

PANEN DAN PASCAPANEN PADI HITAM (*Oryza sativa L. indica*) DI TEACHING FARM POLITEKNIK NEGERI LAMPUNG

Oleh

Yeni Utami Khodijah Eka Putri

18711068

RINGKASAN

Padi hitam atau beras hitam merupakan padi lokal yang mengandung pigmen antosianin. Beras hitam memiliki nilai kesehatan yang tinggi. Beras hitam bisa dijadikan alternatif sebagai makanan untuk pengobatan penyakit karena beras hitam mengandung antioksidan seperti senyawa antosianin. Panen merupakan pekerjaan akhir dari budidaya tanaman (bercocok tanam), namun merupakan awal dari pekerjaan pascapanen, yaitu melakukan persiapan untuk penyimpanan dan pemasaran, sedangkan pascapanen merupakan berbagai kegiatan atau perlakuan terhadap tanaman yang sudah diambil dari lahan yang menentukan kualitas selanjutnya. Tujuan penyusunan tugas akhir yang berjudul panen dan pascapanen padi hitam (*Oryza sativa L. indica*) di *teaching farm* politeknik negeri lampung yaitu untuk mempelajari dan memahami proses panen dan pascapanen pada padi hitam. Pada kegiatan Praktik Kerja Lapangan yang telah dilaksanakan metode panen dan pascapanen padi hitam yang dilakukan di *Teaching Fram* Politekik Negeri Lampung masih dilakukan secara manual yaitu dengan menggunakan sabit bergerigi, perontok dilakukan menggunakan alat *power trasher* berbahan bakar minyak, pengemasan dilakukan secara manual dengan cara menuangkan gabah kedalam karung menggunakan sekop dan kemudian gabah dibawa ketempat pengeringan atau penjemuran. Pengeringan gabah dilakukan secara alami yaitu dengan memanfaatkan panas sinar matahari, setelah gabah kering lalu dikemas menggunakan karung dan dijahit terlebih dahulu agar gabah tidak tercecer pada saat penyimpanan. Dalam kegiatan budidaya padi hitam seluas 1.500 m² didapat hasil panen sebanyak 352 kg gabah kering padi hitam dengan kadar air 12,6%. Dari 352 kg gabah kemudian digiling menghasilkan 176 kg beras hitam dan rendemen beras sebesar 50%.

(Kata kunci : Beras hitam, antosianin, perontokan, pengemasan, pengeringan, dan penyimpanan)