

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Camilan atau *snack* adalah makanan ringan yang dikonsumsi diantara waktu makan utama. Menurut jenisnya, camilan yang banyak beredar dipasaran saat ini adalah camilan yang banyak mengandung *monosodium glutamate* (MSG), lemak, kalori yang tinggi, dan zat-zat lain yang berbahaya (Universitas Padjajaran, 2012). Masyarakat Indonesia memiliki kebiasaan tidak bisa berhenti mengemil. Konsumsi camilan dengan tinggi kandungan MSG yang disertai dengan aktivitas ngemil setiap hari dapat meningkatkan resiko kegemukan. Hal ini karena sebagian besar masyarakat tidak mengetahui jenis camilan yang baik untuk kesehatan, sehingga untuk menjawab kebutuhan masyarakat dalam aktivitas ngemil, saat ini banyak diproduksi jenis camilan yang sehat.

Melihat fenomena dimana masyarakat mempunyai kebiasaan ngemil, hal ini merupakan peluang bisnis bagi industri camilan untuk memproduksi camilan dengan inovasi terbaru. Berbagai macam jenis camilan yang ada di Indonesia dengan cita rasa asin, manis, gurih, dan asam. Camilan sehat mulai banyak diminati karena masyarakat mulai menyadari akan pentingnya kualitas makanan yang dikonsumsi. Kriteria camilan sehat adalah mengandung vitamin, protein, dan serat pangan, serta memiliki kandungan indeks glikemik (GI) rendah (Astawan, 2009). Indeks glikemik (GI) merupakan tingkatan pangan menurut efeknya terhadap gula darah atau metode yang digunakan untuk mengklasifikasikan karbohidrat diet berdasarkan dampaknya terhadap respon glukosa darah

(2-jam setelah makan) (Rimbawan dan Siagian. 2004). Nilai GI pangan berkisar antara 1-100 dan di bagi dalam tiga level, yaitu rendah (<55), sedang (55-70), dan tinggi (>70) (Septianingrum, 2016).

Kue telur gabus merupakan jenis camilan berbahan dasar adonan tepung tapioka dan telur yang berciri khas memiliki tekstur yang renyah, berbentuk bulat lonjong, permukaan halus, dan rasanya asin atau manis. Namun, tepung tapioka mengandung tinggi karbohidrat dan rendah protein, serat, atau zat gizi lainnya (Veratamala, 2017). Untuk meningkatkan kandungan nutrisi dalam kue telur gabus sehingga dapat menjadi produk camilan sehat, maka kue telur gabus perlu disubstitusikan dengan bahan pangan lain yang lebih bernutrisi. Salah satu bahan pangan yang memiliki potensi untuk menjadi bahan substitusi dalam pembuatan kue telur gabus adalah beras hitam. Beras hitam tinggi akan kandungan antioksidan antosianin. Beras hitam juga mengandung sejumlah vitamin dan mineral penting, termasuk vitamin E, B1, B2, B3, dan B6, serta zinc, magnesium, fosfor, tinggi serat, serta memiliki GI rendah, yaitu 42,3 (Quamila, 2017) jika dibandingkan dengan tepung tapioka yang memiliki GI mencapai 78,67 (Ogbuji, 2016).

Beras hitam (*oryza sativa L. Indica*) merupakan jenis beras yang berwarna hitam karena aleuron dan endospermanya memproduksi antosianin dengan intensitas tinggi sehingga berwarna ungu pekat mendekati hitam. Sebagian besar beras hitam hanya dijumpai di kawasan Asia, termasuk di Indonesia. Di Indonesia sendiri terdapat beberapa jenis padi hitam. Antara lain padi hitam Toraja, NTT, Cempo Ireng (Magelang, Sleman, dan Bantul), Joko Bolot (Malang), Cibeusi (Subang) dan masih banyak lagi. Pada beberapa daerah tersebut, kegiatan

budidaya padi hitam masih dilakukan untuk tujuan ekonomis maupun konservasi plasma nutfah.

Salah satu literatur kesehatan menjelaskan bahwa beras hitam adalah beras yang paling bagus untuk dikonsumsi karena beberapa manfaat bagi konsumennya dari segi kesehatan yaitu mencegah kanker, mencegah diabetes, mencegah penyakit jantung, obat anemia, dan *anti aging* (anti penuaan). Selain itu pigmen beras hitam juga kaya dengan kandungan materi aktif flavonoid yang sangat berperan dalam mencegah pengerasan pembuluh nadi. Beras hitam juga memiliki kadar vitamin, mikroelemen, maupun asam amino yang tinggi dimana asam amino merupakan pemelihara metabolisme tubuh dan membantu sistem kekebalan tubuh melawan serangan virus, patogen, atau bakteri (Kristamtini, 2014). Akan tetapi meskipun memiliki banyak manfaat, penggunaan beras hitam masih sangat sedikit. Oleh karena itu beras hitam diolah menjadi tepung terlebih dahulu agar lebih mudah untuk diolah dan dapat dijadikan bahan substitusi dalam pembuatan kue telur gabus.

Tepung beras hitam merupakan tepung yang didapat dari hasil olahan beras hitam yang telah digiling sampai kelembutan 100 mesh. Berdasarkan hasil uji laboratorium di Chem-Mix Pratama, Bantul, Yogyakarta. Kandungan gizi dari tepung beras hitam (berdasarkan berat kering) berkisar 13,14 – 13,08% air, 1,98 – 1,20% abu, 8,50 – 8,52% protein, 3,26 – 3,57% lemak, 5,14 – 5,39% karbohidrat, energi 327,30 – 28,41kcal/100gr, dan 58,07-59,73 ppm antosianin. Manfaat pengolahan bahan pangan menjadi tepung adalah agar lebih tahan lama, mempermudah dalam penyimpanan, lebih praktis untuk diversifikasi produk olahan, memberikan nilai tambah dari bahan pangan lokal tersebut dan

mengurangi penggunaan terigu (Silfia, 2012). Beras hitam yang telah menjadi tepung juga akan lebih mudah digunakan sebagai bahan campuran dalam pembuatan berbagai produk pangan.

Berdasarkan uraian diatas muncul inisiatif untuk menggunakan tepung beras hitam sebagai bahan substitusi pembuatan kue telur gabus agar dapat menghasilkan produk camilan sehat yang bernutrisi serta tanpa penambahan zat aditif, menambah keanekaragaman jenis camilan kue telur gabus manis dengan substitusi tepung beras hitam, dan pemanfaatan serta pengoptimalan penggunaan bahan pangan beras hitam. Oleh karena itu peneliti ingin mengangkat dalam penelitian dengan judul “Pengaruh Substitusi Tepung Beras Hitam Pada Pembuatan Kue Telur Gabus Terhadap Daya Terima Konsumen”.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas maka dapat dikemukakan beberapa masalah yang dapat diidentifikasi sebagai berikut:

1. Apakah tepung beras hitam dapat digunakan sebagai bahan substitusi dalam pembuatan kue telur gabus?
2. Bagaimana formula yang tepat untuk kue telur gabus dengan substitusi tepung beras hitam?
3. Berapa persentase substitusi tepung beras hitam dalam pembuatan kue telur gabus agar mendapatkan formula dengan kualitas kue telur gabus yang baik?
4. Apakah terdapat pengaruh mutu dalam pembuatan kue telur gabus substitusi tepung beras hitam dilihat dari aspek rasa, aroma, warna, dan tekstur?

5. Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung beras hitam pada pembuatan kue telur gabus terhadap daya terima konsumen?

1.3 Pembatasan Masalah

Penelitian ini hanya dibatasi pada pengaruh substitusi tepung beras hitam pada pembuatan kue telur gabus terhadap daya terima konsumen. Daya terima konsumen dibatasi pada aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur.

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah dan pembatasan masalah, maka permasalahan yang akan diteliti dalam penelitian ini dapat dirumuskan sebagai berikut: Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung beras hitam pada pembuatan kue telur gabus terhadap daya terima konsumen?

1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mempelajari pengaruh substitusi tepung beras hitam pada pembuatan kue telur gabus terhadap daya terima konsumen.

1.6 Manfaat Penelitian

Diharapkan hasil penelitian tentang “Pengaruh Substitusi Tepung Beras Hitam Pada Pembuatan Kue Telur Gabus Terhadap Daya Terima konsumen” ini dapat digunakan atau dimanfaatkan untuk:

1. Mendapatkan formula terbaik kue telur gabus substitusi tepung beras hitam.
2. Sebagai bahan referensi bagi mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga UNJ dalam penelitian selanjutnya.

3. Memberikan inovasi baru dan menambah variasi produk kue telur gabus.
4. Mengembangkan usaha produk camilan sehat.
5. Sebagai informasi dan peluang baru dalam industri makanan.

