

# **WARTA**

## **BSIP PASCAPANEN**

**SERTIFIKASI MUTU**

**BERAS**

**SEBAGAI PENCEGAH  
MANIPULASI MUTU**

**SNI**  
**6128:2015**  
**BERAS**

**Committee Codex  
Committee on Pesticide  
Residues (CCPR) ke-54  
di Beijing**

**Edisi Triwulan 2, 2023**

# Tim Redaksi

**Pengarah:**

Plt. Kepala Balai Besar Pascapanen Pertanian

**Penanggung Jawab:**

Koordinator Kerjasama dan Pendayagunaan Hasil  
Standardisasi

**Redaktur:**

Ni Made Vina Citanirmala, S.TP, MP

Febriyezi, SP, M.Si

Erwan Gustian Apriansyah, S.Sos

**Kontributor:**

Resa Setia Adiandri, S.TP, M.Si

Eka Rahayu, S.TP, MT

Intan Sofiah, S.TP, M.Si

**Desain dan Tata Letak:**

Nadina Adelia Indrawan, S.Komp, M.T.I

Rizaluddin, A.Md

**Fotografer:**

R. Achmad Junaedi, A.Md

**Salam Redaksi** 02  
**Pascapanen Pertanian** 03  
 Sertifikasi Mutu Beras  
 sebagai Pencegah  
 Manipulasi Mutu



**Standar Nasional Indonesia** 14  
 SNI 6128:2015  
 Beras



**Laboratorium** 15  
 Laboratorium Penyelenggara  
 Uji Profisiensi (PUP)  
 SNI ISO/IEC 17043:2010



**Aktivitas** 16  
 Delegasi RI pada Sidang  
 CCPR ke-54 di Beijing



**BSIP Pascapanen Gelar** 21  
 Seminar Standar Mutu dan  
 Keamanan Pangan untuk  
 Produk Berdaya Saing



**Berita dalam Foto** 24  
 Aktivitas BSIP Pascapanen  
**Quote** 25  
**Kuis** 26  
**Media Promosi** 27  
**Saran** 29



Puji syukur atas segala limpahan karunia-Nya, Warta BSIP Pascapanen edisi kedua kembali menyapa SobatPaspa. BSIP Pascapanen Pertanian mempunyai tugas melaksanakan pengujian standar instrumen pascapanen pertanian, sehingga terdapat perubahan pada layanan kami. Salah satunya adalah layanan terkait standar, yaitu penyusunan rancangan standar nasional Indonesia (RSNI) yang disesuaikan dengan perkembangan teknologi serta kebutuhan pemangku kepentingan yang merupakan salah satu tuis baru.

Layanan lainnya yang terus kami berikan meliputi pengujian laboratorium, penyelenggara uji profisiensi (PUP), inkubasi bisnis, bimbingan teknis, informasi dan konsultasi, perpustakaan, magang dan PKL, serta kemitraan. Kedepannya BSIP Pascapanen mempersiapkan penambahan layanan sertifikasi produk (LSPPro), layanan sertifikasi halal (LPH), kalibrasi serta layanan maklon.

SobatPaspa, sertifikasi produk pertanian merupakan suatu langkah konkrit dalam upaya peningkatan mutu/kualitas suatu produk dan berdaya saing. Sertifikasi diperlukan karena konsumen menempatkan keamanan produk menjadi prioritas sebelum membelinya. Sedangkan dari sisi produsen, perlu meyakinkan konsumen terkait jaminan kualitas salah satu diantaranya melalui sertifikasi produk.

Warta BSIP Pascapanen edisi kedua ini membahas tentang mutu beras, bagaimana sertifikasi mutu beras dapat mencegah manipulasi mutu dibahas secara lengkap pada rubrik Pascapanen, selain itu terdapat rubrik-rubrik menarik lainnya, diantaranya rubrik SNI, Laboratorium, Aktivitas, Kuis dan lain-lain.

Semoga artikel dan ulasan Warta BSIP Pascapanen kali ini dapat membuka wawasan dan manfaat bagi SobatPaspa. Kritik dan saran kami terima bagi kemajuan dan peningkatan kualitas redaksi Warta BSIP Pascapanen Pertanian.

Selamat membaca.

Husnain, SP, MP, M.Sc, Ph.D  
Plt BBPSI Pascapanen Pertanian

## Sertifikasi Mutu Beras sebagai Pencegah Manipulasi Mutu

### Penulis:

Resa Setia Adriadri, Eka Rahayu dan Intan Sofiah  
Balai Besar Pengujian Standar Instrumen Pascapanen Pertanian  
Jl. Tentara Pelajar No. 12 Cimanggu, Bogor  
Pusat Riset Teknologi dan Proses Pangan, BRIN  
Jalan jogja-wonosari km 31,5, Gading, Yogyakarta 55861



**B**eras merupakan bahan pangan pokok bagi sebagian besar masyarakat di Indonesia hingga hari ini. Menurut hasil Survei Sosial Ekonomi Nasional (Susenas), rata-rata konsumsi per kapita beras di Indonesia pada tahun 2022 adalah sebesar 81,044 kg/tahun atau turun sekitar 0,58% dari konsumsi per kapita beras di Indonesia pada tahun 2021. Namun, peningkatan rata-rata konsumsi per kapita/tahun terlihat pada komoditas umbi-umbian, sagu, sayuran, buah-buahan, dan daging. Tentunya hal ini patut mendapatkan apresiasi karena penurunan rata-rata konsumsi beras ini dapat menjadi salah satu indikator menurunnya angka ketergantungan terhadap komposisi beras dan meningkatnya kesadaran masyarakat untuk melakukan pola konsumsi pangan yang beragam dan bergizi seimbang.

Mengingat beras menjadi komoditas pangan penting, penyediaan beras yang berkualitas dalam jumlah memadai dan harga yang wajar untuk dikonsumsi masyarakat mutlak dilakukan. Pemerintah telah menetapkan harga pokok penjualan

(HPP) gabah dan beras, serta harga eceran tertinggi (HET) beras sebagai upaya untuk menjaga stabilitas dan keseimbangan harga gabah dan beras baik di tingkat petani, penggilingan, pedagang, serta masyarakat. Namun, kebijakan ini ibarat pedang bermata dua. Di satu sisi, kebijakan ini menunjukkan keberpihakan Pemerintah dalam memberikan kepastian harga bagi konsumen sekaligus dapat memiminalisir praktek permainan harga gabah yang dapat merugikan petani. Namun, di sisi lain tidak sedikit penggilingan dan pedagang kurang merasakan dampak positif dari adanya kebijakan ini. Diduga, salah satu implikasi kebijakan ini adalah timbulnya praktek manipulasi mutu yang dilakukan oleh oknum penggilingan/pedagang beras untuk meraup keuntungan setinggi-tingginya.

Terdapat empat bentuk kegiatan manipulasi mutu yang terjadi di penggilingan dan pedagang beras, yaitu: (1) pencampuran beras berbeda varietas

(pengoplosan); (2) reprosesing (penyosohan ulang beras turun mutu); (3) penyemprotan senyawa aromatik/pemutih dengan konsentrasi yang tidak terkontrol sehingga membahayakan bagi kesehatan; dan (4) terdapat perbedaan antara label dengan isinya baik dalam kelas mutu maupun varietasnya. Manipulasi mutu beras berdampak pada hilangnya hak-hak konsumen untuk mengkonsumsi beras yang aman dan berkualitas. Selain itu, pengoplosan varietas beras menyebabkan pemulia tanaman padi kehilangan informasi identitas varietas sebagai sumber genetik sehingga tidak ada jaminan mutu beras bagi konsumen (Suismono dan Darniadi, 2010).

Masih maraknya kasus manipulasi mutu beras beberapa waktu terakhir ini menimbulkan pertanyaan besar tentang bagaimana sesungguhnya sistem pengawasan mutu beras yang berlaku di Indonesia? Apakah regulasi mutu beras yang berlaku di Indonesia sudah efektif untuk mencegah terjadinya praktek manipulasi mutu beras? Beberapa peraturan telah disahkan oleh Pemerintah Indonesia untuk mencegah terjadinya manipulasi mutu beras. Namun demikian, kasus manipulasi mutu dengan modus yang mirip masih sering terjadi hingga saat ini. Tentunya hal ini perlu menjadi perhatian para pemegang kebijakan untuk menyusun strategi yang tepat dalam rangka mencegah terjadinya praktek manipulasi beras dan memberikan efek jera bagi para pelaku manipulasi mutu

beras. Selain itu, konsumen juga perlu memiliki pengetahuan tentang sistem mutu beras di Indonesia sebagai bekal dalam mengambil keputusan terkait spesifikasi produk beras yang aman dan layak dikonsumsi.

### Klasifikasi Mutu Beras

Aspek mutu merupakan atribut utama yang menentukan preferensi masyarakat dalam melakukan pembelian beras (Lestari dan Saidah, 2023). Namun, persepsi masyarakat terhadap klasifikasi mutu beras masih cukup beragam tergantung tingkat pendidikan dan kelas ekonomi (Mahendra dan Mamilianti, 2020). Peraturan yang mengatur tentang klasifikasi mutu beras di Indonesia saat ini adalah SNI 6128:2020 tentang Beras (Tabel 1) dan Permentan No 31 tahun 2017 tentang Kelas Mutu Beras (Tabel 2). Menurut SNI 6128:2020, syarat umum beras yang layak dikonsumsi oleh masyarakat adalah bebas hama dan penyakit; bebas bau apek, asam, dan bau benda asing lainnya; bebas dari campuran dedak dan bekatul untuk beras sosoh; derajat sosoh minimal 95% untuk beras sosoh; kadar air maksimal 14%; dan bebas dari bahan kimia yang membahayakan dan merugikan, serta aman bagi konsumen mengacu pada ketentuan peraturan yang berlaku.

Kontaminasi bahan kimia berbahaya maupun mikroorganisme pada beras dapat terjadi selama proses tanam hingga

penanganan pascapanen. Ketentuan tentang batas maksimum cemaran pada beras telah diatur dalam Permentan No 53 tahun 2018 tentang Keamanan dan Mutu Pangan Segar Asal Tumbuhan (Tabel 3). Bahan kimia berbahaya yang berpotensi mengkontaminasi beras adalah logam berat yang dapat berasal dari kontaminasi logam berat pada tanah, pencemaran udara, dan penggunaan pestisida (Sukarjo et al., 2019). Penggunaan pestisida yang intensif dapat menyebabkan timbulnya residu pestisida di tanaman padi sehingga berpotensi mengkontaminasi beras (Ardiwinata dan Nursyamsi, 2012). Kemasan plastik yang biasa digunakan untuk mengemas beras juga berpotensi menjadi sumber kontaminan. Sebuah studi menunjukkan adanya akumulasi polietilena dan polipropilena

pada beras yang dikemas menggunakan kemasan plastik. Potensi kontaminasi ini akan semakin meningkat pada produk nasi instan yang dikemas di dalam kemasan berbahan plastik (Dessi et al., 2021).

Selain kontaminasi kiwiawi, produk beras rentan mengalami kontaminasi jamur. Kontaminasi jamur dapat terjadi selama masa penyimpanan beras, terutama jamur yang berasal dari *genus Aspergillus*, *Penicillium*, dan *Fusarium*. Jamur-jamur tersebut dapat menghasilkan mikotoksin seperti aflatoksin, citrinin, fumonisin, okratoksin, dan zearalenone yang bersifat karsinogen bagi tubuh manusia (Ferre, 2016). Daerah beriklim tropis yang cenderung panas dan lembab menjadi lingkungan yang ideal bagi tumbuhnya

Tabel 1. Syarat mutu beras non organik dan organik menurut SNI 6128:2020

| Komponen Mutu                                                               | Satuan        | Kelas mutu |          |          |
|-----------------------------------------------------------------------------|---------------|------------|----------|----------|
|                                                                             |               | Premium    | Medium 1 | Medium 2 |
| Butir kepala (minimal)                                                      | %             | 85         | 80       | 75       |
| Butir patah (maksimal)                                                      | %             | 14,5       | 18       | 22       |
| Butir menir (maksimal)                                                      | %             | 0,5        | 2        | 3        |
| Butir merah <sup>a</sup> /putih <sup>b</sup> /hitam <sup>c</sup> (maksimal) | %             | 0,5        | 2        | 3        |
| Butir rusak (maksimal)                                                      | %             | 0,5        | 2        | 3        |
| Butir kapur (maksimal)                                                      | %             | 0,5        | 2        | 3        |
| Benda asing (maksimal)                                                      | %             | 0,01       | 0,02     | 0,03     |
| Butir gabah (maksimal)                                                      | (butir/100 g) | 1          | 2        | 3        |

<sup>a</sup> untuk beras putih atau beras ketan (beras ketan hitam dan beras ketan putih)

<sup>b</sup> untuk beras merah dan beras hitam

<sup>c</sup> untuk beras merah

jamur penghasil mikotoksin. Beberapa kasus kontaminasi aflatoksin pada beras telah ditemukan di beberapa negara tropis selain Indonesia, seperti Malaysia, Filipina Vietnam, dan Myanmar (Nurshad, 2019). Kasus kontaminasi aflatoksin pada yang pernah diidentifikasi di Indonesia disebabkan oleh jamur *Aspergillus flavus* dan *Aspergillus niger*. Hal ini berhubungan dengan kondisi penyimpanan beras yang kurang memadai di pasar tradisional. Semakin lama penyimpanan semakin tinggi potensi kontaminasi jamur (Bagus et al., 2017).

**Identifikasi Mutu Beras**

Dalam proses identifikasi mutu beras dapat dilakukan melalui melalui beberapa pendekatan, yaitu (1) aspek mutu fisik; (2)

aspek mutu kimia; dan (3) aspek genetik. Hasil analisis mutu baik secara fisik, kimia, dan genetika yang sah dan dapat diterima adalah hasil analisis yang dilakukan oleh analis terlatih dan dirilis oleh laboratorium pengujian mutu beras terakreditasi.

**Karakteristik Fisik**

Identifikasi karakteristik fisik beras baik dilakukan dengan tujuan untuk mengukur dimensi, tingkat keutuhan, warna, bau, mutu tanak, dan penampakan fisik lainnya. Parameter dimensi beras memang tidak dapat menjadi parameter utama yang menjadi penentu mutu beras karena beberapa varietas beras memiliki dimensi yang hampir sama. Namun, dimensi beras perlu diketahui sebagai acuan dalam menentukan mutu beras berdasarkan

Tabel 2. Klasifikasi mutu beras menurut Permentan No 31 tahun 2017

| Komponen Mutu                                                                  | Satuan        | Kelas mutu |          |          |
|--------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------|----------|----------|
|                                                                                |               | Premium    | Medium 1 | Medium 2 |
| Butir kepala (minimal)                                                         | %             | 85         | 80       | 75       |
| Butir patah (maksimal)                                                         | %             | 14,5       | 18       | 22       |
| Butir menir (maksimal)                                                         | %             | 0,5        | 2        | 3        |
| Butir merah <sup>a</sup> /putih <sup>b</sup> /hitam <sup>c</sup><br>(maksimal) | %             | 0,5        | 2        | 3        |
| Butir rusak (maksimal)                                                         | %             | 0,5        | 2        | 3        |
| Butir kapur (maksimal)                                                         | %             | 0,5        | 2        | 3        |
| Benda asing (maksimal)                                                         | %             | 0,01       | 0,02     | 0,03     |
| Butir gabah (maksimal)                                                         | (butir/100 g) | 1          | 2        | 3        |

Tabel 3. Jenis cemaran dan batas maksimum cemaran pada beras Permentan No 53 tahun 2018

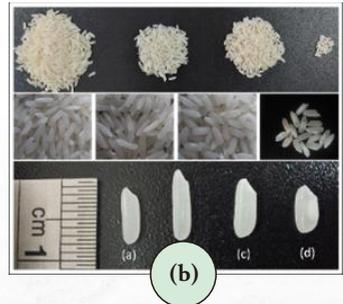
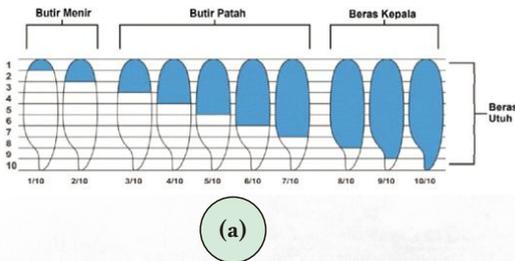
| Jenis cemaran                                         | Satuan | BMR* / BMC* |
|-------------------------------------------------------|--------|-------------|
| <b>BAHAN AKTIF PESTISIDA</b>                          |        |             |
| Azoxystrobin                                          | mg/kg  | 5           |
| Bentazone                                             | mg/kg  | 0,1         |
| Chlorpyrifos                                          | mg/kg  | 0,5         |
| Cycloxydim                                            | mg/kg  | 0,09        |
| Chlorpyrifos-methyl                                   | mg/kg  | 0,1         |
| Clothianidin                                          | mg/kg  | 0,5         |
| Cyhalothrin (including lambda-cyhalothrin)            | mg/kg  | 1           |
| Cypermethrins (including alpha and zeta-cypermethrin) | mg/kg  | 2           |
| Dichlorvos                                            | mg/kg  | 7           |
| Diflubenzuron                                         | mg/kg  | 0,01        |
| Dinotefuran                                           | mg/kg  | 8           |
| Diquat                                                | mg/kg  | 10          |
| Etofenprox                                            | mg/kg  | 0,01        |
| Fipronil                                              | mg/kg  | 0,01        |
| Glufosinate-ammonium                                  | mg/kg  | 0,9         |
| Paraquat                                              | mg/kg  | 0,05        |
| Tebuconazole                                          | mg/kg  | 1,5         |
| Thiacloprid                                           | mg/kg  | 0,02        |
| Trifloxystrobin                                       | mg/kg  | 5           |
| <b>LOGAM BERAT</b>                                    |        |             |
| Kadmium                                               | mg/kg  | 0,1         |
| Timbal                                                | mg/kg  | 0,2         |
| <b>MIKOTOKSIN</b>                                     |        |             |
| Okratoksin A                                          | µg/kg  | 5           |

\*BMR = Batas Maksimum Residu

\*BMC = Batas Maksimum Cemaran

tingkat keutuhannya (Gambar 1). Selain itu, beras yang layak dikonsumsi juga dapat terlihat dari warna butirnya (Gambar 2). Di dalam dokumen SNI 6128:2020 tentang Beras telah ditentukan klasifikasi mutu beras berdasarkan tingkat keutuhan beras sebagai salah satu komponen penentu klasifikasi

beras bermutu premium maupun medium (Tabel 1). Badan Standardisasi Instrumen Pertanian (BSIP) telah melakukan analisis dimensi beras dari berbagai beras varietas unggul baru (VUB) yang ada di Indonesia (Tabel 4).



Gambar 1. Morfologi beras; (a) tingkat keutuhan beras berdasarkan SNI 6128:2020, (b) dimensi beberapa varietas beras



Gambar 2. Warna butir beras; (a) butir kuning/rusak dan berjamur, (b) butir baik

Tabel 4. Dimensi beberapa beras VUB yang ada di Indonesia

| No | Varietas        | Kekerasan gabah (gr/gr) | Densitas gabah (gr/ltr) | Berat 1000 butir (gram) | Panjang (cm) | Lebar (cm) | Rasio P/L |
|----|-----------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|--------------|------------|-----------|
| 1  | Inpari 23       | 10,5                    | 551                     | 27,56                   | 0,91         | 0,28       | 3,29      |
| 2  | Hipa 18         | 10,8                    | 543                     | 25,14                   | 1,02         | 0,22       | 4,57      |
| 3  | Inpari 31       | 10,4                    | 549                     | 27,13                   | 1,02         | 0,24       | 4,30      |
| 4  | Inpara 6        | 8,2                     | 518                     | 28,12                   | 1,02         | 0,24       | 4,18      |
| 5  | Ciherang        | 11,2                    | 553                     | 28,73                   | 1,04         | 0,26       | 4,04      |
| 6  | Inpari 28       | 9,7                     | 562                     | 28,67                   | 1,03         | 0,26       | 4,00      |
| 7  | Inpari 15       | 12,9                    | 548                     | 28,71                   | 1,04         | 0,26       | 3,96      |
| 8  | Inpari 30       | 13,3                    | 556                     | 27,34                   | 0,97         | 0,26       | 3,81      |
| 9  | Ciliwung        | 13,3                    | 583                     | 25,39                   | 0,91         | 0,26       | 3,45      |
| 10 | Lok Ulo         | 11,5                    | 548                     | 25,87                   | 0,97         | 0,24       | 4,11      |
| 11 | Inpago 9        | 8,0                     | 553                     | 27,98                   | 0,87         | 0,32       | 2,72      |
| 12 | Situ Patenggang | 9,2                     | 514                     | 26,58                   | 0,88         | 0,30       | 2,90      |
| 13 | IR 66           | 11,7                    | 571                     | 22,33                   | 0,90         | 0,24       | 3,70      |
| 14 | Inpari 27       | 10,5                    | 537                     | 27,04                   | 1,01         | 0,25       | 4,11      |
| 15 | Mekongga        | 12,4                    | 532                     | 26,82                   | 0,96         | 0,26       | 3,75      |
| 16 | Inpara 5        | 12,1                    | 555                     | 28,36                   | 1,03         | 0,25       | 4,21      |
| 17 | Inpari 16       | 11,9                    | 527                     | 27,36                   | 1,02         | 0,26       | 3,94      |
| 18 | Inpari 21       | 10,9                    | 552                     | 27,01                   | 1,01         | 0,26       | 3,96      |
| 19 | Situ Bagendit   | 12,2                    | 561                     | 28,95                   | 1,00         | 0,24       | 4,10      |
| 20 | Inpari 20       | 12,2                    | 542                     | 27,88                   | 1,03         | 0,24       | 4,29      |
| 21 | Cigeulis        | 11,1                    | 574                     | 28,76                   | 1,01         | 0,25       | 4,04      |
| 22 | Inpari 14       | 11,6                    | 527                     | 26,59                   | 1,00         | 0,25       | 3,95      |
| 23 | Inpari 32       | 11,3                    | 571                     | 29,75                   | 0,96         | 0,27       | 3,51      |
| 24 | Inpari 10       | 10,3                    | 552                     | 29,29                   | 0,97         | 0,25       | 3,89      |
| 25 | Inpari 33       | 11,5                    | 579                     | 30,67                   | 1,00         | 0,25       | 3,95      |
| 26 | Hipa Jatim 2    | 11,7                    | 550                     | 26,25                   | 1,08         | 0,24       | 4,50      |
| 27 | Inpari 13       | 10,2                    | 551                     | 26,89                   | 0,96         | 0,25       | 3,89      |
| 28 | Hipa 8          | 9,5                     | 514                     | 25,83                   | 1,04         | 0,24       | 4,29      |
| 29 | Inpari 24       | 11,8                    | 551                     | 29,45                   | 1,07         | 0,24       | 4,39      |

### ***Karakteristik Kimia***

Aspek mutu kimia dilakukan untuk mengidentifikasi komposisi kimia/gizi dan potensi cemaran yang ada di dalam beras. Hasil analisis yang telah dilakukan di laboratorium pengujian BSIP menunjukkan bahwa secara umum beras VUB mengandung lemak berkisar antara 0,91-3%; 7,83-11,46% protein; 77,08-81,14% karbohidrat; dan 6,12-7,85% serat pangan. Parameter yang menentukan tingkat kepulenan beras adalah amilosa dan amilopektin. Berdasarkan kadar amilosanya, terdapat tiga klasifikasi beras yaitu beras dengan amilosa tinggi (>25%), sedang (20-25%), dan rendah (10-19%). Semakin tinggi kadar amilosa beras, semakin pera tekstur nasi dan semakin rendah amilosa beras, semakin pulen tekstur nasi (Mardiah et al., 2016).

Berbagai metode analisis komposisi gizi di dalam bahan pangan telah dikembangkan dan dapat diadopsi untuk matriks beras. Sebagai lembaga yang terakreditasi, laboratorium pengujian terakreditasi dituntut untuk selalu mengadopsi metode analisis terbaru. Metode analisis proksimat yang dapat diadopsi antara lain *Official Methods of Analysis 22nd edition* (AOAC 2022) dan SNI 01-2891-1992 tentang Cara Uji Makanan dan Minuman. Metode analisis potensi cemaran logam berat pada beras yang telah dikembangkan antara lain metode atomic absorption spectrometer (AAS) (de Oliveira et al., 2016), inductively

coupled plasma mass spectrometry (ICP-MS) (Barbosa et al., 2016), x-ray fluorescence (Fleming et al., 2015), dan inductively coupled plasma optical emission spectrometry (ICP-OES) (Runge et al., 2019). Metode analisis residu pestisida pada beras yang telah dikembangkan antara lain menggunakan gas chromatography-mass spectrometry (GC-MS) (Amirahmadi et al., 2013) dan liquid chromatography-mass spectrometry (LC-MS) (Tauseef et al., 2021).

### ***Karakteristik genetik***

Karakteristik genetik beras dilakukan dengan tujuan untuk mengidentifikasi potensi tercampurnya satu varietas beras dengan varietas lainnya. Tercampurnya beras putih dengan beras merah/hitam atau beras butir lonjong/panjang dengan butir pendek/bulat dapat diamati secara visual. Akan tetapi, tercampurnya beras berbeda varietas dalam satu kemasan diperlukan instrumen/metode khusus untuk mendeteksinya. Selain identifikasi secara visual, metode untuk mendeteksi keaslian varietas beras telah dikembangkan dengan menggunakan dua pendekatan yaitu pengujian beras berbasis non-DNA dan pengujian berbasis DNA. Pengujian berbasis non-DNA dapat dilakukan dengan menguji sifat fisikokimia beras dan analisis berbasis protein. Analisis sifat fisikokimia beras dilakukan dengan mengidentifikasi tekstur nasi, sifat pati, mutu tanak, dan aroma/flavor; sedangkan analisis berbasis

protein dilakukan dengan mengidentifikasi komposisi dan struktur protein/enzim di dalam beras. Pengujian yang memiliki tingkat akurasi lebih tinggi adalah pengujian berbasis DNA karena dapat secara spesifik mengidentifikasi molekul dan sequen DNA pada beras (Vemireddy et al., 2016).

### **Sertifikasi Produk Beras**

Sertifikasi produk dapat menjadi salah satu upaya mencegah terjadinya manipulasi mutu beras. Dengan proses sertifikasi produk, produsen beras akan melalui serangkaian kegiatan penilaian produk meliputi kegiatan audit, pengujian, dan/atau inspeksi untuk memastikan produknya sesuai dengan persyaratan yang ditentukan di dalam dokumen SNI atau acuan standar lainnya. Produk yang telah tersertifikasi akan memberikan efek yang saling menguntungkan antara produsen dengan konsumen. Produsen akan mendapatkan nilai tambah atas kepercayaan dari konsumen terhadap kualitas dan keamanan produknya, sedangkan konsumen mendapatkan jaminan atas kualitas dan keamanan produk yang akan dikonsumsi. Relasi mutualisme ini diharapkan akan memberikan dampak ekonomi yang lebih luas kepada masyarakat karena sertifikasi produk menjadi sebuah tuntutan di era perdagangan bebas seperti sekarang ini.

Berdasarkan Peraturan Pemerintah No

34 tahun 2014 tentang Sistem Standardisasi dan Penilaian Kesesuaian Nasional, terdapat dua pilihan penerapan dan pemberlakuan SNI yaitu sukarela dan wajib. Penerapan dan pemberlakuan SNI dapat bersifat sukarela sesuai kebutuhan dan kesiapan dari pelaku usaha. Penerapan dan pemberlakuan SNI bersifat wajib salah satunya karena aspek keselamatan, keamanan, dan kesehatan. Beras merupakan salah satu komoditas penting yang dikonsumsi oleh sebagian masyarakat Indonesia sehingga sudah selayaknya sertifikasi produk beras menjadi sebuah keharusan bagi pelaku usaha perberasan. Memang bukan usaha mudah mengingat hampir 90% industri perberasan di Indonesia ditopang oleh usaha penggilingan kecil. Usaha penggilingan kecil di Indonesia masih dihadapkan pada berbagai permasalahan terkait permodalan, produktivitas, dan manajemen usaha (Rachmat et al., 2019). Oleh karena itu, diperlukan sinergisitas berbagai lembaga/kementerian untuk meningkatkan daya saing industri beras di Indonesia.

**Daftar Pustaka**

- Amirahmadi, M., Yazdanpanah, H., Shoebibi, S., Pilali-Hamedani, M., Gholami, M.O., Mohseninia, M.F., dan Kobarfard, F. 2013. Simultaneous determination of 17 pesticide residues in rice by GC/MS using a direct sample introduction procedure and spiked calibration curves. *Iranian Journal of Pharmaceutical Research*, 12 (2), 295-302
- Ardiwinata, A.N. dan Nursyamsi, D. 2012. Residu pestisida di sentra produksi padi di Jawa Tengah. *Pangan*, 21(1), 39-58
- Badan Standarisasi Nasional. 2020. Beras. SNI 6128:2020. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta
- Bagus, I.G.N., Widaningsih, D., dan Sudarma, I.M. 2017. Keragaman jamur yang mengkontaminasi beras dan jagung di pasar tradisional Denpasar. *Agrotrop*, 7(1), 89-98
- Barbosa, R.M., de Paula, E.S., Paulelli, A.C., Moore, A.F., Souza, J.M.O., Batista, B.L., Campiglia, A.D., dan Barbosa Jr, F. 2016. Recognition of organic rice samples based on trace elements and support vector machines. *Journal of Food Composition and Analysis*, 45, 95-100
- de Oliveira, R.M., Antunes, A.C.N., Vieira, M.A., Medina, A.L., dan Ribeiro, A.S. 2016. Evaluation of sample preparation methods for the determination of As, Cd, Pb, and Se in rice samples by GFAAS. *Microchemical Journal*, 124, 402-409
- Dessi, C., Okoffo, E.D., O'Brien, J.W., Gallen, M., Samanipour, S., Kaserzon, S., Rauert, C., Wang, X., dan Thomas, K.V. 2021. Plastics contamination of store-bought rice. *Journal of Hazardous Materials*, 416, 125778
- Ferre, F.S. 2016. Worldwide occurrence of mycotoxins in rice. *Food Control*, 62, 291-298
- Fleming, D.E.B., Foran, K.A., Kim, J.S., dan Guernsey, J.R. 2015. Portable x-ray fluorescence for assessing trace elements in rice and rice products: Comparison with inductively coupled plasma-mass spectrometry. *Applied Radiation and Isotopes*, 104, 217-223
- Kementerian Pertanian. 2022. Statistik konsumsi pangan tahun 2022. Jakarta: Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian, Sekretariat Jenderal, Kementerian Pertanian
- Lestari, A.P. dan Saidah, Z. 2023. Analisis preferensi konsumen terhadap atribut beras di Kecamatan Cibeunying Kidul, Kota Bandung. *Jurnal Agrikultura*, 34(1), 28-36
- Mahendra, M. dan Mamilianti, W. 2020. Persepsi konsumen dan faktor-faktor yang mempengaruhi keputusan pembelian beras premium. *Journal of Agricultural Socio-Economics*, 1(1), 1-12

- Mardiah, Z., Rakhmi, A.T., Indrasari, S.D., dan Kusbiantoro, B. 2016. Evaluasi mutu beras untuk menentukan pola preferensi konsumen di Pulau Jawa. *Penelitian Pertanian Tanaman Pangan*, 35(3), 163-180
- Nurshad, A. 2019. Aflatoxins in rice: Worldwide occurrence and public health perspectives. *Toxicology Reports*, 6, 1188-1197
- Peraturan Menteri Pertanian Republik Indonesia. Nomor 31/Permentan/PP.130/8/2017. Kelas Mutu Beras
- Peraturan Menteri Pertanian Republik Indonesia. Nomor 53/Permentan/KR.040/12/2018. Keamanan dan Mutu Pangan Segar Asal Tumbuhan
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia. No 34 tahun 2014. Sistem Standardisasi dan Penilaian Kesesuaian Nasional
- Rachmat, R., Rahayu, E., Hadipernata, M., dan Kim, J. 2019. Effective Management System of Rice Processing Industry in Indonesia. *IOP Conf. Ser.: Earth Environ. Sci.* 309 012009
- Runge, J., Heringer, O.A., Ribeiro, J.S., dan Biazati, L.B. 2019. Multi-element rice grains analysis by ICPOES and classification by processing types. *Food Chemistry*, 271, 419-424
- Suismono dan Darniadi, S. 2010. Prospek beras berlabel SNI. *Pangan*, 19(1), 30-39
- Sukarjo, Purbalisa, W., Handayani, C.O., dan Harsanti, E.S. 2019. Penilaian resiko kontaminasi logam berat di lahan sawah dan tanaman padi di DAS Brantas, Kabupaten Jombang. *Jurnal Tanah dan Sumberdaya Lahan*, 6(1), 1033-1042
- Tauseef, M., Rafique, N., Ahmad, I., Ishtiaq, M., Samad, A., Saba, S., Ahad, K., dan Mehboob, F. 2021. Analysis of multiple pesticide residues in rice by LC-MS/MS. *Chemical Papers*, 75, 2871-2879
- Vemireddy, L.R., Satyavathi, V.V., Siddiq, E.A., dan Nagaraju, J. 2016. Review of methods for the detection and quantification of adulteration of rice: Basmati as a case study. *J Food Sci Technol*, 52(6), 3187-3202

## SNI 6128:2015

### Beras

#### Pengertian Beras:

Hasil utama yang diperoleh dari proses penggilingan gabah hasil tanaman padi (*Oryza sativa* L.) yang seluruh lapisan sekamnya terkelupas dan seluruh atau sebagian lembaga dan lapisan bekatulnya telah dipisahkan baik berupa butir beras utuh, beras kepala, beras patah, maupun menir.

**Beras Premium** : Beras dengan mutu terbaik

**Beras Medium** : Beras dengan mutu baik

#### Spesifikasi Persyaratan Mutu

| No | Komponen mutu              | Satuan       | Kelas Mutu |      |      |     |
|----|----------------------------|--------------|------------|------|------|-----|
|    |                            |              | Premium    | 1    | 2    | 3   |
| 1  | Derajat sosoh (min)        | (%)          | 100        | 95   | 90   | 80  |
| 2  | Kadar air (maks)           | (%)          | 14         | 14   | 14   | 15  |
| 3  | Beras kepala (min)         | (%)          | 95         | 78   | 73   | 60  |
| 4  | Butir patah (maks)         | (%)          | 5          | 20   | 25   | 35  |
| 5  | Butir menir (maks)         | (%)          | 0          | 2    | 2    | 5   |
| 6  | Butir merah (maks)         | (%)          | 0          | 2    | 3    | 3   |
| 7  | Butir kuning/ rusak (maks) | (%)          | 0          | 2    | 3    | 5   |
| 8  | Butir kapur (maks)         | (%)          | 0          | 2    | 3    | 5   |
| 9  | Benda asing (maks)         | (%)          | 0          | 0,02 | 0,05 | 0,2 |
| 10 | Butir gabah (maks)         | (butir/100g) | 0          | 1    | 2    | 3   |

## Laboratorium Penyelenggara Uji Profisiensi (PUP) SNI ISO/IEC 17043: 2010

**B**alai Besar Pengujian Standar Instrumen Pertanian memiliki laboratorium mutu beras dan pascapanen sereal terakreditasi SNI/ISO 17043:2010 tahun 2018 dengan nomor sertifikat PUP-024-IDN. Terletak di Jalan Surotokunto No.56 Karawang, Laboratorium Mutu Beras dan Pascapanen Sereal, sejak tahun 2020 telah tersertifikasi sebagai Laboratorium Rujukan Pengujian Pangan Indonesia (LRPPI) Mutu Beras dan menjadi satu-satunya rujukan pengujian mutu beras di Indonesia.

Salah satu tugas LRPPI adalah menyelenggarakan uji profisiensi di tingkat nasional. Menurut dokumen ISO/IEC 17043:2010, uji profisiensi merupakan suatu upaya yang dapat ditempuh oleh laboratorium untuk mengevaluasi kompetensinya sekaligus memberikan jaminan terhadap hasil pengujiannya.

Laboratorium Mutu Beras dan Pascapanen Sereal memiliki kemampuan untuk menganalisa mutu gabah dan mutu beras. Analisa mutu gabah meliputi kadar air, butir baik, hampa, butir kuning, butir mengapur, butir merah. Analisa mutu beras meliputi derajat sosoh, kadar air, butir kepala, butir patah, butir menir, butir merah, butir kuning, butir mengapur, keretakan, derajat putih, kebeningan, berat 1000 butir, densitas, ketebalan, butir gabah, benda asing dan rendemen.

Laboratorium Mutu Beras dan Pascapanen Sereal telah melaksanakan uji profisiensi sebanyak 2 kali yaitu pada tahun 2018 dan tahun 2021. Peserta yang mengikuti uji profisiensi terdiri dari 20 peserta yang berasal dari berbagai daerah diantaranya Aceh, Surakarta, Surabaya, Jember, Kalimantan. Mengacu kepada ISO 17043, uji profisiensi dilaksanakan minimal dalam 1 siklus akreditasi.





Delegasi RI pada Sidang CCPR ke-54 di Beijing

**S**elaku coordinator Mirror Committee Codex Committee on Pesticide Residues (CCPR), Badan Standardisasi Instrumen Pertanian (BSIP) mengirimkan Delegasi RI pada Sidang CCPR ke-54 di Beijing dari tanggal 26 Juni - 1 Juli 2023. Delegasi RI yang dikirimkan yaitu Prima Luna sebagai Ketua Delri, Kun Tanti dari BSIP Pascapanen, Emmy Susanti staf Kerjasama BSIP dan juga perwakilan dari Badan Pangan Nasional.

Sidang CCPR ke-54 ini dihadiri oleh 200 peserta dari 60 negara. Pada pertemuan kali ini ada beberapa isu yang dibahas yaitu tentang Etilen Oksida (EtO), revisi klasifikasi pangan dan pakan, penggunaan CRM serta pembahasan residu pestisida yang merupakan senyawa baru, senyawa yang ditarik serta yang tidak diatur lagi dalam standar. Selain itu koordinasi antara CCPR dan CCRVDF diperlukan untuk membahas senyawa yang memiliki dua kegunaan

sebagai pestisida dan obat hewan dan kerja kolaborasi antara CCPR dan CCCF.

Sidang dibuka oleh Mr. Zhang Xingwang, Vice Minister at the Ministry of Agriculture and Rural Affairs of the People's Republic of China dengan membahas 14 Agenda. Diantara 14 agenda, Indonesia telah aktif mengirimkan respon posisi Indonesia melalui Circular Letter (CL) dan Conference Room Document (CRD). Pada saat pembahasan agenda 4a, Indonesia menyampaikan posisinya secara langsung oleh Prima Luna.

Luna menyatakan “Indonesia mendukung informasi dari FAO terkait One Health Approach dan mendorong Pest Integrated Management untuk pembangunan pertanian berkelanjutan serta mendukung pengawasan terhadap keamanan pangan yang disebabkan oleh EtO dan kontaminan lain sesuai informasi dari INFOSAN sekretariat”. pungkas Luna.



Prof. Fadjry Djufry Mendukung Pelatihan Sistem Manajemen LSPro

**B**SIP Pascapanen menggelar pelatihan sistem manajemen lembaga sertifikasi produk selama 3 hari, 6-8 Juni 2023 yang bertempat di Aula BSIP Pascapanen.

Pelatihan dibuka oleh Kepala Badan Standardisasi Instrumen Pertanian Prof. Fadjry Djufry. Dalam sambutannya Fadjry mengatakan “BSIP ini dibentuk karena kebutuhan negara, untuk membentuk suatu badan yang baru banyak yang harus kita persiapkan. Peningkatan kapasitas SDM perlu dilakukan untuk mendukung BSIP dalam menyiapkan Lembaga Sertifikasi produk, proses dan Jasa (LSPro), Harapannya LSPro nantinya mampu berkontribusi secara nyata dalam mendukung pembangunan menuju

pertanian maju, mandiri dan modern serta mutu kualitas produk pertanian lebih baik”. Papar Fadjry.

Husnain, Plt. Kepala BSIP Pascapanen menyebutkan “LSPro di BSIP Pascapanen merupakan quick win dari BSIP. Ruang lingkup LSPro BSIP Pascapanen Pertanian antara lain sertifikasi beras, gula kristal putih, dan Lembaga Pemeriksa Halal”.

Pelatihan ini merupakan awal dari serangkaian pelatihan yang harus dilakukan untuk persiapan pendirian LSPro. Adapun jenis pelatihan yang sudah dijadwalkan untuk mendukung pendirian LSPro, yang meliputi Pelatihan pemahaman 17065:2012 dan 17067:2013; Pelatihan penyusunan dokumen 17065; Pelatihan audit internal

LSPPro; Pelatihan auditor halal; Pelatihan Petugas Pengambil Contoh (PPC); Pelatihan kalibrasi internal; serta Pelatihan estimasi ketidakpastian.

“Untuk pelatihan yang kita lakukan hari ini menghadirkan narasumber dari Pusat Pengembangan Sumber Daya Manusia Standardisasi dan Penilaian Kesesuaian, Badan Standardisasi Nasional Arini Widyastuti (Kepala Pusat Pengembangan SDM SPK) dan Kristiati Andriani

(Koordinator Bidang Pengembangan SDM SPK). Pelatihan ini diikuti oleh 27 orang peserta yang terdiri dari dua orang sebagai visitor, dengan latar belakang peserta yang berasal dari Fungsional PMHP, Analis Kebijakan, Teknisi Litkayasa, Pranata Humas, Penyusun Bahan Kerjasama, Arsiparis dan Pranata Komputer yang nantinya akan terlibat langsung dalam persiapan Lembaga Sertifikasi Produk” Pungkas Husnain.





**BSIP Pascapanen Pertanian melanjutkan Pelatihan Penyusunan Dokumen LSPro**

**L**embaga Sertifikasi Produk, Proses dan Jasa atau lebih dikenal dengan sebutan LSPro merupakan salah satu tuisi baru di BSIP Pascapanen Pertanian. Untuk mendukung persiapan pendirian LSPro, banyak upaya dilakukan BSIP Pascapanen yang salah satunya mengadakan pelatihan-pelatihan peningkatan kompetensi SDM di Balai Besar Pengujian Standar Instrumen Pascapanen Pertanian. LSPro di BSIP Pascapanen Pertanian ini merupakan salah satu program quick win dari Badan Standardisasi Instrumen Pertanian-Kementan. Ruang lingkup LSPro BSIP Pascapanen Pertanian antara lain sertifikasi beras, gula kristal putih, dan Lembaga Pemeriksa Halal.

Pelatihan Penyusunan Dokumen Lembaga Sertifikasi Produk, Proses dan Jasa berdasarkan SNI ISO/IEC 17065:2012 dilaksanakan selama 3 hari dari tanggal 20 Juni—22 Juni 2023 di Aula BSIP Pascapanen Bogor yang dihadiri oleh 28 peserta dengan instruktur dari Badan Standardisasi Nasional, Rully Putra dan Amar Bramantiyo.

Acara dibuka oleh Koordinator KSPHS, Lina Marlina mewakili Plt. Kepala Balai Besar Pascapanen Pertanian. Dalam sambutannya menyampaikan bahwa peningkatan mutu dan daya saing komoditas pertanian perlu terus didorong hingga mampu bersaing dalam perdagangan dunia, yang pada akhirnya mampu meningkatkan pendapatan petani dan devisa negara.

“Sertifikasi produk pertanian merupakan suatu langkah konkrit dalam upaya peningkatan mutu/kualitas suatu produk dan berdaya saing. Sertifikasi diperlukan karena konsumen menempatkan keamanan produk menjadi prioritas sebelum membelinya. Sedangkan dari sisi produsen, perlu meyakinkan konsumen terkait jaminan kualitas salah satu diantaranya melalui sertifikasi produk,” ujarnya.

Seluruh peserta pelatihan diharapkan dapat memperoleh pengetahuan yang cukup sebagai dasar dalam proses pendirian LSPro yang mampu berkontribusi secara nyata dalam mendukung pembangunan menuju pertanian maju, mandiri dan modern.





**BSIP Pascapanen Gelar Seminar Standar Mutu dan Keamanan Pangan untuk Produk Berdaya Saing**

**B**SIP Pascapanen menggelar seminar Pentingnya Standar Mutu dan Keamanan Pangan untuk Produk Berdaya Saing pada 27 Juni 2023 yang bertempat di Aula Lantai 2 BSIP Pascapanen.

Pelatihan dibuka oleh Koordinator KSPHS, Lina Marlina mewakili Plt. Kepala BSIP Pascapanen. Dalam sambutannya Lina mengatakan “Permasalahan yang umumnya terjadi di lapangan adalah masih adanya ketidakpedulian pelaku usaha atau produsen dalam menerapkan standar mutu dan keamanan pangan pada produk olahannya, padahal standar mutu dan keamanan pangan menjadi faktor pengungkit peningkatan produksi, kualitas dan produktivitas, sehingga dapat mendorong peningkatan daya saing, baik di pasar domestik maupun pasar ekspor”.

Lina menambahkan, “Dengan dilaksanakannya seminar ini diharapkan dapat meningkatkan wawasan masyarakat dan pelaku usaha tentang standar mutu dan keamanan produk, melalui pembahasan secara detail oleh narasumber terkait peraturan dan kebijakan mutu produk, serta aplikasinya di dunia usaha” pungkas Lina.

Pelatihan ini dilaksanakan secara daring dan luring dengan jumlah total peserta kurang lebih 150 orang. Peserta berasal dari UK/UPT lingkup BSIP selindo, Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Provinsi, Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kota/Kabupaten, Dinas Peternakan Kota/Kabupaten, Kelurahan dan beberapa pelaku usaha olahan pangan.



**Mengembangkan daya saing UMKM melalui Paspas Inkubator Bisnis**

**P**enyebarnya hasil standarisasi pascapanen salah satunya dapat dilakukan melalui percontohan dengan menerapkan standar kepada kelompok tani/UMKM. Penerapan ini dilakukan melalui proses pendampingan kepada kelompok tani/UMKM yang melakukan penanganan dan pengolahan pascapanen pertanian. Proses pembinaan bagi Usaha Kecil dan atau pengembangan produk baru merupakan proses inkubi yang dilakukan oleh Paspas Inkubator Bisnis seperti dalam penyediaan sarana dan prasarana usaha, pengembangan usaha dan dukungan manajemen serta teknologi. Sebanyak 25 Juta UMKM di bidang pertanian dan pangan memerlukan pendampingan dan pengawalan, sehingga Paspas Inkubator Bisnis menjadi titik ungu

dalam pengembangan usaha UMKM agribisnis dan agroindustri. Pendirian kelembagaan inkubator bisnis di BSIP Pascapanen telah dimulai tahun ini, dengan didampingi oleh anggota AIBI. Sejumlah kegiatan penyusunan dokumen Bussines Model Canvas, Action Plan, dan Bussines Plan telah dilakukan.





**Tour Laboratorium Mutu Beras dan Pascapanen Serealia**

**K**arawang - BSIP Pascapanen Kembali menyelenggarakan “Tour Laboratorium Mutu Beras dan Pascapanen Serealia” sebanyak 7 peserta yang berasal dari organisasi Pemuda Tani, Petani Milenial dan swasta mengikuti rangkaian tour di Laboratorium Mutu Beras dan Pascapanen Serealia. Kegiatan yang dilakukan pada Kamis, 6 April 2023 ini didampingi oleh Kepala Laboratorium, Resa Setia Adiandri.

Dalam rangkaian tour laboratorium, peserta diajak mengenal Laboratorium mutu beras, laboratorium mutu gabah dan laboratorium pengembangan. Di laboratorium pengembangan peserta dapat melihat peralatan untuk produksi biosilika, biopellet asap cair, serta RMU (Rice Milling Unit) dimana terdapat mesin produksi padi mulai dari mesin pengupas gabah hingga mesin color shorter untuk beras.

Di laboratorium pengujian gabah, peserta diperkenalkan RMU mini, husker, polisher dan mesin lainnya, serta berdiskusi mengenai parameter mutu apa saja yang mempengaruhi kualitas gabah. Kunjungan diakhiri dengan penjelasan fasilitas di laboratorium pengujian beras dimana peserta dapat melihat bagaimana proses pengujian mutu beras dimulai dari persiapan sampel hingga pengujian yang dilakukan berupa analisis pengujian parameter derajat sohos dan whiteness beras.

Kegiatan ini merupakan program bulanan BSIP Pascapanen dalam rangka mempromosikan layanan laboratorium yang bisa dimanfaatkan oleh masyarakat. Untuk pelaksanaan Kegiatan Tour Laboratorium BSIP Pascapanen tiap bulannya direncanakan pada minggu ketiga.

# Berita dalam Foto



Kunjungan Anggota DPRD Kab. Konawe Selatan



Halal Bihalal dengan Kepala BSIP beserta Utjarannya



Kick-Off Perencanaan Standardisasi Instrumen Pertanian



Pemberian Beasiswa bagi Anal. Pegawai Berprestasi



Pekan Nasional Petani-Nelayan XVII Tahun 2023



Kunjungan Mahasiswa Universitas Lampung



**Mathama Gandhi**

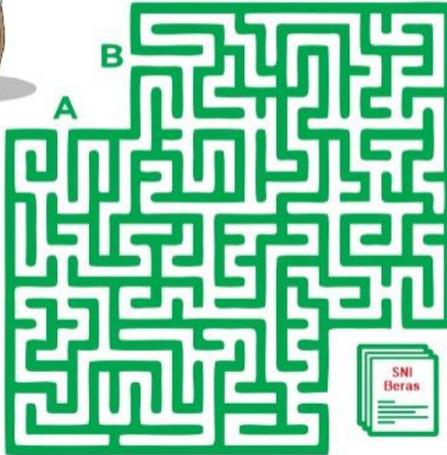
Tokoh Dunia

If you GIVE me rice, I'll eat TODAY  
But if you TEACH me how to grow  
rice, I'll eat EVERYDAY

#Quote #Motivation #Inspiration



Jalan mana yang harus Pak Tani ambil agar bisa mendapatkan dokumen SNI Beras?



**Petunjuk Pengisian:**

- Follow media sosial BSIP Pascapanen
- Akun tidak di private
- Tuliskan edisi Warta, jawaban (A/B) dan screenshoot peta jalan lalu kirimkan jawaban melalui DM ke Instagram BSIPPascapanen
- Disediakan tiga voucher pulsa untuk pemenang tercepat yang jawabannya benar dan beruntung
- Pemenang akan diumumkan di media sosial kami (Instagram, Twitter, dan Facebook) @BSIPPascapanen
- Para pemenang dapat mengirimkan data diri berupa nama, alamat lengkap, dan nomor telepon ke DM Instagram kami @BSIPPascapanen



## Koperasi Konsumen KPRI Pascapanen

Koperasi Konsumen KPRI Pascapanen merupakan koperasi yang berbadan hukum sesuai dengan Akte No AHU-0001978.AH.01.27 Tahun 2021, tanggal 24 Maret 2021 dengan sertifikat Nomor Induk Koperasi (NIK) 3271040070022. Koperasi juga dilengkapi dengan NIB No. 1247000500418.

Koperasi KPRI Pascapanen memiliki beberapa unit usaha utama & pendukung di bidang penyedia barang dan jasa khususnya sektor pertanian.

### Produk dan Layanan

#### Usaha Utama

- Perdagangan eceran alat tulis menulis dan gambar (47611)
- Perdagangan eceran alat laboratorium, farmasi dan Kesehatan (47725)
- Perdagangan besar padi dan palawija (46201)
- Perdagangan eceran alat-alat pertanian (47796)
- Perdagangan eceran bahan kimia (47721)
- Jasa penunjang pertanian lainnya (01619)

#### Usaha Pendukung

- Perdagangan eceran berbagai macam barang yang utamanya makanan, minuman atau tembakau bukan di supermarket/minimarket/tradisional (47112)
- Penyediaan akomodasi dan penyediaan makan minum (57102)
- Unit aktifitas penyewaan dan guna usaha tanpa hak opsi, ketenaga kerjaan, agen perjalanan dan penunjang lain, foto copy, penyiapan dokumen dan aktifitas khusus penunjang kantor lainnya (82190)
- Unit aktifitas profesional, ilmiah dan teknis (72105) Aktifitas telekomunikasi lainnya (61999)

#### Usaha Tambahan

- Unit aktifitas keuangan dan asuransi/unit simpan pinjam konvensional (64141)





**Form Saran Warta BSIP Pascapanen**

<https://forms.gle/tb2UZ3FsnFqujpNg6>



# Media Sosial



BSIPPascapanen



@BSIPPascapanen



@BSIPPascapanen



BSIPPascapanen