* yang dapat menambah nilai jual dari menir beras, kemampuan untuk menganalisis mutu kimiawi produk, dan juga mengenai kelayakan usaha dari pengembangan produk *brownies*. Karya ilmiah ini juga diharapkan dapat bermanfaat baik bagi BB Pascapanen, Sekolah Vokasi IPB, maupun pembaca sebagai bahan informasi bagi masyarakat tentang pemanfaatan menir beras dalam produk pangan.

1.5 Ruang Lingkup

Ruang lingkup kegiatan PKL meliputi pengolahan tepung menir beras, pengolahan *brownies*, dan pengujian proksimat yaitu kadar air, abu, lemak, protein, dan karbohidrat.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies