

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Serat makanan merupakan suatu komponen non gizi yang harus dipenuhi jumlahnya agar tubuh dapat berfungsi dengan baik untuk mencegah timbulnya berbagai penyakit (Lubis,2009). Berdasarkan hasil Riskesdas tahun 2013, tingkat konsumsi sayur dan buah masyarakat masih rendah. Hasil ini diperoleh dari provinsi Gorontalo pada tahun 2007 masyarakat yang kurang mengkonsumsi sayur dan buah 83,5 %, namun pada tahun 2013 naik menjadi 92,5%. Data tersebut menunjukkan tingkat konsumsi serat di Indonesia belum mencukupi kebutuhan.

Menurut Astawan (2009) tanaman padi (*Oryza sativa L*) merupakan salah satu tanaman pangan utama di dunia. Secara sederhana beras diklasifikasikan berdasarkan jenisnya menjadi beras putih, beras ketan, dan beras merah. Beras merah umumnya tidak mengalami penggilingan sempurna, sehingga kulit ari masih menempel. Kulit ari beras merah kaya akan serat sehingga dapat memberikan asupan lebih bagi tubuh. Kandungan gizi per 100 gram beras merah menurut PERSAGI 2009 yaitu : energi 352 kkal, protein 7,3 gram, lemak 0,9 gram, karbohidrat 76,2 gram, serat 0,8 gram. Sebagian besar produksi beras di Indonesia dikonsumsi dalam bentuk nasi.

Mengonsumsi roti (cake) merupakan gaya hidup masyarakat Indonesia karena dianggap lebih praktis dan dapat dimakan kapan saja. Roti sebagai salah satu makanan pengganti nasi yang sudah difortifikasi dengan berbagai zat gizi di dalamnya, misalnya serat. (Winarti,2010)

Tepung terigu merupakan bahan utama dalam pembuatan cake. Seolah-olah, jika tidak ada tepung terigu cake tidak dapat diolah. Sehingga kita menjadi tergantung pada tepung terigu. Dari sisi kesehatan, gluten pada tepung terigu sulit dicerna, bahkan penderita penyakit tertentu harus melakukan diet tepung terigu (Fatimah, 2014).

Riskesdas tahun 2013, menunjukkan tingkat konsumsi tepung terigu masyarakat Indonesia masih sangat tinggi. Hal ini ditunjukkan dengan rerata penduduk Indonesia yang mengonsumsi hasil olahan tepung terigu sebanyak 13,4% dan masyarakat yang mengonsumsi hasil olahan tepung terigu diatas rerata yaitu provinsi Kepulauan Riau (29,8%), Sumatera Utara (21,1%), DKI Jakarta (19,6%), Sumatera Barat (18,7%), Kalimantan Selatan dan Kalimantan Timur (masing-masing 17,2%).

Dalam persaingan industri makanan, khususnya kue, ada satu jenis panganan yang banyak dilirik konsumen yaitu kue brownies kukus. Kue jenis ini mudah disukai konsumen karena memiliki rasa coklat yang pekat dan tekstur yang lembut. Kue ini juga bisa dinikmati oleh konsumen berbagai usia baik muda maupun tua. Saat ini rasa brownies pun sudah memiliki berbagai varian bukan hanya rasa coklat original saja. Sehingga masyarakat Indonesia menjadikan brownies sebagai salah satu makanan yang sangat disukai.

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh Hanastiti (2013) brownies kukus yang dibuat dengan variasi tepung terigu, tepung singkong dan tepung kacang merah menunjukkan hasil bahwa semakin banyak tepung kacang merah yang digunakan maka semakin tinggi kadar serat dari brownies kukus. Hal ini di tunjukkan dari perbandingan proporsi antara tepung terigu : tepung singkong : tepung kacang merah dengan perbandingan 80:0:0 menunjukkan hasil 6,1551 % sedangkan dengan perbandingan 0:40:40 menunjukkan kadar serat sebesar 7,3386 %. Sedangkan penelitian yang dilakukan oleh Fathullah (2013) pada pembuatan brownies kukus dengan penambahan tepung gayong menunjukkan kadar serat yang terkandung pada brownies kukus adalah 6,20 %.

Beras merah dapat dimanfaatkan dalam pembuatan brownies. Berdasarkan penelitian pendahuluan, peneliti membuat brownies dengan variasi campuran tepung terigu dan tepung beras merah dengan perbandingan 50% : 50%. Hasil dari percobaan tersebut diperoleh bahwa aroma, rasa, tekstur dan warna brownies kukus masih dapat diterima. Kemudian akan diamati sifat fisik dan kadar seratnya. Pembuatan brownies kukus dengan variasi campuran tepung beras merah diharapkan dapat meningkatkan kadar serat brownies kukus.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka dapat dirumuskan permasalahan penelitian sebagai berikut :

“Bagaimana sifat fisik dan kadar serat pada brownies kukus dengan variasi campuran tepung beras merah?”

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Diketuinya sifat fisik dan kadar serat pada brownies kukus yang dengan variasi campuran tepung beras merah.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketuinya sifat fisik pada brownies kukus dengan variasi campuran tepung beras merah.
- b. Diketuinya kadar serat pada brownies kukus dengan variasi campuran tepung beras merah.

D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup dari penelitian ini tentang kandungan gizi pada makanan yang termasuk dalam bidang Teknologi Pangan

E. Manfaat

Melalui karya tulis ilmiah ini penulis berharap mampu memberikan manfaat :

1. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan untuk menambah informasi mengenai produk diversifikasi pangan dan sifat-sifat yang menyertainya yaitu sifat fisik dan kimia.

2. Manfaat Praktis

a. Pembaca :

- 1) Sebagai informasi mengenai pemanfaatan beras merah menjadi tepung.
- 2) Sebagai pertimbangan dalam pemanfaatan tepung beras merah sebagai alternatif pembuatan brownis kukus.
- 3) Sebagai sumber informasi dalam menambah variasi makan dalam kehidupan sehari-hari.

b. Peneliti

Menambah pengetahuan dan wawasan mengenai pemanfaatan beras merah.

F. Keaslian Penelitian

1. Novi Kusumawati (2014) “Kajian Variasi Campuran Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L*) Pada Produk Cookies Ditinjau Dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Dan Kadar Serat”. Hasil penelitian menunjukkan ada perbedaan sifat fisik, sifat organoleptik dan kadar serat pada produk

cookies dengan variasi campuran tepung kacang merah. Perbedaan dalam penelitian ini adalah bahan baku campuran yang digunakan yaitu tepung kacang merah sedangkan bahan campuran pada penelitian ini adalah tepung beras merah. Perbedaan lain dalam penelitian ini terletak pada variabel penelitian yaitu perbedaan pembuatan cookies dengan pembuatan brownies kukus.

2. Yunita Dewi Kurniasih (2011) “Variasi Campuran Tepung Ubi Jalar Merah Pada Pembuatan Brownies Kukus Ditinjau dari sifat Fisik, Sifat Organoleptik dan Kadar Beta Karoten”. Hasil penelitian menunjukkan ada perbedaan sifat fisik dan kadar beta karoten brownies kukus dengan variasi campuran tepung ubi jalar. Perbedaan dalam penelitian ini terletak pada bahan campuran yang digunakan adalah tepung ubi jalar, sedangkan bahan campuran pada penelitian ini adalah tepung beras merah. Perbedaan lain pada penelitian ini adalah pengujian kadar yaitu beta karoten sedangkan pada penelitian ini adalah kadar serat.
3. Amalia Ulinuha (2015) “Pemanfaatan Tepung Kacang Merah (*Phoscholus Vulgaris L*) pada Pembuatan Brownies Kukus Ditinjau Dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Dan Kadar Serat”. Perbedaan dalam penelitian ini adalah bahan baku campuran yaitu tepung kacang merah sedangkan bahan campuran pada penelitian ini adalah tepung beras merah.