

Potensi Menir sebagai Alternatif Sumber Bahan Baku pada Pengembangan Produk Makanan Berbasis Tepung Beras : *Systematic Review*

Irwan¹, St Hartini Djalil¹, Eka Setiawan¹, Ariella Ramadhani Putri¹, Humam Eddy Prabowo²

¹Teknologi Produksi Tanaman Pangan, Fakultas Vokasi, Universitas Hasanuddin

²Agribisnis Pangan, Fakultas Vokasi, Universitas Hasanuddin

³Teknologi Metalurgi Ekstraksi, Fakultas Vokasi, Universitas Hasanuddin

*Email penanggungjawab: irwan.vokasi@unhas.ac.id

Abstrak

Padi merupakan komoditi hasil pertanian yang cukup banyak dibudidayakan di Indonesia. Pada proses penggilingan padi menjadi beras, diperoleh 3 bentuk hasil beras, yaitu beras utuh (mutu premium), beras patah dan menir. Berdasarkan observasi lapangan maupun studi literatur, menir kurang begitu dimanfaatkan. Hal ini karena mutu fisik menir yang kurang menarik. Tujuan dari *review* ini adalah untuk mengidentifikasi sifat fisik maupun kimiawi beras patah (menir) dan potensi produk turunannya berdasarkan penelitian-penelitian yang telah dilakukan pada jurnal terkait. Metode yang digunakan adalah *systematic review*, di mana akan dikumpulkan informasi terkait dengan topik artikel ini dengan melakukan diperoleh dari publikasi artikel secara DARING (dalam jaringan) melalui laman *Google Scholar*, *Science Direct*, *Scopus*. Hasil yang diperoleh bahwa, menir memiliki potensi yang besar dalam pengolahan lebih lanjut dengan karakteristik yang sama dengan beras utuh, baik dari segi sifat fisik maupun kandungan gizinya. Menir memiliki kandungan protein 8,18%, lemak 1,07%, karbohidrat 89,81%, air 12,45%, abu 0,94% dan serat 2,13%. Menir dapat diolah menjadi produk *intermediet* dan produk akhir (produk jadi). Pengembangan menir dapat berupa kue basah maupun kue kering, serta dapat pula menjadi beras analog fungsional dengan kombinasi bahan yang memiliki gizi spesifik sebagai fortifikan sehingga memiliki sifat fungsional. Ke depannya menir dapat dijadikan sebagai bahan baku yang dapat dikembangkan pada berbagai topik penelitian dalam menemukan produk-produk inovasi.

Kata kunci: Menir, sifat fisikokimia dan tepung beras

1. PENDAHULUAN

Padi merupakan salah satu komoditi pertanian di Indonesia yang banyak dibudidayakan. Hal ini karena secara geografis Indonesia berada di wilayah dengan kondisi iklim tropis dengan curah hujan tinggi. Berdasarkan data BPS tahun 2024, dari luas lahan 10,05 juta hektare Indonesia menghasilkan padi sekitar 52,66 juta ton gabah kering giling (GKG) (BPS, 2024). Sedangkan jika dikerucutkan pada skala provinsi, produksi padi di Sulawesi Selatan tahun 2024 sebesar 4,2 juta ton (BPS Sulawesi Selatan, 2025). Umumnya, padi hasil panen langsung dijual oleh petani ke pengepul ataupun langsung ke pabrik beras jika lokasi lahan berdekatan dengan pabrik beras. Hasil penggilingan padi menjadi beras dikategorikan menjadi tiga bagian utama, yaitu beras utuh, beras patah dan menir.

Berdasarkan hasil kunjungan pada beberapa pabrik beras yaitu CV. Menara di Kabupaten Soppeng, CV. Rahma dan BULOG di Kabupaten Sidenreng Rappang menunjukkan bahwa rata-rata menir yang dihasilkan pada proses penggilingan padi sekitar 2%. Menir yang

dihasilkan tersebut di berikan secara gratis kepada warga sekitar jika ada yang meminta, adapun jika dijual, harga menir berkisar antara Rp. 5.000 – Rp. 7.000/kg. Menir biasanya hanya dimanfaatkan sebagai pakan ternak dan juga sebagian kecil dijadikan tepung untuk dibuatkan adonan pada pembuatan kue.

Jika ditelusuri lebih jauh, menir memiliki kandungan gizi yang tidak berbeda jauh dengan beras utuh. Menir memiliki kandungan protein 8,18%, lemak 1,07%, karbohidrat 89,81%, air 12,45%, abu 0,94% dan serat 2,13%. Sedangkan beras utuh memiliki protein 7,2%, lemak 0,9%, karbohidrat 79,43%, air 11,8%, abu 0,67% dan serat 0,5% (Fitriani *et al.*, 2021). Melihat potensi tersebut, sehingga menir memiliki potensi yang sama dengan beras utuh menjadi bahan baku jika diproses lebih lanjut untuk produk turunannya.

Menir memiliki karakteristik yang sama dengan beras utuh jika diolah lebih lanjut menjadi tepung. Tepung dari menir ini nantinya dapat menjadi bahan baku untuk produk turunannya baik dalam bentuk olahan kue maupun bentuk olahan makanan lainnya seperti mie basah (Arinachaque *et al.*, 2023), serta beras analog (Lumban Toruan, 2015). Hal ini menunjukkan bahwa menir memiliki peluang yang sangat besar untuk dikembangkan melalui pengolahan lebih lanjut baik dalam menghasilkan produk *intermediet* (setengah jadi) maupun produk akhir. Oleh karena itu, jurnal review ini akan menjelaskan sifat fisik maupun kimiawi beras patah (menir) dan potensi produk turunannya berdasarkan penelitian-penelitian yang telah dilakukan pada jurnal terkait.

2. METODOLOGI

Metode yang dilakukan adalah *systematic review* yaitu melakukan observasi artikel-artikel terkait yang bersinggungan langsung dengan topik pada tulisan ini. Di mana artikel diperoleh dari publikasi artikel secara DARING (dalam jaringan) melalui laman *Google Scholar*, *Science Direct*, *Scopus*. Proses memperoleh sumber artikel sesuai dengan topik yaitu dengan mengetik kata kunci seperti “beras patah”, “menir”, “pemanfaatan menir”, serta kata yang sesuai. Proses pengumpulan data dilakukan selama 14 hari dilakukan secara daring.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Menir merupakan produk samping yang dihasilkan dari proses penggilingan padi menjadi beras, yang memiliki ukuran kurang dari 0,2 dari bagian beras utuh (disajikan pada Gambar 1.). Menir menjadi penentu dalam klasifikasi pemutuan beras. Berdasarkan SNI 6128: 2015, kadar persentasi menir pada mutu beras premium maksimal 0%, medium 1 dan medium 2 maksimal 2% dan medium 3 maksimal 7% (Badan Standarisasi Nasional, 2015).

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh Fitriani *et al.* (2021), analisa proksimat tepung menir disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Kandungan gizi tepung menir

Analisa	Kandungan (%)
Kadar air	6,30
Kadar abu	0,26
Lemak	4,00
Protein	8,48
Total Karbohidrat	80,95

Sumber : (Fitriani *et al.*, 2021)

**Gambar 1.** Menir (Sumber: (Jr, 2025))

Kadar air tepung menir yang disajikan pada Tabel 1 sebesar 6,30%, berbeda dengan tepung beras yang hasil penelitian Wulandari *et al.*, 2016), kadar air pada tepung beras ang dihasilkan sebesar 12,83%. Kandungan air pada tepung menir dan tepung beras yang dihasilkan pada penelitian tersebut menunjukkan bahwa kedua tepung tersebut dapat disimpan di suhu ruang, serta dalam jangka waktu yang cukup lama. Hal ini sesuai dengan pendapat Lisa *et al.* (2015), yang menyatakan bahwa, semakin rendah kandungan air pada tepung, maka diduga masa simpan pada tepung tersebut semakin lama. Karena pertumbuhan mikroba dan aktivitas enzim yang dapat merusak mutu tepung terhambat.

Kadar abu tepung menir yang disajikan Tabel 1 sebesar 0,26%, hasil ini hampir sama dengan tepung beras yang dihasilkan penelitian Wulandari *et al.*, 2016), yaitu sebesar 0,22%. Kadar abu suatu bahan menunjukkan kandungan mineral yang terdapat pada bahan tersebut. Semakin tinggi kadar abu yang dimiliki suatu bahan, maka mengindikasikan bahan tersebut memiliki kadar mineral yang tinggi pula.

Kadar lemak tepung menir yang disajikan pada Tabel 1. Yaitu 4,00%, sedangkan kadar lemak pada tepung beras pada penelitian Wulandari *et al.*, 2016), yaitu sebesar 4,99%. Lemak merupakan salah satu sumber energi yang dapat menghasilkan kalori dan memperbaiki tekstur maupun cita rasa bahan pangan. Hal ini sesuai dengan Sabilla & Murtini (2020), yang menyatakan bahwa kandungan lemak pada bahan baku suatu produk akan berpengaruh terhadap aroma yang dihasilkan.

Kadar protein tepung menir yang disajikan pada Tabel 1. yaitu 8,48%, sedangkan pada tepung beras yang dihasilkan pada penelitian Wulandari *et al.*, 2016), yaitu sebesar 7,78%. Hasil ini menunjukkan bahwa tepung menir memiliki kadar protein yang lebih tinggi

dibandingkan dengan tepung beras. Protein dalam bahan pangan dibutuhkan oleh tubuh sebagai bahan bakar apabila keperluan energi tubuh tidak terpenuhi oleh karbohidrat dan lemak. Selain itu protein juga berfungsi sebagai zat pembangun pada jaringan tubuh serta zat pengatur (hormon dan enzim) (Arifsyah *et al.*, 2022).

Karbohidrat merupakan salah satu makronutrien yang dibutuhkan oleh tubuh sebagai sumber energi utama. Kadar karbohidrat pada Tabel 1. sebesar 80,95%, hasil dari Wulandari *et al.*, 2016) yaitu 74,18%. Karbohidrat merupakan total dari kandungan komponen lain (seperti air, abu, protein, lemak, dan serat) dari total 100%. Hal ini sesuai dengan Rukmini *et al.* (2019), yang menyatakan bahwa, Kadar karbohidrat (“KH *by difference*”) merupakan kadar karbohidrat total yaitu campuran karbohidrat yang dapat dicerna dan tidak dapat dicerna.

Hasil bahasan di atas menunjukkan bahwa, tepung menir memiliki kandungan gizi yang hampir sama dengan kandungan tepung beras utuh. Dengan demikian, tepung menir memiliki potensi yang sama dengan tepung beras utuh untuk dikembangkan produk turunannya.

3.1 Potensi Produk Turunan Berbasis Tepung Menir

3.1.1 Bolu Cukke

Bolu cukke merupakan kue tradisional yang berasal dari Provinsi Sulawesi Selatan yang terbuat dari bahan dasar tepung beras (Fakhirah *et al.*, 2023). Bolu cukke terbuat dari tepung beras, tepung terigu dan gula merah sehingga dapat dikategorikan sebagai jajanan tinggi kalori (Firman *et al.*, 2018). Tepung menir dapat digunakan sebagai bahan baku pada pembuatan bolu cukke, yang mana produk ini terbuat dari bahan baku tepung beras. Serta produk inovasi yang dapat dikreasikan dengan tepung lainnya yang memiliki nilai gizi tinggi sehingga menjadi produk fungsional.

3.1.2 Roti Beras

Roti beras merupakan roti yang dikenal dengan “roti berre” roti khas bugis yang biasanya disajikan di pagi hari sebagai sarapan. Roti beras terbuat dari bahan utama tepung beras yang dicampurkan dengan bahan lain termasuk ragi sebagai pengembangnya. Terdapat dua versi dalam pembuatannya, ada yang memadukan bahan bakunya dengan tepung terigu, dan ada pula yang 100% dari bahan baku tepung beras. Tergantung pada kebutuhannya, jika konsumen yang dituju tidak menginginkan adanya gluten maka roti beras dibuat tanpa penambahan tepung terigu.

3.1.3 Kue Kering

Kue kering atau *cookies* merupakan salah satu camilan yang cukup populer di kalangan masyarakat Indonesia, biasanya disajikan pada hari raya maupun konsumsi harian sebagai camilan. Biasanya kue kering terbuat dari tepung terigu dan bahan lainnya. Namun seiring dengan perkembangan zaman dan ilmu pengetahuan, muncul berbagai inovasi terkait dengan pengembangan produk kue kering. Seperti yang dilakukan oleh (Simatupang (2024), membuat kue kering yang disubstitusi dengan tepung beras.

4. KESIMPULAN DAN SARAN

Menir merupakan hasil samping dari proses penggilingan gabah menjadi beras yang saat ini masih sangat terbatas pemanfaatannya untuk dikonsumsi. Berdasarkan karakteristiknya, utamanya dari kandungan gizinya yang hampir sama dengan beras utuh, menir memiliki potensi yang sangat besar untuk diolah lebih lanjut menjadi produk, baik produk *intermediet* (setengah jadi) seperti tepung beras maupun produk akhir seperti roti beras, bolu kukke, beras analog fungsional, mie basah dan lain sebagainya. Dengan demikian, menir yang awalnya memiliki nilai ekonomi yang rendah karena kurang termanfaatkan dapat menjadi terobosan baru sebagai bahan baku dalam menghasilkan produk-produk inovasi yang layak konsumsi sehingga nilai ekonominya dapat meningkat.

Saran untuk penelitian ke depannya agar dilakukan analisis terkait dengan karakteristik fisik dari menir untuk melihat sifat morfologinya. Sehingga hal ini akan menjadi dasar dalam melakukan pengembangan produk turunannya berdasarkan sifat dari tepung beras berbasis menir.

5. REFERENSI

- Arifsyah, J., Dewi, P. D., & Wahyuningsih, S. (2022). *Pengaruh substitusi tepung talas (Colocasia esculenta) dan tepung beras merah (Oryza nivara) terhadap kadar proksimat dan kadar zat besi pada mochi*. 5(2), 141–150.
- Arinachaque, F., Suyanto, A., & Hersoelistyorini, W. (2023). Karakteristik Fisik Dan Sensoris Mi Basah Tepung Beras Menir Termodifikasi Dengan Penambahan Xanthan Gum. *Prosiding Seminar Nasional UNIMUS*, 1156–1167.
- Badan Standarisasi Nasional. (2015). *SNI 6128: 2015 Beras*.
- BPS. (2024, October 15). *Luas Panen, Produksi, dan Produktivitas Padi Menurut Provinsi, 2024*. <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/2/MTQ5OCMy/luas-panen-produksi-danproduktivitas-padi-menurut-provinsi.html>
- BPS Sulawesi Selatan. (2025, March 3). *Pada 2024, luas panen padi mencapai 0,95 juta hektare dengan produksi padi sebanyak 4,82 juta ton gabah kering giling (GKG)*. <https://Sulsel.Bps.Go.Id/Id/Pressrelease/2025/03/03/870/Pada-2024--Luas-Panen-Padi-Mencapai-0-95-Juta-Hektare-Dengan-Produksi--Padi-Sebanyak-4-82-Juta-Ton-Gabah-Kering-Giling--Gkg-.Html>.
- Fakhirah, D., Nurhayati, Ningsih, D. A., Jumardi, & Salfianur. (2023). Pengembangan Usaha Melalui Pelabelan Kemasan dan Pembuatan Akun Sosial Media Pada Produk UMKM Bolu Kukke' Di Desa Lamatti Riawang. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Ekonomi Dan Hukum (JPMEH)*, 2(1), 59–67.
- Firman, S., Widodo, S., & Haerani. (2018). Tanggapan Masyarakat Terhadap Bolu Kukke' Dengan Substitusi Tepung Tempe. *Sinergitas Multidisiplin Ilmu Pengetahuan Dan Teknologi*, 1.
- Fitriani, V., Setiaboma, W., & Lasuardi, P. (2021). Karakterisasi Sifat Fisikokimia Serpihan Sereal Beras Menir Dengan Penambahan Tepung Pisang. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 15(2), 179–190.

- Jr, T. (2025, June 4). *Mengenal Sifat dan Apa Itu Beras Menir yang Kurang dapat Perhatian Lebih*. Selingkarwilis.
- Lisa, M., Lutfi, M., & Susilo, B. (2015). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Tepung Jamur Tiram Putih (*Plaeotus ostreatus*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 3(3), 270–279.
- LumbanToruan, S. R. (2015). *Kandungan Gizi, Kadar Serat Kasar, Dan Daya Terima Beras Analog Berbahan Dasar Beras Menir Dengan Substitusi Tepung Agar* [Skripsi]. Universitas Gajah Mada.
- Rukmini, Mardewi, & Rejeki. (2019). Kualitas Kimia Daging Ayam Broiler Umur 5 Minggu Yang Dipelihara Pada Kepadatan Kandang Yang Berbeda. *Jurnal Lingkungan & Pembangunan*, 3(1), 31. <https://ejournal.warmadewa.ac.id/index.php/wicaksana>
- Sabilla, N. F., & Murtini, E. S. (2020). Pemanfaatan Tepung Ampas Kelapa Dalam Pembuatan Flakes Cereal (Kajian Proporsi Tepung Ampas Kelapa: Tepung Beras). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 21(3).
- Simatupang, R. (2024). Pengaruh Cookies Tepung Ampas Tahu Subsitusi Tepung Beras Merah Serta Nilai Gizinya Sebagai Mp-Asi Untuk Meningkatkan Berat Badan Bayi Di Desa Bonandolok Kabupaten Tapanuli Tengah Tahun 2023. *Journal of Innovation Research and Knowledge*, 8, 1805–1812.
- Wulandari, F. K., Setiani, B. E., & Susanti, S. (2016). Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi, dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras dengan Substitusi Tepung Sukun. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 4(5), 107–112. <https://doi.org/10.17728/jatp.183>