

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Indonesia adalah negara pengonsumsi beras nomor empat terbesar didunia. Konsumsi beras penduduk indonesia mencapai 139kg/kapita setiap tahunnya. Dengan laju pertumbuhan penduduk yang terus bertambah, kebutuhan akan beras terus meningkat tiap tahunnya, luas tanaman padi di Indonesia di perkirakan mencapai 11-12 juta ha, tahun 2016, menurut BPS 79,14 juta ton dan jika dibandingkan dengan tahun sebelumnya pada 2014 sebesar 70,85 juta ton ada kenaikan sebesar 11,7% dan kalau dipertanyakan lebih jauh dimana posisi beras yang lebih ini, jawabnya sebarannya ada di 5 titik yaitu rumah tangga, penggilingan padi kecil, pedagang, gudang bulog, dan horeka.

Pada September 2015, stok beras menjadi 8,12 juta ton dengan sebaran 51,8% di rumah tangga, 12,21% pedagang, 21,01% Bulog, 8,88% penggilingan dan 6,1 persen di Horeka. Demikian juga bisa dikonfirmasi dengan analisis kondisi pasokan dan stock beras di pasar induk, pergerakan harga di produsen dan konsumen, tidak ada impor beras medium maupun parameter lainnya. Jika dikaitkan dengan jumlah penduduk Indonesia tahun 2017 berjumlah 262 juta jiwa maka rata-rata konsumsi perkapita/tahun sebesar 114,6 kg/kapita. Ini membuktikan bahwa tingkat konsumsi beras tinggi seiring jumlah penduduk.

Masyarakat Bengkalis sendiri sebagai petani padi dalam melakukan proses pengolahan padi itu sendiri banyak perlu melewati beberapa tahap agar dapat menghasilkan padi yang baik, hal yang pertama dilakukan petani pada saat masa panen yakni melakukan padi kemudian melakukan prontoskan padi dari tangkainya, setelah beberapa proses ini dilewati, dilanjutkan dengan proses pengeringan dan penggilingan.

Dari semua proses yang dilewati salah satu proses yang saat ini menjadi perhatian oleh para petani adalah proses pengeringan, dimana proses

pengeringan ini menentukan kualitas dari padi yang dihasilkan. Gabah dengan kadar air yang tinggi jika diproses menjadi beras dapat menyebabkan beras yang dihasilkan rusak, busuk, berjamur, dan berubah warna. Sedangkan gabah dengan kadar air rendah jika ditangani akan menghasilkan beras yang baik dan berkualitas.

Pengeringan padi yang dilakukan masyarakat Bengkalis saat ini masih banyak dengan cara konvensional yaitu dengan cara menjemur biji gabah di bawah terik matahari, proses ini membutuhkan waktu yang lama dan panas yang cukup terik agar menghasilkan biji gabah yang baik, apa bila terjadi hujan maka proses pengeringan terhambat, maka dalam hal ini yang menjadi perhatian saat ini adalah suhu, dimana suhu menjadi faktor utama dalam melakukan proses pengeringan gabah agar kadar air yang ada didalam gabah bisa berkurang sehingga hasil dari gabah yang diolah menjadi lebih baik.

Dari beberapa referensi studi yang diperoleh maka pada kesempatan kali ini penulis melakukan pembuatan dan analisa temperatur pengering gabah dengan menggunakan oven *burner* sebagai media utama sumber panas untuk pengering gabah.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas dapat diambil rumusan masalah yang akan dikaji yaitu, bagaimana proses pengeringan gabah dapat dilakukan lebih cepat serta mampu menghasilkan gabah yang baik

## **1.3 Batasan Masalah**

Untuk menentukan arah penelitian, maka diberikan batasan masalah sebagai berikut :

1. Oven yang digunakan adalah oven sistem *burner* untuk pengeringan gabah.
2. Kapasitas gabah yang dikeringakan dalam satu kali proses pengeringan Adalah 50 kg.
3. Gabah yang digunakan adalah gabah desa Bantan.

#### **1.4 Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian ini adalah :

1. Mengetahui temperatur oven burner pengering gabah terhadap kualitas gabah yang dihasilkan.
2. Mengetahui waktu optimal pengeringan.

#### **1.5 Manfaat Penelitian**

Manfaat dari tugas akhir ini adalah :

- 1 Memberikan manfaat untuk diri penulis sendiri.
- 2 Memberikan manfaat untuk mahasiswa.
- 3 Memberikan manfaat untuk masyarakat.