

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang dihuni oleh masyarakat dengan berbagai macam suku dan budaya. Ciri-ciri topografis alam Indonesia yang beragam menghasilkan keanekaragaman ciri khas makanan dan hidangan di suatu daerah, termasuk pada makanan tradisional. Makanan tradisional adalah suatu makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat di wilayah tertentu. Makanan tradisional dapat berupa makanan pokok, makanan selingan, serta makanan khusus lainnya dan diolah menurut resep-resep makanan atau masakan yang telah dikenal dan diterapkan secara turun-temurun dari nenek moyang (Marwanti, 2000). Yangko merupakan makanan khas dari daerah Kotagede, Yogyakarta. Yangko termasuk makanan semi basah yang diolah dengan cara pengukusan, terbuat dari bahan utama tepung ketan yang ditambah larutan gula dan dengan atau tanpa penambahan perasa atau *essence* serta diberi baluran tepung ketan. Yangko berbentuk persegi empat berukuran 3 x 2,5 x 1 cm dan mempunyai cita rasa yang manis dan kenyal jika digigit (Mahyona dkk., 2009).

Kandungan gizi yang terdapat dalam 100 gram yangko adalah energi sebesar 254 kkal, protein sebesar 3 gram, lemak sebesar 1,1 gram, karbohidrat sebesar 58,1 gram, dan serat sebesar 0,8 gram (PERSAGI, 2017). Kandungan gizi utama pada yangko adalah kandungan karbohidrat yang diperoleh dari tepung beras ketan dan gula yang ditambahkan pada adonan (Mahyona dkk.,

2009). Sedangkan kandungan gizi lainnya seperti serat masih tergolong rendah dan perlu dilakukan suatu cara untuk meningkatkan kandungan serat pada yangko.

Berbagai cara dapat dilakukan untuk meningkatkan kandungan gizi dalam yangko, salah satunya adalah dengan melakukan modifikasi resep dengan mencampurkan bahan makanan yang tinggi akan kandungan gizi tertentu. Modifikasi resep dilakukan dengan mencampurkan bahan makanan tinggi serat untuk meningkatkan kandungan serat dalam yangko yang masih tergolong rendah. Salah satu bahan makanan yang memiliki kandungan serat tinggi adalah beras hitam.

Beras hitam (*Oriza sativa L. Indica*) merupakan salah satu jenis beras yang masih jarang diketahui dan dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Ketersediaan beras hitam di pasaran sudah cukup banyak. Beras hitam dapat ditemukan di pasar, supermarket, dan *e-commerce* atau situs jual beli *online*. Sehingga cukup mudah untuk memperoleh beras hitam di pasaran. Beras yang memiliki warna ungu pekat tersebut diketahui memiliki manfaat yang baik untuk kesehatan. Beberapa manfaat beras hitam dikaitkan dengan adanya kandungan serat dan antosianin yang cukup tinggi.

Serat pada beras hitam memiliki manfaat yang baik untuk pencernaan, menurunkan kadar glukosa darah, mengikat zat racun, kolesterol dan lemak yang berlebih sehingga dapat mencegah perkembangan sumber penyakit. Selain baik untuk pencernaan, serat juga memiliki manfaat untuk memperlama rasa kenyang sehingga dapat menekan keinginan makan

(Isnaharani, 2009 dalam Arintika, 2014). Kandungan antosianin beras hitam yang terdapat pada lapisan *aleurone* mempunyai efek antioksidan terhadap ROS (*Reactive Oxygen Species*) (Park dkk., 2008 dalam Pratiwi, 2014) dan memberikan efek sebagai anti kanker (Hyun dan Chung., 2004 dalam Pratiwi, 2014). Dalam 100 gram beras hitam memiliki kandungan energi sebesar 351 kkal, protein sebesar 8 gram, lemak sebesar 1,3 gram, karbohidrat sebesar 76,9 gram, dan serat sebesar 20,1 gram (PERSAGI, 2017).

Tepung beras hitam memiliki kekurangan bila dijadikan sebagai bahan campuran pada yangko, hal ini disebabkan karena kandungan amilosa pada beras hitam yang cukup tinggi dan memiliki kemampuan untuk menyerap air sehingga menyebabkan tekstur yangko menjadi lebih padat dan kurang sesuai dengan tekstur yangko yang cenderung agak lunak (kenyal). Oleh karena itu pada penelitian ini tepung beras hitam hanya dijadikan sebagai bahan campuran pada yangko dan tetap menggunakan bahan dasar aslinya yaitu tepung beras ketan. Hal ini dilakukan supaya tekstur yangko yang dihasilkan tidak jauh berbeda dengan tekstur aslinya.

Melihat uraian di atas, penulis tertarik untuk melakukan modifikasi pada makanan tradisional yangko dengan mencampurkan bahan utama tepung beras ketan yang akan dicampurkan dengan tepung beras hitam. Hasil dari eksperimen ini diharapkan akan didapatkan formula yangko yang dapat memenuhi gizi yang baik untuk kesehatan antara lain terdiri dari protein, lemak, karbohidrat, dan serat pangan serta akan ditinjau dari sifat fisik dan sifat organoleptik.

B. Rumusan Masalah

1. Apakah campuran tepung beras hitam pada yangko akan mempengaruhi sifat fisik dan sifat organoleptik?
2. Apakah campuran tepung beras hitam pada yangko akan meningkatkan kadar serat pangan?

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Mengetahui pengaruh campuran tepung beras hitam terhadap sifat fisik, sifat organoleptik, zat gizi makro, dan kadar serat pangan yangko.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui pengaruh variasi campuran tepung beras hitam terhadap sifat fisik yangko.
- b. Mengetahui pengaruh variasi campuran tepung beras hitam terhadap sifat organoleptik yangko.
- c. Mengetahui pengaruh variasi campuran tepung beras hitam terhadap kadar serat pangan yangko.
- d. Diketahui kandungan zat gizi makro pada yangko tepung beras hitam yang paling disukai.

D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup penelitian ini yaitu bidang gizi dengan cakupan Ilmu dan Teknologi Pangan, karena berhubungan dengan kandungan gizi pada makanan dalam yangko tepung beras hitam.

E. Manfaat

1. Manfaat Teoritis

a. Bagi Peneliti

Hasil penelitian ini dapat meningkatkan pengetahuan dan pengalaman bagi peneliti dalam membuat inovasi makanan berbasis pangan lokal yaitu pemanfaatan beras hitam dalam pembuatan yangko.

b. Bagi Institusi Terkait

Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan untuk memberikan informasi tentang inovasi makanan dari beras hitam yang dapat meningkatkan kandungan gizi pada makanan terutama kandungan serat pangan dan kandungan gizi makro.

c. Bagi Peneliti Lain

Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai referensi pada penelitian-penelitian selanjutnya dengan topik yang serupa.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Masyarakat

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat mengenai pemanfaatan beras hitam yang dapat digunakan sebagai alternatif makanan tinggi serat.

b. Bagi Pemerintah

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan masukan kepada pemerintah tentang pemanfaatan beras hitam sebagai salah satu upaya penganeekaragaman pangan di Indonesia.

F. Keaslian Penelitian

Sepanjang sepengetahuan penulis penelitian tentang variasi pencampuran tepung beras hitam pada yangko ditinjau dari sifat fisik, sifat organoleptik, dan kadar serat pangan belum pernah diteliti sebelumnya, namun ada beberapa penelitian yang serupa antara lain :

1. Wismia Arintika (2014) *Pengaruh Penggunaan Komposisi Campuran Tepung Beras Hitam Dan Tepung Jagung Dalam Pembuatan Cookies Terhadap Kadar Serat Dan Mutu Organoleptik*. Penelitian ini memiliki perbedaan dengan penelitian yang akan saya lakukan yaitu produk yang dihasilkan adalah *cookies*, sedangkan penelitian saya produk yang dihasilkan adalah yangko. Penggunaan salah satu bahan baku juga berbeda, yaitu menggunakan tepung jagung. Sedangkan persamaan pada penelitian ini adalah menggunakan tepung beras hitam sebagai variabel bebas dan meneliti kadar serat pangan produk.
2. Intan Wahyu Wijayanti (2018) *Pengaruh Substitusi Tepung Beras Hitam Terhadap Komposisi Proksimat Dan Daya Terima Butter Cookies*. Penelitian ini memiliki persamaan pada variabel bebas yaitu tepung beras hitam dan meneliti komposisi proksimat. Sedangkan perbedaan yang dimiliki adalah penelitian ini hanya meneliti komposisi proksimat,

sedangkan penelitian saya meneliti kadar serat pangan dan komposisi proksimat. Produk yang dihasilkan juga berbeda, penelitian ini menghasilkan produk *butter cookies*, sedangkan penelitian saya menghasilkan produk yangko.

3. Eko Kanti Sih Prastiwi (2018) *Sifat Fisiko Kimia dan Organoleptik Cookies Beras Hitam (Oryza sativa L. Indica*. Penelitian ini memiliki persamaan dengan penelitian yang akan saya lakukan yaitu menggunakan bahan baku beras hitam. Sedangkan perbedaan pada penelitian ini adalah produk yang dihasilkan adalah *cookies*, sedangkan penelitian saya produk yang dihasilkan adalah yangko. Selain itu, pada penelitian ini ditinjau dari sifat fisiko kimia, sedangkan pada penelitian saya ditinjau dari kadar serat pangan.