

**UPAYA MEMPERTAHANKAN MUTU BERAS DALAM METODE
PENYIMPANAN (STUDI KASUS PADA PASAR WAGE
DI KABUPATEN NGANJUK)**

***EFFORTS TO MAINTAIN RICE QUALITY USING THE STORAGE METHOD
(CASE STUDY ON THE WAGE MARKET IN NGANJUK REGENCY)***

Anak Agung Putu Sri Mahayani^{1*}, Amelia Nirmalawaty², Albi Setiawan³

^{1,2,3}Jurusan Agroindustri Fakultas Vokasi, Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya,
Surabaya, Indonesia

**Email Penulis korespondensi: putusrimahayani@untag-sby.ac.id*

Abstrak

Penelitian ini bertujuan mengetahui metode penyimpanan beras pada tingkat pedagang apakah sudah sesuai dengan *Good Warehouse Practice (GWPs)* pada upaya mempertahankan mutu. Penelitian ini dilakukan dengan melakukan survey melalui metode wawancara dengan pedagang di pasar Wage Nganjuk. Metode analisis yang digunakan dengan analisis deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan pedagang di pasar Wage Kabupaten Nganjuk kurang paham (nilai total rata-rata < 50 %) mengenai metode penyimpanan beras yang sesuai *good warehouse practices*. Hal ini terlihat dari rata-rata nilai setiap jawaban sebesar 42,3 % kurang paham, 17,3 % cukup paham, 40,5 % paham. Kurangnya pemahaman diakibatkan karena responden kurang memahami kualitas mutu, pencatatan administrasi, ciri label, kondisi gudang, kondisi tumpukan.

Kata kunci: Beras, Penyimpanan, GWPs

Abstract

This research was carried out by conducting a survey using an interview method with traders at the Wage Nganjuk market. The analysis method used is descriptive analysis. The research results show that traders in the Wage market in Nganjuk Regency do not understand (average total value < 50%) regarding rice storage methods that comply with good warehouse practices. This can be seen from the average value for each answer of 42.3% not understanding enough, 17.3% quite understanding, and 40.5% understanding. The lack of understanding is caused by respondents not understanding quality, administrative records, label characteristics, warehouse conditions, and stack conditions.

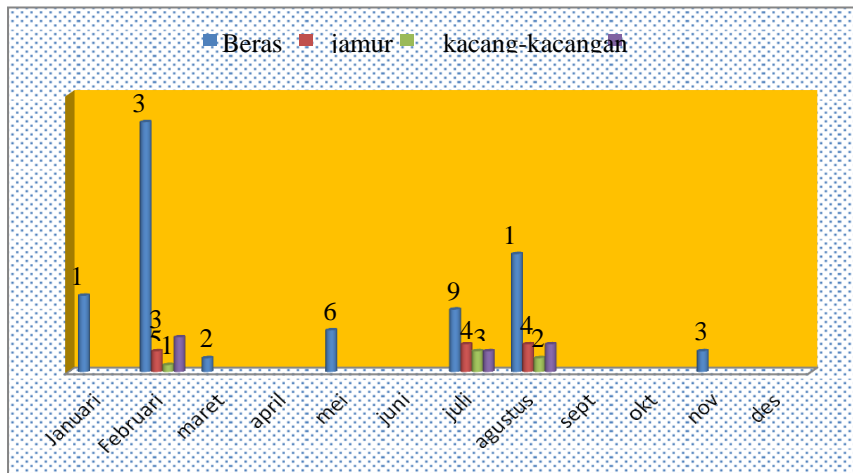
Keywords: Rice, Storage, GWPs

PENDAHULUAN

Beras merupakan komoditas pangan yang berperan dalam mewujudkan ketahanan pangan di Indonesia. Banyak terjadi permasalahan terkait proses produksi ataupun konsumsi dalam bidang agroindustri perberasan nasional. Kelebihan produksi akibat panen raya menyebabkan permasalahan produksi pada tingkat produsen (petani) pendapatannya berkurang karena harga jual gabah yang rendah atau turun. Permasalahan lain juga timbul pada pelaku lain yang terkait dalam agroindustri perberasan nasional seperti pedagang, penggilingan padi, perantara gabah atau beras dan pedagang beras (Astawan, 2017).

Permasalahan agroindustri perberasan berupa harga komoditas padi yang naik dan turun menyebabkan trend yang berfluktuasi pada harga tertinggi. Fenomena trend yang tidak terkendali mengakibatkan ketidakpastian, sehingga berdampak pada konsumen. Ketidakpastian komoditas padi berpengaruh pada ketersediaan bahan baku pangan, permasalahan dalam harga dan ketidakpastian bahan baku berpotensi menyebabkan dampak pada perekonomian, politik, sosial nasional (Setyawati *et.al.*, 2020).

Salah satu faktor penyebab fluktuasi harga adalah mutu beras, keberagaman mutu beras di pasaran terjadi karena manipulasi mutu di tingkatan penggilingan dan penjual beras dengan cara antara lain; (a) pengoplosan antar varietas maupun antar kualitas; (b) penyosohan ulang atau penggilingan ulang; (c) penyemprotan senyawa pemutih dan aromatik berlebihan; (d) label kemasan produk yang tidak sesuai dengan varietas dan kelas mutu beras (Nurdiastuty, 2021). Berdasarkan hasil pengawasan yang dilakukan Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan provinsi Jawa timur melalui Unit Pelaksana Tugas Pengawas Mutu Hasil Pertanian (UPT PSHP) pada tahun 2020 hingga 2021 diperoleh data sebagai berikut.



Gambar 1. Diagram Temuan (Data diolah, 2021)



Gambar 2. Diagram Temuan (Data diolah, 2021)

Tahun 2020 menunjukkan total temuan 113 temuan ketidaksesuaian mutu pada pangan segar dengan 74% temuan pada beras, 11% umbi, 5 % kacang- kacang, 10% jamur dan berbanding lurus dengan temuan pada tahun 2021 yaitu beras sebesar 84% dari total temuan 127 temuan yang ada.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan dengan melakukan survei melalui metode wawancara dengan pedagang di pasar Wage Nganjuk. Metode analisis yang digunakan dengan analisis deskriptif.

Rancangan Penelitian

Data yang digunakan pada penelitian ini berjenis kualitatif. Data kualitatif merupakan data yang berwujud gambaran dari obyek (Sugiyono, 2017). Data didapatkan dengan cara melakukan wawancara narasumber. Sumber data diperoleh dari data primer yaitu data yang langsung didapat pada objek penelitian dari wawancara pada pedagang beras pada pasar Wage di Kabupaten Nganjuk. Hal ini sesuai pendapat dari Sanusi (2011) yang menyatakan data primer merupakan data yang berasal langsung dari objek yang diteliti.

Data yang diperoleh peneliti yaitu data primer melalui wawancara dengan responden yaitu pedagang beras pada pasar Wage di Kabupaten Nganjuk. Data akan dinilai sebagai berikut:

Tabel 1. Tabel Wawancara

Jawaban wawancara	Nilai
(a)	3 (paham)
(b)	2 (cukup paham)
(c)	1 (Kurang paham)

Wawancara dilakukan dengan standard penilaian seperti pada tabel diatas, kemudian hasil akhir nilai total akan dinyatakan sebagai berikut:

- (1) Nilai 100% dinyatakan sangat paham dengan sistem *good warehouse practices*
- (2) Nilai $\geq 75\%$ dinyatakan paham dengan sistem *good warehouse practices*
- (3) Nilai $\geq 50\%$ dinyatakan cukup paham dengan sistem *good warehouse practices*
- (4) Nilai $\geq 25\%$ dinyatakan kurang paham dengan sistem *good warehouse practices*
- (5) Nilai $\geq 0\%$ dinyatakan kurang paham dengan sistem *good warehouse practice*

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kondisi Pasar Wage Nganjuk

Pasar wage merupakan pasar yang telah berdiri sejak tahun 1950 dan sudah mulai dikelola pemerintah. Pasar wage telah mengalami banyak kemajuan dalam berbagai bidang khususnya cara berniaga, dimana dahulu pasar wage melakukan jual- beli dengan sistem barter sedangkan sekarang sudah melalui cara modern. Selain itu dahulu pasar wage hanya menjual hasil pertanian oleh petani setempat tetapi masa kini berbagai produk dijual di dalam lingkungan pasar mulai sayur-mayur, buah, bahan pokok, perlengkapan rumah tangga, jajanan tradisional hingga camilan ringan dan baju. Tidak hanya digunakan untuk proses dagang tapi pasar wage juga dimanfaatkan untuk menawarkan jasa seperti pinjaman modal, tabungan haji, kredit rumah dan sebagainya serta ada juga penawaran produk HP, kartu perdana.

Dahulu pasar wage hanya hadir pada hari pasaran yaitu wage sehingga diberi nama pasar wage sehingga menjadi pembeda dengan pasar-pasar lainnya yang terdapat di Kabupaten Nganjuk. Akan tetapi dengan perjalanan waktu sekarang pasar wage sudah beroperasi secara harian selama tujuh hari dalam satu minggu atau setiap hari.

Struktur Pasar Wage

Pasar Wage merupakan aset milik pemerintah Kabupaten Nganjuk. Pengelolaan dan manajerial pasar wage Nganjuk sejak tahun 2017 pada bulan januari berada dibawah tanggung jawab dinas perdagangan dan Perindustrian Kabupaten Nganjuk sebelumnya dibawah kendali DPPKAD (Dinas Pendapatan Pengelolaan Keuangan Dan Asset Daerah Kabupaten Nganjuk). Struktur kepengurusan pasar wage terbagi atas dua orang koordinator yang bertugas di dua kantor manajemen pasar wage, lima orang petugas kebersihan, tujuh orang petugas pungut restribusi, dua orang administrasi, dua orang keamanan. Setiap petugas tersebut akan mempertanggung jawabkan tugas dan fungsinya kepada kantor dinas perdagangan dan Perindustrian Kabupaten Nganjuk.

Pasar wage nganjuk memiliki dua orang koordinator kantor dan dua kantor manajemen pengelolaan karena memiliki luas sarana dagang sebesar 5.981,9 M2. Dengan dibaginnnya area manajerial pengelolaan akan memudahkan monitoring, pengawasan serta pelayanan yang dilakukan oleh dinas perdagangan dan Perindustrian Kabupaten Nganjuk dalam rangka pemenuhan keamanan, kesejahteraan, kenyamanan pedagang ataupun konsumen.



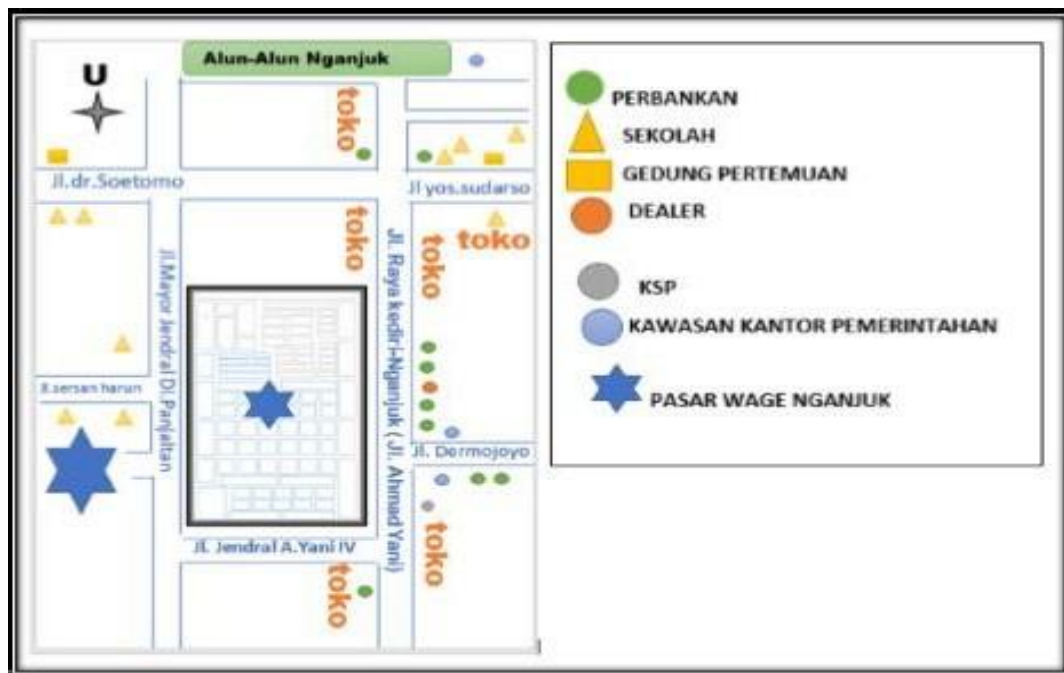
Gambar 3. Struktur Kepengurusan (Kantor Pasar Wage, 2022)

Letak Geografis Pasar Wage

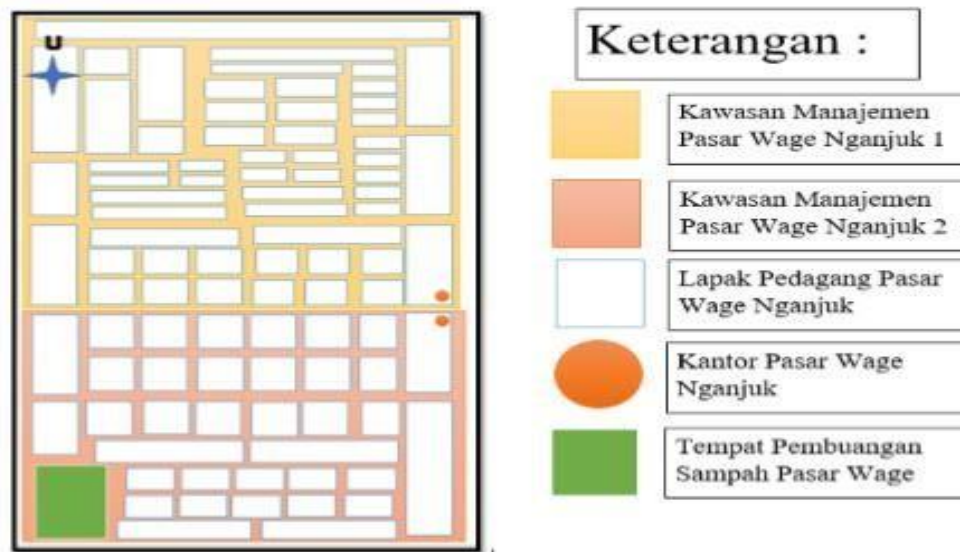
Pasar wage nganjuk berlokasi di jalan Ahmad Yani. Jalan Ahmad Yani merupakan pusat Kabupaten Nganjuk yang berada di selatan Alun-alun kota. Jalan Ahmad yani merupakan salah satu pusat perekonomian di wilayah Kabupaten Nganjuk. Dimana pada jalan ini banyak ditemui toko-toko, beberapa swalayan yang menjual kebutuhan pokok ataupun oleh-oleh khas Nganjuk. Selain itu pada jalan ini juga akan mudah ditemui berbagai lembaga keuangan seperti kantor pelayanan bank BNI, BCA, Mandiri Syariah, Mandiri, dan pegadaian UPC pasar wage. Setiap harinya wilayah ini padat akan aktifitas mulai para pekerja berangkatkerja, siswa yang bersekolah, serta terdapat banyak kantor pemerintahan di sekitar wilayah ini.

Berdasarkan kondisi wilayah penelitian pasar wage merupakan tempat yang strategis karena berdekatan dengan berbagai akses sehingga sangat mudah dikunjungi

oleh masyarakat. Kondisi ini juga berpengaruh positif dimana pedagang memperoleh banyak konsumen dari berbagai kalangan tidak hanya dari penduduk lokal.



Gambar 4. Denah Lokasi Pasar (Kantor Pasar Wage, 2022)



Gambar 5. Denah Pasar (Kantor Pasar Wage, 2022)

Penelitian dilakukan di Pasar Wage Kabupaten Nganjuk melalui wawancara pada pedagang beras. Populasi pedagang beras di pasar Wage berjumlah 17 lapak pedagang. Jumlah responden yang diwawancarai berjumlah 17 orang dimana diambil perwakilan satu orang pedagang tiap lapak.

Pemahaman pedagang pada Mutu dan Kualitas Produk

Pemahaman pedagang terhadap mutu dan kualitas terukur melalui lima instrumen pertanyaan yaitu asal produk beras, penentuan jenis beras, tempat/lokasi pembelian dan dasar penentuan kualitas, serta pencatatan administrasi. Hasil pemahaman pedagang

terkait mutu dan kualitas menunjukkan 94,1 % responden membeli produk yang dijual dari pedagang besar atau agen besar sedangkan 5,9 % lainnya membeli beras dari penggilingan. Sebanyak 82,4 % responden menentukan jenis beras yang dijual berdasarkan harga, beras yang diminati konsumen kemudian 17,6 % responden menentukan pembelian beras berdasarkan pada produk beras yang paling diminati konsumen, dimana 76,5 % responden membeli produk dagangan pada satu agen sedangkan 23,5 % membeli berdasarkan harga beras termurah. 64,7 % responden tidak menggunakan standard atau dapat diartikan tidak mengerti standard kualitas/mutu beras tetapi hanya berdasarkan merek pada kemasan beras, sedangkan 23 % responden menentukan beras yang akan dijual berdasarkan keutuhan, kebersihan, tidak berbau apek kemudian 11,8 % responden lainnya pada penentuan kualitas didasarkan atas kepercayaan pada agen. Sebanyak 94,1 % responden tidak melakukan pencatatan administrasi sedangkan 5,9 % hanya melakukan pencatatan administrasi penjualan berupa harga jual dan beli dimana tidak ada yang melakukan pencatatan identitas produk, asal produk dan tanggal produk masuk tempat penyimpanan sehingga tidak menetapkan sistem *first in first out* (FIFO).

Berdasarkan hasil survey diatas sebagian besar pedagang di pasar Wage Kabupaten Nganjuk membeli produk besar dari agen yang sama dengan standard yang ditetapkan oleh agen dan sesuai permintaan konsumen. Disii lain kualitas mutu beras merupakan komponen penting yang akan menentukan nilai jual atau minat membeli masyarakat (Nurdhiastuty, 2021). Beras merupakan bahan pangan pokok yang dikonsumsi masyarakat di Indonesia dan menjadi bahan baku dalam industry pangan, sehingga kualitas mutu penting untuk diperhatikan. Kementerian Pertanian telah mengeluarkan Peraturan Menteri Pertanian No.31/PERMENTAN/PP.130/8/2017 tentang kelas mutu beras menunjukkankulalitas beras dikategorikan menjadi mutu premium dan medium dengan dasar penentuan mutu dari parameter beras kepala, kadar air, butir patah, benda asing. Kualitas mutu beras secara umum pada masyarakat menggunakan parameter fisik berupa kondisi keutuhan beras yang mengartikan presentase beras kepala lebih tinggi dari beras patah, bersih dari benda asing dan tidak berbau (Anary, 2012). Selain mutu diperlukan sistem pencatatan administrasi yang akan mempermudah kontrol mutu beras yang akan dijual lebih dahulu hingga tidak terjadi penyimpanan dalam waktu yang lama.

Tingkat jumlah beras kepala atau patahan beras juga tidak lepas dari proses penggilingan, menurut Setyono (2018) standard mutu beras yang telah digiling harus mengacu pada SNI No 01-6128-1999 terkait prasyarat mutu dan komponen mutu. Pada standard mutu beras giling diklasifikasikan menjadi lima jenis kriteria mutu. Namun hasil survey sebagian besar responden pedagang beras belum mengetahui ataupun bahkan belum mendengar sama sekali mengenai standard mutu tersebut.

Berdasarkan penelitian Setyawaty (2020) mengenai evaluasi mutu beras dan penerapan *good handling practices* dan *good warehouse practices* melaporkan pada sampel penggilingan kecil dan besar penerapan *GWP* dan *GHP* masih kurang dari 50%. Kurangnya tingkat pemahaman tersebut diakibatkan pada penggilingan padi kecil ataupun besar tidak dilakukan sortasi, tidak dilakukan pembersihan gabah yang mengakibatkan kotoran masih menempel bahkan cenderung menumpuk, serta tidak melakukan proses pengelasan mutu sesuai SNI. Menurut penelitian yang dilakukan Setyono (2018) melaporkan presentase beras patah tinggi pada penggilingan diakibatkan karena usia mesin yang sudah berumur 10-15 tahun sehingga kapasitas mesin sudah tertinggal yang mana hanya mampu mengakomodir kualitas rendah.

Pemahaman Pedagang pada Kemasan dan Label

Pemahaman pedagang terhadap kemasan dan label empat instrumen pertanyaan yaitu kondisi kemasan beras, ciri fisik kemasan beras, ciri label kemasan dan penggunaan alat *handling*. Hasil pemahaman pedagang terkait kemasan dan label dari empat instrumen pertanyaan menunjukkan hasil 100 % responden kondisi kemasan yang baik yaitu beras yang berkemasan plastik. Sebanyak 76,5 % responden menentukan ciri fisik kemasan beras berdasarkan kemasan yang tidak bocor kemudian 17,6 % responden menentukan ciri fisik kemasan beras berdasarkan kemasan yang tidak bocor dan bersih. Sedangkan sisanya 5,9 % responden menyatakan kemasan yang baik merupakan kemasan yang memiliki ciri bersih.

Terkait ciri label kemasan beras menunjukkan 82,4 % responden menyatakan ciri label kemasan memiliki muatan informasi nama produk atau merek dagang produk, tanggal kadaluarsa. Sebanyak 17,6 % menyebutkan ciri label kemasan yaitu bergambar bagus dan menarik. Para pedagang umumnya tidak menggunakan alat *handling* (94,1 %) dan hanya 5,9 % yang menggunakan alat *handling*, tetapi tanpa melakukan proses pembersihan terlebih dahulu.

Pedagang beras di pasar Wage terkait kemasan dan label sesuai standar penyimpanan sesuai *good warehouse practices* menunjukkan pedagang paham mengenai kondisi kemasan beras yang baik yaitu menggunakan kemasan plastik dengan ciri fisik kemasan tidak bocor dan memiliki label yang memuat informasi nama merek dagang serta tanggal kadaluarsa tetapi tidak memahami aturan yang sesuai yang diamanatkan oleh PERMENDAG No. 08 Tahun 2019 yaitu terdapat No Kemtan RI PD, tanggal kadaluarsa/tanggal produksi, tempat produksi, berat bersih (Netto), nama produk/merek (Nurdhiastuti, et al., 2021) namun tidak menggunakan alat *handling* dalam proses penanganan beras. Ketidaktahuan pedagang terhadap No Kemtan RI PD akan berakibat beras belum teregistrasi oleh Kementerian Pertanian sehingga mutu sudah diawasi oleh pemerintah (Nurdhiastuti, et al., 2021).

Menurut Syukri (2014) menyatakan kemasan dapat diartikan menjadi tiga aspek penting yaitu kemasan menjadi alat penyampaian, menjadi media penyampaian produk, menjadi penyiapan suatu produk. Pengertian pengemasan dapat terbatas pada tiga hal sebagai berikut:

- (a) Alat yang digunakan untuk menyapaikan suatu produk beras kepada konsumen akhir dalam kondisi yang tetap terjaga kualitasnya.
- (b) Menjadi fungsi teknomersial yang bertujuan dalam pengoptimalan biaya delivery hingga memaksimalkan penjualan dan laba.
- (c) Menjadi sistem terkoordinir pada kegiatan penyiapan suatu produk sehingga dapat didistribusikan, ditrasportasikan, disimpan, dijual dan disampaikan pada pengguna akhir.

Hal tersebut berarti produk pangan yang tidak dikemas menyebabkan rusaknya produk pangan akibat terpapar oleh kondisi di luar. Produk pangan yang terpapar oleh kondisi luar mengakibatkan keamanan dan kualitas pangan menjadi berbahaya untuk kesehatan. Berikut kondisi luar yang menjadi penyebab rusaknya pangan dapat diidentifikasi sebagai berikut:

1. Faktor fisik

Penyebab kerusakan karena faktor fisik yaitu tertimpa, terjatuh, terjadinya guncangan, serta kerusakan akibat getaran dari moda transportasi (kereta api, mobil, pesawat, kapal). Selain itu diakibatkan tekanan misalnya kondisi tumpukan dan susunan pada proses pengangkutan dan penyimpanan produk.

2. Faktor lingkungan sekitar

Kondisi lingkungan sekitar yang menyebabkan kerusakan bagi pangan yaitu faktor terpaparnya dengan air, oksigen, kelembaban, sinar matahari langsung. Keterpaparan dari mikroba hama, tikus, serta serangga. Fungsi lainnya adalah melindungi pangan dari pengaruh luar membuat lebih mudah diangkut, aspek menghindari pembusukan pada penyimpanan, juga menjadi nilai tambah untuk memuaskan konsumen. Jadi fungsi pengemasan adalah:

- a. Fungsi perlindungan
- b. Fungsi Pewadah produk
- c. Fungsi memberi kenyamanan
- d. Fungsi pemberi ukuran
- e. Fungsi memberikan karakter efisien dan ekonomis
- f. Fungsi komunikasi informasi
- g. Fungsi memperpanjang masa simpan

Pemahaman pedagang pada Display dan Penyimpanan

Pemahaman pedagang terhadap display dan penyimpanan terhadap empat instrumen pertanyaan yaitu kondisi tempat penyimpanan, pemeliharaan tempat penyimpanan, kondisi tumpukan beras dan peletakan beras. Hasil survey pada pedagang menunjukkan 76,5 % responden menyatakan kondisi tempat penyimpanan yang baik yaitu tertutup, sedangkan 17,6 % responden menyatakan tempat penyimpanan yang baik tidak bocor, kemudian 5,9 % pedagang melakukan kondisi yang sesuai yaitu bebas banjir, tidak bocor, berventilasi, memiliki penerangan. Sebanyak 82,4 % responden menyatakan pemeliharaan tempat penyimpanan dengan cara melakukan pembersihan secara rutin dan melakukan pengendalian hama (serangga ataupun tikus), hanya 17,6 % responden membersihkan lokasi penyimpanan pada kondisi tertentu atau apabila terlihat dalam kondisi kotor saja.

Sebanyak 82,4 % responden menyatakan kondisi tumpukan beras disesuaikan penuh atau kecukupan kondisi ruang simpan, kemudian 17,6 % responden menyatakan kondisi tumpukan yang baik yaitu tidak dicampur dengan produk jenis lain. Umumnya pedagang beras (58,8 %) menggunakan pallet dalam proses penyimpanan beras dan 41,2 % responden menyatakan langsung meletakkan beras pada meja ataupun rak barang yang telah disediakan. Pedagang beras di pasar Wage terkait display dan penyimpanan berdasarkan standar penyimpanan sesuai *good warehouse practices* menunjukkan pedagang paham mengenai pemeliharaan tempat penyimpanan dan cara peletakan produk sewaktu proses penyimpanan dan display. Berdasarkan penjelasan di atas ditemukan responden kurang memahami kondisi tempat penyimpanan yang baik dan cara tumpukan beras yang sesuai *good warehouse practices* seperti melakukan penyimpanan pada tempat tertutup.

Menurut Setyono (2017), penyimpanan beras harus memperhatikan beberapa faktor seperti pencegahan beras dari sinar matahari langsung, terkena air hujan dan suhu ruang serta kelembaban yang stabil. Terjadinya perubahan suhu ruang penyimpanan yang ekstrim dapat mengakibatkan tumbuhnya mikroorganisme pada beras, begitu pula pada perubahan atau kondisi kelembaban ruang yang tinggi maka diperlukan kondisi tempat yang bebas banjir, berventilasi, tidak bocor. Lokasi bebas dari genangan air/banjir akan berpengaruh pada kelembaban serta suhu ruang yang pada akhirnya berakibat menurunnya mutu produk.

Menurut Nugraha (2015) perubahan kondisi suhu ruang secara tiba-tiba akan menyebabkan kerusakan fisiologis pada beras yang mempengaruhi kondisi fisik beras yang ada. Faktor lain yang mempengaruhi kondisi fisik beras adalah kadar air beras. Kadar air beras berkisar 13 % - 14 % relative aman untuk disimpan, karena dalam

kondisi tersebut karena pertumbuhan serangga dan mikroorganisme dapat ditekan yang akan memperpanjang masa simpan berashingga 6 bulan. Apabila kondisi kadar air > 14 % mudah untuk terserang jamur serta bakteri kemudian apabila pada proses penyimpanan disimpan pada ruang yang kurang bersih dapat menyebabkan terserang hama gudang. Ratnawati (2013) menambahkan beras yang memiliki kadar air 13% - 13,2% merupakan kadar air optimal karena memiliki nilai mendekati kondisi kadar air kesetimbangan atau *Equilibrium Moisture Content* (EMC) beras yang berkisar 15,5 – 18,8%, penyimpanan pada kadar udara rendah diperlukan untuk mengurangi proses penyerapan air dari udara dan dapat menekan aktivitas jamur serta mikroorganisme.

Hasil penelitian Fernandya (2012) penyimpanan beras atau gabah tanpa menggunakan alas menjadi faktor kritis yang akan memiliki pengaruh pada kualitas mutu beras yang menurun, dan kondisi ruang penyimpanan tanpa ventilasi dan tertutup akan mengakibatkan suhu serta kelembaban ruang tinggi (kelembabban 79% - 87% dan suhu 30 – 33 C) menyebabkan tinggi kadar air naik. Beras dengan kadar air diatas 14% memiliki sifat kurang stabil pada proses penyimpanan karena laju serapan kadar air rendah sehingga laju serapan kembali kadar air tidak mudah.

Pemahaman responden pada kondisi tumpukan masih kurang, menurut responden cara tumpukan disesuaikan dengan kecukupan kondisi ruang yang ada saja namun harusnya kondisi tumpukan memperhatikan syarat- syarat tertentu agar berfungsi maksimal untuk mempertahankan kondisi mutu beras pada penyimpanan. Menurut Ditjen PPHP (2010) kondisi tumpukan juga berpengaruh pada upaya mempertahankan mutu beras di penyimpanan. Kondisi tumpukan yang baik sebagai berikut:

- a. Kondisi tumpukan untuk produk dengan karung berbahan goni 4 meter sedangkan plastic 3 meter
- b. Penggunaan alas pallet alas kayu
- c. Kondisi atap gudang atau tempat penyimpanan harus menggunakan pelindung terpal
- d. Jarak antar tumpukan (jarak horizontal) 1 meter dan jarak antar tumpukan dengan atap sejauh 1,5 meter (jarak vertical)
- e. Tidak terdapat tumpukan yang menempel pada dinding

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Pedagang di pasar Wage Kabupaten Nganjuk kurang paham (nilai total rata-rata < 50 %) mengenai metode penyimpanan beras yang sesuai *good warehouse practices*. Hal ini terlihat dari rata-rata nilai setiap jawaban sebesar 42,3 % kurang paham, 17,3 % cukup paham, 40,5 % paham. Kurangnya pemahaman diakibatkan karena responden kurang memahami kualitas mutu, pencatatan administrasi, ciri label, kondisi gudang, kondisi tumpukan.

Saran

Saran yang dapat diberikan berdasarkan kesimpulan penelitian yaitu pedagang perlu lebih memperhatikan peraturan dan ikut berperan aktif untuk menjaga kualitas/mutu beras sesuai *good warehouse practices*. Kemudian perlu juga dilakukan sosialisasi, pendampingan dan penyuluhan penerapan *good warehouse practices* guna meningkatkan/mempertahankan mutu beras dari produsen atau pedagang besar oleh instansi terkait.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standardisasi Nasional. Badan Pusat Statistik [BPS]. (2015). Pendataan Industri Penggilingan Padi (PIPA). Katalog BPS. Jakarta (ID): Badan Pusat Statistik.
- Chrastil, J. (1990). Chemical and Physicochemical Changes of Rice During Storage at Different Temperatures. *Journal of Cereal Science*, 11(1), 71-85.
- Kementerian Pertanian [Kementan]. (2008). Peraturan Menteri Pertanian Nomor: 35/Permentan/OT.140/7/2008. Persyaratan dan Penerapan Cara Pengolahan Hasil Pertanian Asal Tumbuhan yang Baik. Jakarta.
- Kementerian Pertanian Kementerian Pertanian [Kementan]. (2015). Peraturan Menteri Pertanian Nomor: 22/Permentan/HK.140/4/2015. Pedoman Penanganan Pascapanen Hasil Pertanian Asal Tanaman Yang Baik. Jakarta.
- Kementerian Pertanian Kementerian Pertanian [Kementan]. (2017). Ketersediaan Beras Nasional. https://www.pertanian.go.id/konsumsi2017/ketersediaan/laporan_nbm. [Diakses 28 Mei 2022]. Kementerian Pertanian [Kementan]. 2017b. Peraturan Menteri Pertanian Nomor: 31/Permentan/PP.130/8/2017. Kelas Mutu Beras. Jakarta.
- Kementerian Pertanian. (2017). Pedoman Teknis PUPM 2017 (Pengembangan Usaha Pangan Masyarakat). Jakarta.
- Mahendra, P.R., Dewi, R.K., & Sumba, I.K. (2016). Pengawasan mutu beras pada perusahaan umum BULOG divisi regional Bali. *Jurnal agribisnis dan agrowisata*, 5(3), 597-606.
- Morisan. (2012). *Metode Penelitian Survey*. Jakarta. Paranamedia Group.
- Nurdhiastuti., Faridhah., Nuswandry., & Dyah. (2021). *Pedoman SKLPSH*. Surabaya. UPT PSHP.
- Nurdhiastuti., Faridhah., Nuswandry., & Dyah. (2021). *SOP Pengawasan Mutu PSAT Beras*. Surabaya. UPT PSHP.
- Reza, H.Ch. (2004). Penerapan Standar Pada Pengolahan dan Mutu Beras di Indonesia. Perubahankualitas Beras Selama Penyimpanan.
- Ratnawati., Djaeni, M., & Hartono, D. (2023). Prosiding Lokakarya Nasional: Upaya Peningkatan Nilai Tambah Pengolahan Padi. Jakarta, 20-21 Juli: 144 – 157. (<http://www.ipb.ac.id>, diakses 25 November 2023).
- Sanusi, A. (2011). *Metode Penelitian Bisnis*. Jakarta: Salemba Empat.
- Setyawati., Ekaterni., Akerman., Yandra., & Sukardi. (2020). *Evaluation Of Rice Quality and Application of Good Handling Practice (Ghp) And Good Manufacturing Practice (Gmp)*. Bogor.
- Sidik, M., & Halid, H. (1983). Sistem Penyimpanan dan Perawatan Kualitas Bahan Pangan di Badan Urusan Logistik. Risalah Seminar Nasional Pengawetan Pangan Dengan Iradiasi. Jakarta, 6-8 Juni: 81-87
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Suroso, S. S., Budijanto., & Sutrisno. (2005). Perubahan Kualitas Fisik Beras Selama Penyimpanan. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pascapanen untuk Pengembangan Industri Berbasis Pertanian. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor.
- Tulyathan, V. & Leecharatanaluk, B. (2007). Changes in Quality of Rice (*Oryza sativa* L.) CV. Khao Dawk Mali 105 During Storage. *Journal of Food Biochemistry*, 31, 415-425.