

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Salah satu sumber serat makanan yang banyak dan mudah diperoleh di Indonesia adalah bekatul (*rice bran*). Bekatul (*rice bran*) merupakan produk sampingan dari proses penggilingan padi menjadi beras dengan jumlah melimpah. Bekatul adalah serbuk halus atau tepung yang diperoleh setelah penumbukan padi dan kulit padi dipisahkan dari bulirnya. Namun karena alat penggilingan padi tidak memisahkan antara dedak dan bekatul maka umumnya dedak dan bekatul bercampur menjadi satu dan disebut dengan dedak atau bekatul.

Menurut Puslitbangtan Bogor (2004) proses penggilingan gabah padi menghasilkan beras sebanyak 60%-65%. Sementara itu, bekatul yang dihasilkan mencapai 8%-12%. Produksi bekatul halus dari penggilingan padi Indonesia mencapai 4-6 juta ton per tahun.

Selama ini masyarakat Indonesia hanya menganggap bekatul sebagai pakan unggas, padahal bekatul memiliki kandungan gizi tinggi dan sangat layak dikonsumsi oleh manusia. Secara umum bekatul mengandung protein, mineral, lemak, yang termasuk asam lemak esensial : *dietary fiber* atau serat untuk pencernaan, antioksidan, vitamin E, serta vitamin B kompleks, yakni B1, B2, B3, B5, B6, dan B15. Di dalam bekatul zat gizi yang paling menonjol adalah vitamin B15, yang memiliki banyak manfaat bagi tubuh (Nursalim dan Razali, 2007).

Pada masyarakat tradisional di masa lalu atau masyarakat pedesaan, bekatul umumnya dikonsumsi dengan menjadikan bekatul sebagai bubur atau di pepes. Namun saat ini bekatul banyak dimanfaatkan menjadi bahan pangan fungsional berupa minuman instan dari tepung bekatul, yang dapat langsung diseduh menggunakan air panas. Tepung bekatul yang beredar dipasaran pun berasal dari berbagai macam jenis beras, yaitu beras putih, beras merah dan beras hitam. Selain itu tepung bekatul instan pun memiliki berbagai macam varian rasa seperti rasa coklat, jahe dan original.

Tepung bekatul instan di pasaran sudah beredar sejak lama, namun sampai saat ini masyarakat Indonesia masih belum mengenal tepung bekatul dengan baik serta karena rasa dari tepung bekatul yang kurang disukai di lidah masyarakat Indonesia maka jarang masyarakat yang mengkonsumsi tepung bekatul tersebut, padahal tepung bekatul merupakan sumber bahan pangan yang sangat baik untuk tubuh karena bekatul memiliki kandungan nilai gizi yang lebih banyak dibandingkan beras putih yang sudah digiling.

Untuk lebih memperluas pemanfaatan tepung bekatul serta untuk menambah cita rasa di masyarakat maka tepung bekatul dapat digunakan sebagai substitusi salah satu produk roti yaitu *Lavash*. *Lavash* merupakan roti tradisional yang berasal dari Negara Armenia. Roti ini dibuat dari adonan keras yaitu adonan *lean dough* yang bahan dasarnya adalah tepung terigu protein tinggi, air, ragi dan garam (Aims dan Scope, 2009).

Tepung bekatul dapat digunakan sebagai bahan substitusi untuk pembuatan roti, seperti roti tawar, aneka cake maupun aneka cookies. Namun mengingat tepung bekatul tidak memiliki sifat yang sama persis dengan tepung terigu, maka

penggunaannya dalam pembuatan aneka roti terbatas hingga jumlah tertentu pada perbandingan jumlah campuran tepung terigu dan tepung bekatul (Nursalim dan Razali, 2007).

Oleh karena itu *Lavash* sangat cocok disubstitusi dengan tepung bekatul karena tekstur *Lavash* yang kering dan renyah serta menyerap air sehingga pati di dalam tepung bekatul tidak terasa lagi dan menghasilkan *Lavash* yang lezat dan menyehatkan bagi masyarakat untuk dikonsumsi, karena pada umumnya masyarakat Indonesia senang memakan makanan ringan sebagai camilan.

Berdasarkan hal-hal di atas, maka peneliti tertarik untuk meneliti substitusi tepung bekatul pada pembuatan *Lavash* terhadap daya terima konsumen. Diharapkan penggunaan tepung bekatul dalam pembuatan *Lavash* dapat meningkatkan nilai ekonomis pada tepung bekatul tersebut. Selain itu diharapkan juga dapat memasyarakatkan tepung bekatul sebagai bahan pangan lokal.

1.2. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah tersebut permasalahan yang dapat diidentifikasi adalah sebagai berikut :

1. Apakah tepung bekatul dapat digunakan sebagai bahan substitusi dalam pembuatan *Lavash*?
2. Berapakah persentasi substitusi tepung bekatul yang sesuai digunakan sehingga dapat menghasilkan *Lavash* yang berkualitas?
3. Bagaimanakah kualitas *Lavash* yang disubstitusi dengan tepung bekatul?

4. Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung bekatul pada pembuatan *Lavash* terhadap daya terima konsumen?

1.3. Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah di atas, penelitian ini dibatasi ruang lingkupnya hanya pada “Pengaruh Substitusi Tepung Bekatul Pada Pembuatan *Lavash* Terhadap Daya Terima Konsumen”.

1.4. Perumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah dan pembatasan masalah diatas maka masalah dalam penelitian ini adalah : “Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung bekatul pada pembuatan *Lavash* terhadap daya terima konsumen?”

1.5. Tujuan Penelitian

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui dan menganalisis pengaruh substitusi tepung bekatul pada pembuatan *Lavash* terhadap daya terima konsumen.

1.6. Kegunaan Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian di atas maka hasil penelitian ini diharapkan dapat berguna untuk :

1. Memberikan sumbangan ilmu pengetahuan kepada program studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta

2. Memberikan informasi tentang pembuatan *Lavash* dengan substitusi tepung bekatul
3. Memberi inspirasi bagi masyarakat yang ingin menjadikan produk *Lavash* substitusi tepung bekatul sebagai alternatif untuk hidangan sehari-hari.
4. Menjadi suatu referensi bagi penelitian berikutnya.