

Beras

© BSN 2020

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun serta dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN

Email: dokinfo@bsn.go.id

www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

1	Ruang lingkup	1
2	Acuan normatif	1
3	Istilah dan definisi	1
4	Klasifikasi	4
4.1	Klasifikasi beras berdasarkan proses budidaya	4
4.2	Klasifikasi beras berdasarkan warna	4
4.3	Klasifikasi beras berdasarkan proses penggilingan padi	4
5	Syarat mutu	4
5.1	Syarat umum	4
5.2	Syarat khusus	4
6	Cara pengambilan contoh	5
7	Cara uji	5
8	Pengemasan	8
9	Penandaan	8
	Lampiran A (informatif) Alur proses gabah menjadi beras	9
	Lampiran B (informatif) Batas maksimum cemaran kimia dan logam berat pada komoditas beras	10
	Lampiran C (informatif) Alur kelas mutu beras	12
	Bibliografi	13
	Gambar 1 - Keutuhan dan kepatahan butir beras	2
	Gambar A.1 - Ilustrasi alur proses gabah menjadi beras	9
	Gambar C.1 – Alur kelas mutu beras	12
	Tabel 1 – Syarat mutu beras non organik dan organik	5
	Tabel B.1 - Batas maksimum cemaran kimia dan logam berat	10

Prakata

Standar Nasional Indonesia (SNI) 6128:2020 *Beras* merupakan revisi dari SNI 6128:2015 *Beras* berdasarkan usulan dari seluruh pemangku kepentingan dengan memperhatikan kondisi mutu beras di pasaran dan standar mutu beras yang digunakan oleh negara-negara produsen beras lainnya.

Standar ini bertujuan untuk menetapkan mutu beras yang beredar di pasaran, menjamin keamanan pangan, dan mewujudkan persaingan pasar yang sehat. Oleh karena itu, dilakukan perubahan pada beberapa bagian yaitu pada ruang lingkup, acuan normatif, istilah dan definisi, klasifikasi, syarat mutu, cara uji, pengemasan, dan penandaan.

Standar ini sebelumnya disusun oleh Panitia Teknis 65-03 Pertanian dan direvisi melalui Komite Teknis 65-11 Tanaman Pangan. Standar ini telah dibahas dalam rapat teknis dan disepakati dalam rapat konsensus yang dilaksanakan di Bogor pada tanggal 6 Desember 2019 yang dihadiri oleh pemangku kepentingan yaitu perwakilan dari produsen, konsumen, pakar, dan pemerintah.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 3 Februari 2020 sampai 3 April 2020, dan dilanjutkan dengan pembahasan tanggapan substantif dengan hasil Rancangan Akhir Standar Nasional Indonesia (RASNI).

Perlu diperhatikan bahwa kemungkinan beberapa unsur dari dokumen standar ini dapat berupa hak paten. Badan Standardisasi Nasional tidak bertanggung jawab untuk pengidentifikasian salah satu atau seluruh hak paten yang ada.

Beras

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan persyaratan mutu dan metode untuk menentukan klasifikasi, kelas mutu, pengemasan dan penandaan beras yang diperdagangkan untuk dikonsumsi oleh manusia.

2 Acuan normatif

Dokumen acuan berikut sangat diperlukan untuk penerapan dokumen ini. Untuk acuan bertanggal, hanya edisi yang disebutkan yang berlaku. Untuk acuan tidak bertanggal berlaku edisi terakhir dari dokumen acuan tersebut (termasuk seluruh perubahan/amandemennya).

SNI 19-0428-1998, *Petunjuk pengambilan contoh padatan*

3 Istilah dan definisi

Untuk tujuan penggunaan dalam dokumen ini, istilah dan definisi berikut digunakan.

3.1

beras

hasil utama yang diperoleh dari proses penggilingan padi (*Oryza sativa* L.) terdiri dari:

- a. seluruh lapisan sekamnya terkelupas
- b. seluruh atau sebagian lembaga, lapisan dedak dan bekatulnya telah dipisahkan baik berupa butir beras utuh, beras kepala, beras patah, maupun menir

3.2

beras premium

beras dengan mutu terbaik

3.3

beras medium

beras dengan mutu baik

3.4

dedak

hasil samping proses penggilingan gabah yang berasal dari lapisan sebelah luar butiran beras (perikarp dan tegmen) dan sejumlah lembaga beras

3.5

bekatul

lapisan terluar beras pecah kulit yang terdiri dari perikarp, testa dan aleuron yang masih menempel pada endosperm.

3.6

derajat sosoh

tingkat terlepasnya lapisan perikarp, testa dan aleuron serta lembaga dari butir beras

SNI 6128:2020

3.7

derajat sosoh 95 % (*well milled rice*)

tingkat terlepasnya sebagian besar lapisan perikarp, testa dan aleuron dari butir beras sehingga sisa yang belum terlepas sebesar 5 %

3.8

kadar air

jumlah kandungan air di dalam butir beras yang dinyatakan dalam satuan persen berat basah (*wet basis*)

3.9

beras utuh

butir beras yang tidak ada patah sama sekali (lihat Gambar 1)

3.10

butir kepala

butir beras dengan ukuran lebih besar atau sama dengan 0,8 bagian dari butir beras utuh (lihat Gambar 1)

3.11

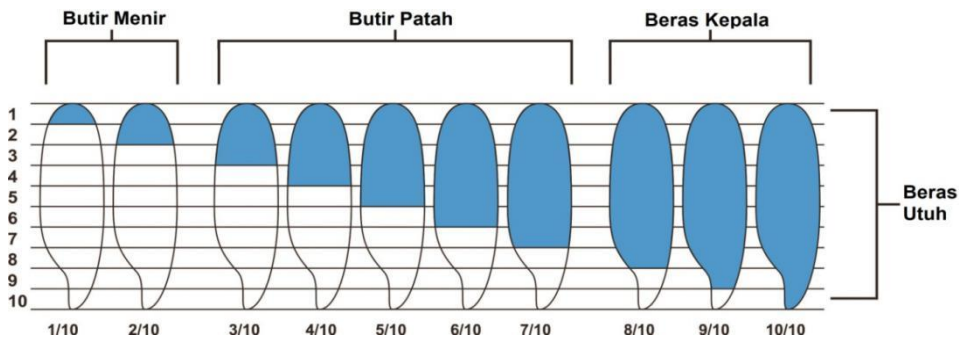
butir patah

butir beras dengan ukuran lebih besar dari 0,2 sampai dengan lebih kecil 0,8 bagian dari butir beras utuh (lihat Gambar 1)

3.12

butir menir

butir beras dengan ukuran lebih kecil dari 0,2 bagian butir beras utuh (lihat Gambar 1)



Gambar 1 - Keutuhan dan kepatahan butir beras

3.13

butir merah

butir beras berwarna merah karena faktor fisiologi pascapanen dan pengaruh lingkungan/cuaca

3.14

butir kapur

beras yang berwarna seperti kapur (*chalky*) dan bertekstur lunak yang disebabkan oleh faktor fisiologis

3.15**butir rusak**

beras yang berwarna putih/bening, kuning dan berwarna merah yang mempunyai lebih dari satu bintik yang merupakan noktah disebabkan proses fisik, kimiawi, dan biologis. Beras yang berbintik kecil tunggal tidak termasuk butir rusak

3.16**benda asing**

benda-benda lain selain beras dan gabah

3.17**butir gabah**

butir padi yang sekamnya belum terkelupas

3.18**beras organik**

beras yang diproduksi melalui proses yang mengacu pada SNI yang mengatur sistem pertanian organik

3.19**beras non organik**

beras yang diproduksi melalui proses yang mentoleransi penggunaan pestisida dan/atau kimia sintetis lainnya sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku

3.20**beras ketan**

jenis beras secara genetik yang ketika dimasak akan memiliki tekstur yang lengket

3.21**beras ketan hitam**

jenis beras secara genetik yang ketika dimasak akan memiliki tekstur yang lengket dan warnanya hitam

3.22**beras ketan putih**

jenis beras secara genetik yang ketika dimasak akan memiliki tekstur yang lengket dan warnanya putih

3.23**beras merah**

beras yang secara genetik berwarna merah

3.24**beras hitam**

beras yang secara genetik berwarna hitam

3.25**beras pecah kulit**

beras yang hanya mengalami pengelupasan kulit sekamnya dan tidak melalui proses penyosohan

SNI 6128:2020

3.26

beras putih

beras hasil proses penggilingan yang seluruh lapisan sekamnya terkelupas dan melalui proses penyosohan

4 Klasifikasi

4.1 Klasifikasi beras berdasarkan proses budidaya

- a. Organik
- b. Non organik

4.2 Klasifikasi beras berdasarkan warna

- a. Beras putih
- b. Beras merah
- c. Beras hitam

4.3 Klasifikasi beras berdasarkan proses penggilingan padi

- a. Beras pecah kulit
- b. Beras sosoh

5 Syarat mutu

Beras harus memenuhi persyaratan mutu umum dan mutu khusus.

5.1 Syarat umum

- a. bebas hama dan penyakit;
- b. bebas bau apak, asam atau bau asing lainnya;
- c. bebas dari campuran dedak dan bekatul, untuk beras sosoh;
- d. derajat sosoh minimal 95 %, untuk beras sosoh;
- e. kadar air maksimal 14 %;
- f. bebas dari bahan kimia yang membahayakan dan merugikan, serta aman bagi konsumen mengacu pada ketentuan peraturan yang berlaku.

CATATAN 1 Beras tidak melebihi batas maksimum cemaran logam berat dalam pangan, batas maksimum residu pestisida pada hasil pertanian, dan batas maksimum kandungan mikotoksin dalam pangan sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

CATATAN 2 Untuk beras organik mengacu pada SNI *Sistem pertanian organik*.

5.2 Syarat khusus

Syarat khusus beras non organik dan organik seperti pada Tabel 1.

Tabel 1 – Syarat mutu beras non organik dan organik

Komponen mutu	Satuan	Premium	Medium 1	Medium 2
Butir kepala (minimal)	%	85,00	80,00	75,00
Butir patah (maksimal)	%	14,50	18,00	22,00
Butir menir (maksimal)	%	0,50	2,00	3,00
Butir merah ^a /putih ^b /hitam ^c (maksimal)	%	0,50	2,00	3,00
Butir rusak (maksimal)	%	0,50	2,00	3,00
Butir kapur (maksimal)	%	0,50	2,00	3,00
Benda asing (maksimal)	%	0,01	0,02	0,03
Butir gabah (maksimal)	(butir/100 g)	1,00	2,00	3,00
^a untuk beras putih atau beras ketan (beras ketan hitam dan beras ketan putih)				
^b untuk beras merah dan beras hitam				
^c untuk beras merah				

6 Cara pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh mengacu kepada SNI 19-0428-1998 yang dilakukan oleh petugas pengambil contoh yang kompeten.

7 Cara uji

7.1 Penentuan adanya hama dan penyakit dilakukan pada contoh beras analisis secara visual dan cepat dengan indra penglihatan. Ditandai adanya hama hidup/bagian tubuh hama yang mati atau adanya busuk kering oleh jamur dan busuk basah oleh bakteri. Bila dicurigai beras menunjukkan tanda-tanda adanya hama dan penyakit yang berbahaya, maka dilakukan analisis secara laboratorium.

7.2 Penentuan adanya bau apak, asam atau bau lainnya dilakukan pada contoh beras yang dianalisis dengan indra penciuman, ditandai adanya bau yang khas.

7.3 Penentuan adanya campuran dedak dan bekatul contoh beras dilakukan analisis secara visual.

7.4 Penentuan adanya bahan kimia yang membahayakan dan merugikan konsumen dilakukan analisis pada beras contoh secara visual dan jika dibutuhkan menggunakan indra penciuman yang ditandai bau bahan kimia. Bila dicurigai contoh beras tersebut menunjukkan tanda-tanda adanya bahan kimia yang berbahaya, maka dilakukan analisis secara laboratorium.

SNI 6128:2020

7.5 Penentuan derajat sosoh (DS)

7.5.1 Penentuan derajat sosoh secara kualitatif dengan metode pewarnaan (*methylen blue*):

- a. Pembuatan larutan eosin dilakukan dengan cara larutan eosin 0,5 % dan *methylen blue* (1:1 fraksi massa) sebanyak 0,1 % dalam larutan alkohol 96 %.
- b. Timbang contoh beras 5 gram, cuci dalam air 3 kali, rendam dalam larutan eosin, biarkan 1,5 menit – 2 menit.
- c. Kemudian cuci dengan metanol 3 kali, tiriskan diatas kertas saring.
- d. Setelah itu amati langsung secara visual, bila terjadi perubahan pada permukaan beras berwarna merah jingga berarti tidak ada aleuron yang tertinggal sehingga telah tercapai derajat sosoh (DS) 100 %, tetapi bila ada sebagian berwarna biru berarti masih ada aleuron yang tertinggal.
- e. Untuk menentukan DS 95, DS 90 dan DS 80 dilakukan perwarnaan monster dari contoh yang telah dibuat berdasarkan waktu sosoh, kemudian diamati secara visual dan ada tidaknya warna biru (adanya aleuron).

7.6 Penentuan kadar air dilakukan dengan metode gravimetri sesuai dengan *AOAC Official Method 925.10 Solids (Total) and Loss on Drying (Moisture) in Flour* atau dengan *moisture tester* elektronik yang telah dikalibrasi dengan standar oven. Penetapan kadar air metode gravimetri :

- a. Timbang 5 gram contoh beras dalam cawan yang telah diketahui berat tetapnya;
- b. Kemudian keringkan cawan yang berisi contoh beras dalam oven pada suhu 105 °C selama 3 jam atau sampai berat konstan;
- c. Simpan dalam desikator dan timbang setelah dingin.
- d. Hitung kadar air beras sebagai % fraksi massa

$$Kadar\ air\ (\%) = \frac{B-C}{B-A} \times 100\% \tag{1}$$

Keterangan :

- A adalah berat cawan
- B adalah berat contoh beras+ cawan
- C adalah berat contoh beras kering + cawan
- bb adalah basis basah

7.7 Penentuan butir kepala, butir patah dan menir dilakukan pada contoh beras sebanyak 100 gram dengan menggunakan *rice grader* atau menggunakan pinset. Penentuan butir kepala :

- a. Timbang 100 gram contoh beras;
- b. Kemudian pisahkan antara butir kepala, butir patah dan menir dengan menggunakan *rice grader*. Pisahkan butir patah dan menir dengan menggunakan ayakan diameter 2,0 mm (Mesh 10) atau menggunakan pinset dan kaca pembesar secara visual

- c. Penentuan bobot butir kepala.

$$\text{Bobot butir kepala (\%)} = \frac{\text{berat butir kepala}}{\text{berat contoh beras}} \times 100\% \quad (2)$$

- d. Penentuan bobot butir patah

$$\text{Bobot butir patah (\%)} = \frac{\text{berat butir patah}}{\text{berat contoh beras}} \times 100\% \quad (3)$$

- e. Penentuan bobot butir menir

$$\text{Bobot butir menir (\%)} = \frac{\text{berat butir menir}}{\text{berat contoh beras}} \times 100\% \quad (4)$$

7.8 Penentuan adanya butir merah, butir rusak dan butir kapur dilakukan pada 100 gram contoh beras yang dianalisis dengan memisahkan secara visual dengan menggunakan pinset dan kaca pembesar.

- a. Timbang 100 gram contoh beras ;
- b. Kemudian pisahkan secara visual menggunakan pinset dan kaca pembesar;
- c. Perhitungan bobot butir merah.

$$\text{Bobot butir merah (\%)} = \frac{\text{berat butir merah}}{\text{berat contoh beras}} \times 100\% \quad (5)$$

- d. Perhitungan bobot butir rusak.

$$\text{Bobot butir rusak (\%)} = \frac{\text{berat butir rusak}}{\text{berat contoh beras}} \times 100\% \quad (6)$$

- e. Perhitungan bobot butir kapur.

$$\text{Bobot butir kapur (\%)} = \frac{\text{berat butir kapur}}{\text{berat contoh beras}} \times 100\% \quad (7)$$

7.9 Penentuan adanya benda asing dan butir gabah dilakukan pada contoh beras sebanyak 100 gram yang dianalisis secara visual dengan bantuan pinset.

- a. Timbang 100 gram contoh beras;
- b. Kemudian pisahkan secara visual menggunakan pinset dan kaca pembesar;
- c. Perhitungan bobot benda asing;

$$\text{Bobot benda asing (\%)} = \frac{\text{berat butir benda asing}}{\text{berat contoh beras}} \times 100\% \quad (8)$$

SNI 6128:2020

d. Perhitungan bobot butir gabah

$$\text{Bobot butir gabah (\%)} = \frac{\text{berat butir gabah}}{\text{berat contoh beras}} \times 100\% \quad (9)$$

8 Pengemasan

Beras dikemas dengan kemasan yang kuat, aman bagi konsumen, higienis, tertutup rapat,

CATATAN 1 Untuk menjaga mutu beras, sebaiknya disimpan pada suhu 18 °C sampai dengan 35 °C, dan kelembaban 60 % sampai dengan 70 %.

CATATAN 2 Untuk beras premium, sebaiknya disimpan pada suhu 18 °C sampai dengan 25 °C.

CATATAN 3 Agar mutu beras terjamin, gudang penyimpanan hendaknya mengacu pada SNI 7331:2016 *Ketentuan gudang komoditas pertanian*.

9 Penandaan

Syarat penandaan mengacu pada ketentuan peraturan perundangan. Informasi penandaan antara lain: nama produk, asal (nama dan alamat pihak yang memproduksi), kelas mutu, kandungan gizi, berat bersih atau isi bersih, tanggal/bulan/tahun dan kode produksi, masa kadaluarsa.

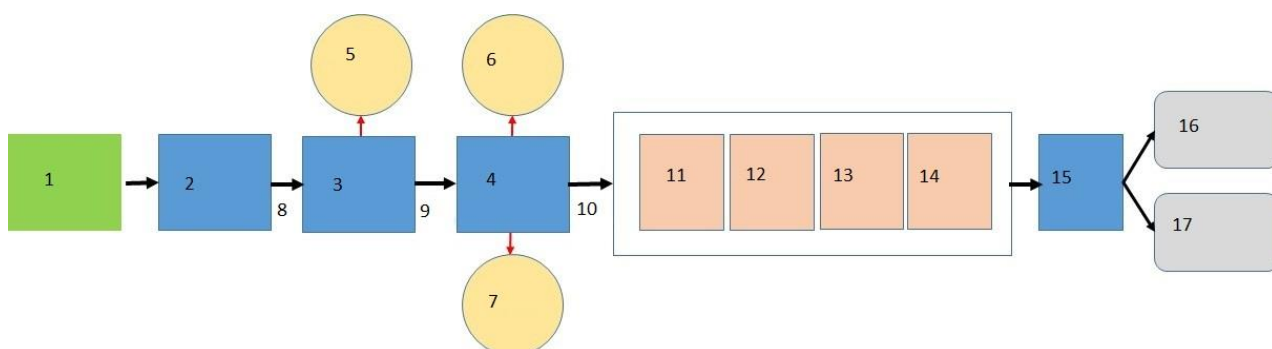
CATATAN 1 Selain penandaan tersebut di atas, dapat juga ditambahkan nama varietas dan komposisi varietas (apabila ada). Terkait dengan penandaan nama varietas harus memiliki jaminan dari lembaga yang kompeten.

CATATAN 2 Penandaan ini bagian dari pelabelan. Label adalah sejumlah keterangan pada kemasan produk.

Lampiran A (informatif) Alur proses gabah menjadi beras

Proses gabah menjadi beras antara lain :

- a. pembersihan (*cleaning*)
- b. pengeringan (*drying*) sampai kadar air 14 %
- c. digiling (*husking*)
- d. dipoles (*polishing*)
- e. grading (*grading*)
- f. deteksi kerikil (*destoning*)
- g. deteksi logam (*metal detecting*)
- h. pemisahan warna beras (*color sorting*)
- i. menghasilkan beras premium dan atau medium.



Keterangan gambar:

- | | | | |
|----|-------------------|-----|-----------------------|
| 1. | <i>cleaner</i> | 10. | beras sosoh |
| 2. | <i>dryer</i> | 11. | <i>grader</i> |
| 3. | <i>husker</i> | 12. | <i>destoner</i> |
| 4. | <i>polisher</i> | 13. | <i>metal detector</i> |
| 5. | sekam | 14. | <i>colour sorter</i> |
| 6. | dedak | 15. | <i>packing</i> |
| 7. | bekatul | 16. | premium |
| 8. | GKG | 17. | medium |
| 9. | beras pecah kulit | | |

Gambar A.1 - Ilustrasi alur proses gabah menjadi beras

Lampiran B
(informatif)

Batas maksimum cemaran kimia dan logam berat pada komoditas beras¹

Tabel B.1 - Batas maksimum cemaran kimia dan logam berat

No.	Jenis pangan segar asal tumbuhan	Jenis cemaran dan batas maksimum residu (BMR)/ batas maksimum cemaran (BMC)		
		Bahan aktif pestisida	BMR (mg/kg)	
1	Beras/rice	1. Azoxystrobin	5	
		2. Bentazone	0,1	
		3. Clorpyrifos	0,5	
		4. Cycloxydim	0,09	
		5. Clorpyrifos-Methyl	0,1	
		6. Clothianidin	0,5	
		7. Cyhalothrin (includes lambda-cyhalothrin)	1	
		8. Cypermethrins (including alpha-and zeta-cypermethrin)	2	
		9. Dichlorvos	7	
		10. Diflubenzuron	0,01	
		11. Dinotefuran	8	
		12. Diquat	10	
		13. Etofenprox	0,01	
		14. Fipronil	0,01	
		15. Glufosinate - Ammonium	0,9	
		16. Paraquat	0,05	
		17. Tebuconazole	1,5	
		18. Thiacloprid	0,02	
		19. Trifloxystrobin	5	
			Logam berat	BMC (mg/kg)
	1. Kadmium	0,1		
	2. Timbal	0,2		
	Mikotoksin	BMC (µg/kg)		
	1. Okratoksin A	5		
2		Bahan aktif pestisida	BMR (mg/kg)	

¹ Batas maksimum cemaran kimia dan logam berat pada komoditas beras pada saat standar ini dirumuskan merujuk pada Permentan RI Nomor: 53/PERMENTAN/KR.040/12/2018 tentang Keamanan dan Mutu Pangan Segar Asal Tumbuhan

	Beras pecah kulit/rice, husked	1. 2,4 D	0,1		
		2. Acephate	1		
		3. Carbendazim	2		
		4. Carbofuran	0,1		
		5. Dichlorvos	1,5		
		6. Diquat	1		
		7. Fenthion	0,05		
		8. Flutolanil	2		
		9. Iprodione	10		
		10. Methamidophos	0,6		
		11. Sulfuryl Fluoride	0,1		
		12. Tebufenozide	0,1		
		Logam berat		BMC (mg/kg)	
		1. Kadmium	0,1		
		2. Timbal	0,2		
Mikotoksin		BMC (µg/kg)			
1. Okratoksin A	5				
3	Beras, dipoles (disosoh)/ rice, polished	Bahan aktif pestisida		BMR (mg/kg)	
		1. Carbaryl	1		
		2. Chlordane	0,02		
		3. Dichlorvos	0,15		
		4. Dinotefuran	0,3		
		5. Diquat	0,2		
		6. Flutolanil	1		
		7. Sulfuryl Fluoride	0,1		
		Logam berat		BMC (mg/kg)	
		1. Kadmium	0,4		
2. Timbal	0,2				

Lampiran C (informatif) Alur kelas mutu beras

Alur kelas mutu beras hubungannya dengan klasifikasi dijelaskan pada Gambar C.1.

Proses Budidaya Padi	Klasifikasi Beras			Kelas Mutu Beras		Catatan Penerapan Pemberlakuan Proses
	Output Budidaya Padi	Proses Penggilingan Padi	Warna	Syarat Mutu	Kelas Mutu	
Organik	Padi Organik	Beras Pecah Kulit	Putih	Syarat Umum	Premium	Mengacu pada SNI Sistem Pertanian Organik
		Beras Sosoh	Merah	Syarat Khusus	Medium 1	
Non Organik	Padi Non Organik	Beras Pecah Kulit	Hitam	Syarat Umum	Medium 2	Mengacu pada penerapan budidaya dan pascapanen yang baik (Good Agriculture dan Handling Practices)
		Beras Sosoh	Merah	Syarat Khusus	Medium 1	
		Beras Sosoh	Hitam	Syarat Khusus	Medium 2	

Catatan:

Pemenuhan informasi beras sebagai barang konsumsi bagi manusia pada kategori organik dan non organik harus memperhatikan prinsip penyelenggaraan pangan termasuk batas maksimum residu atau cemaran sesuai peraturan perundang-undangan

Gambar C.1 – Alur kelas mutu beras

Bibliografi

- [1] Undang-Undang Nomor 22 Tahun 2019 tentang Sistem Budi Daya Pertanian Berkelanjutan.
- [2] Undang-undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan.
- [3] Permentan 31 tahun 2017 tentang Kelas Mutu Beras.
- [4] Permentan 48 tahun 2017 tentang Beras Khusus.
- [5] Permentan 53 tahun 2018 tentang Keamanan dan Mutu Pangan Segar Asal Tumbuhan.
- [6] ISO 7301: 2011 *Rice Specification*.
- [7] Codex Standard for Rice CXS 198-1995 *Adopted in 1995, Amended in 2019*.
- [8] SNI 6729:2016, *Sistem Pertanian Organik*.
- [9] *Official Methods of Analysis of AOAC International* 21st Edition, 2019.
- [10] FAO, 1974. Study group 1972-1974. *In Test for degree of milling of rice*. Diperbanyak oleh Bulog. Jakarta.
- [11] Juliano, B.O. 1985. *Rice : Chemistry and technology*, the AACC Inc St Paul, Minnesota.
- [12] USDA, 2018. *Food Composition Database : National Nutrient Database for Standard Reference Legacy Release*.
- [13] *Rice Inspection Technology, The Food Agency Ministry of Agriculture Forestry and Fisheries*, Japan. 1998.
- [14] Rice Milling, Agricultural Engineering Unit International Rice Research Institute (IRRI). 2003. *Rice Post Harvest Technology, The Food Agency Ministry of Agriculture Forestry and Fisheries*, Japan. 1995.
- [15] *Rice Quality, Agricultural Engineering Unit International Rice Research Institute (IRRI)*. 2003. *Sun-hun and Matheson N.K. Estimation An Amylose of Starches after Preparation of Amylopectin by Concau valin – A. Starch/Strake*. 1990.
- [16] Tim Teknis Deptan. *Kajian sebaran beras patah di Pantura Jawa Barat*. 2006.
- [17] Tim Teknis Kementan. *Kesesuaian Hasil Kajian Kelas Mutu (Grading) Dan Derajat Sosoh (Milling Degree) Beras Dengan SNI 6128: 2008 Beras*, 2014.

Informasi pendukung terkait perumus standar

[1] Komite Teknis Perumus SNI

Komite Teknis 65-11 Tanaman Pangan

[2] Susunan keanggotaan Komite Teknis perumus SNI

Ketua	: Batara Siagian	Sekretariat Direktorat Jenderal Tanaman Pangan, Ditjen Tanaman Pangan
Wakil ketua	: Muh.Gazali Hamzah	Direktorat Pengolahan dan Pemasaran Hasil Tanaman Pangan
Sekretaris	: Yuliarmi	Dit. Serealia, Ditjen Tanaman Pangan, Kementerian Pertanian
Anggota	: Amiyarsi Mustika Yukti	Balai Besar Pengembangan Pengujian Mutu Benih Tanaman Pangan dan Hortikultura, Kementerian Pertanian
	Muhammad Yayan Royan	Koperasi Mentari Sinari Alam (MSA)
	R.Agung Suryanto	Himpunan Kerukunan Tani Indonesia (HKTI)
	Gunawan Sutio	Asosiasi Bio Agro Input Indonesia (ABI)
	Winaryo Suyono	Control Union Certification
	Antonius Waspotrianto	PT. Biocert Indonesia
	Nasib Wignyo Wibowo	PT. BISI International, Tbk.
	Budhi Santoso	PT. Pertani (Persero)
	Edi Husen	Balai Peneliti Tanah, Badan Litbang Pertanian
	Nono Carsono	Universitas Padjadjaran
	Mulyadi Benteng	Asosiasi Crop Care Indonesia
	Ridwan Rachmat	Balai Besar Litbang Pascapanen, Badan Litbang Pertanian

[3] Konseptor rancangan SNI

Sekretariat pengelola Komite Teknis 65-11 Tanaman Pangan

[4] Sekretariat pengelola Komite Teknis perumus SNI

Direktorat Pengolahan dan Pemasaran Hasil Tanaman Pangan
Direktorat Jenderal Tanaman Pangan
Kementerian Pertanian