

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Indonesia merupakan negara agraris dan penduduknya sebagian besar bermata pencarian di bidang pertanian. Sektor pertanian merupakan sektor primer dan memegang peranan penting bagi perekonomian nasional. Hal ini didukung iklim tropis yang dimiliki negara Indonesia serta ditunjang dengan struktur tanah yang baik untuk digunakan bercocok tanam. Pertanian memiliki arti luas yaitu produksi yang dihasilkan guna untuk mencukupi kebutuhan petani dan pangan. Pangan merupakan kebutuhan pokok yang mendasar bagi kelangsungan hidup manusia. Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari tanaman, ternak dan ikan untuk memenuhi kebutuhan akan karbohidrat, protein, lemak, vitamin, dan mineral (Warsani, 2013 : 2).

Sumber karbohidrat utama saat ini yang budidayanya berkembang pesat di seluruh Nusantara adalah tanaman padi. Menurut Badan Pusat Statistik (BPS) luas lahan budi daya tanaman padi diseluruh Indonesia sudah mencapai 11,38 juta ha, dengan produksi GKG pada tahun 2018 sekitar 59,20 juta ton. Pada tahun 2019 mengalami penurunan luas panen sebanyak 6,15% atau 0,7 juta ha, dengan produksi GKG sekitar 54,60 juta ton dan persentase penurunan 7,76% atau 4,6 juta ton. Berkembangnya budi daya padi di Indonesia tidak terlepas dari kebijakan publik pemerintah yang ingin mencapai target swasembada pangan khususnya beras

Padi (*Oryza Sativa* L.) merupakan salah satu tanaman pangan yang banyak di konsumsi serta sebagai makanan pokok penduduk Indonesia. Total produksi padi di Indonesia pada 2019 sekitar 54,60 juta ton GKG, atau mengalami penurunan sebanyak 4,60 juta ton (7,76 %) dibandingkan tahun 2018. Jika dibandingkan antar bulan, penurunan produksi terbesar pada tahun 2019 dibandingkan 2018 terjadi pada bulan Februari, yaitu sekitar 2,11 juta ton (BPS, 2020 : 3). Kebutuhan bahan pangan meningkat setiap tahun ditambah perubahan pola konsumsi penduduk dari non beras ke beras, sehingga kebutuhan beras terus meningkat. Umumnya masyarakat Indonesia lebih banyak mengkonsumsi beras putih, akan tetapi di

Indonesia ditemukan beragam jenis beras yang dikembangkan. Padi memiliki jenis warna yang beragam diantaranya adalah padi beras putih, merah hitam, dan coklat.

Di Indonesia padi yang berasnya berwarna merah (padi beras merah) kurang mendapatkan perhatian dibandingkan dengan padi yang berasnya berwarna putih (padi beras putih) padahal beras merah mengandung zat gizi tinggi. Beras merah umumnya merupakan beras tumbuk (pecah kulit) yang dipisahkan bagian sekamnya saja. Proses ini hanya sedikit merusak kandungan gizi beras. Sedangkan beras putih umumnya merupakan beras giling atau poles, yang bersih dari kulit ari dan Lembaga (Sumartini et al., 2018 : 85). Padi beras merah yang telah diketahui sejak lama perlu mendapatkan prioritas dalam penelitian untuk menanggulangi masalah kekurangan pangan dan gizi. Padi beras merah merupakan salah satu jenis padi yang dibudidayakan oleh para petani. Apabila dilihat dari potensi usaha padi beras merah dapat menjadi sebuah peluang usaha dikarenakan produksi dan harga gabah tinggi, kondisi lahan cocok, serta merupakan makanan pokok dan potensi diversifikasi bahan olahan (Widiyanti & Cahyadin, 2015 : 105-106). Padi beras merah memiliki keunggulan baik dari ras, kepulauan maupun fungsinya bagi tubuh. Persentase responden tiap wilayah di Indonesia yang pernah mengkonsumsi beras merah bervariasi. Perbedaan ini disebabkan karena berbagai faktor yaitu, kebiasaan, keinginan untuk mencoba mengkonsumsi beras merah dan sebagainya.

Beras merah (*Oryza Nivara*) merupakan salah satu jenis beras yang mengandung antioksidan potensial, kaya akan vitamin B kompleks, asam folat, serat, lemak esensial dan lain-lain yang bermanfaat bagi kesehatan manusia. Kandungan gizi beras merah per 100 gram terdiri atas 7.5 gram protein, 0.9 gram lemak, 77.6 gram karbohidrat, 0.3 gram zat besi, 0.00021 gram vitamin B1 dan antosianin (Indriyani et al., 2013 : 27). Antosianin merupakan pigmen warna merah yang terdapat pada perikarp dan tegmen (lapisan kulit), tetapi juga bisa di setiap bagian gabah, bahkan pada kelopak daun. Antosianin berperan sebagai senyawa antioksidan dalam pencegahan beberapa penyakit bawaan seperti kanker, diabetes, kolesterol, dan jantung coroner (Swasti & Reza, 2011 : 764).

Beras merah memiliki rasa yang sedikit berbeda dengan beras putih. Beras merah memiliki rasa yang agak hambar dibandingkan beras putih yang memiliki rasa sedikit manis. Biasanya masyarakat yang belum pernah mengkonsumsi beras

merah pada saat memasaknya di campur dengan beras putih agar rasa tidak terlalu hambar. Beras merah juga bisa dikonsumsi pada saat diet, karena mengandung sumber gizi yang dibutuhkan tubuh dan memiliki kadar karbohidrat rendah dibandingkan beras putih (Utama, 2019 : 11). Selain itu beras merah juga bisa digunakan sebagai MPASI bagi bayi, yang biasa diolah menjadi bubur atau biskuit.

Beras merah yang digunakan pada penelitian ini berasal dari daerah Sumatera Barat, yang mana masyarakatnya masih ada yang belum minat untuk mengonsumsi beras merah. Karena para petani jarang menjualnya ke pasar cenderung mengkonsumsinya sendiri.

Salah satu bentuk olahan beras merah paling sederhana adalah tepung beras merah. Tepung merupakan salah satu bentuk alternatif produk setengah jadi yang dianjurkan, karena akan lebih tahan disimpan, mudah dicampur (dibuat komposit), diperkaya zat gizi (difortifikasi), dibentuk dan lebih cepat dimasak sesuai kebutuhan salah satunya untuk bahan pencampur makanan. Tepung beras merah sangat berguna bagi orang dewasa untuk mencegah penyakit seperti kanker usus, batu ginjal, beri-beri insomnia, sembelit, wasir, gula darah, dan kolesterol (Herawati et al., 2018 : 34).

Produk kue kering pada sekarang ini beragam jenisnya, diantara lain jenis yang cukup diminati di Indonesia adalah *Almond Crispy*, produk ini dikembangkan di daerah Surabaya (Kusuma et al., 2017 : 14). Di negara aslinya *Almond Crispy* disebut dengan *Tuile*. *Tuile* merupakan jenis kue kering yang berasal dari Perancis dan sangat digemari sejak tahun 1800-an (Soechan, 2016 : 3). Banyak yang menggemari kue kering ini karena tekstur krispi dan rasanya yang manis. Yang membuatnya istimewa kue ini adalah taburan dari kacang *almond*. Selain itu bentuknya bulat dan tipis, lembut dan renyah di mulut. Di beberapa daerah *Almond Crispy* sudah ada yang membuat dengan berbagai varian. Akan tetapi masih ada sebagian yang belum mengetahui *Almond Crispy* tersebut. Terutama daerah Sumatera Barat, maka dari itu perlu dilakukan inovasi dari bahan pangan lokal daerah tersebut.

Dalam penelitian ini digunakan beras merah karena menyesuaikan dengan bahan utama pembuatan kue kering. Bahan utama pembuatan kue kering terdiri dari tepung terigu (*gardenia cookies*), tepung beras (kue akar kelapa), tepung tapioka

(kue semprit). Beras merah memiliki kandungan protein yang sama dengan tepung terigu protein rendah yaitu 8%-9%. Berdasarkan karakteristik tepung beras merah memiliki aroma khas, warna merah kecoklatan memiliki tekstur kesat, pera dan tidak pulen (Nestle, 2021 : 1). Sedangkan karakteristik tepung terigu memiliki tekstur kasar, berwarna putih, dan beraroma gandum (Ar Rahman, 2020 : 1). Dimana hasil dari produk dapat menarik konsumen terutama dapat dilihat dari segi fisik, serta dapat diminati dan dikonsumsi karena memiliki kandungan gizi baik yang terdapat dalam produk, serta memiliki tekstur yang renyah. Dengan banyaknya kandungan gizi yang terdapat pada beras merah, maka dalam penelitian ini dilakukan penggunaan pada makanan yang diharapkan dapat dikonsumsi oleh semua kalangan masyarakat.

Pada dasarnya penggunaan bahan makanan olahan akan memerlukan beberapa tahap pengujian sebelum makanan tersebut mampu diolah dan di pasarkan menjadi sebuah produk makanan, oleh karena itu proses pembuatan makanan olahan bukanlah sesuatu hal yang mudah. Maka dalam proses pembuatan tepung beras merah pada kualitas *Almond Crispy* memerlukan proses pengujian dengan beberapa tahap pengolahan. Hal tersebut dilakukan agar prosesnya pun memiliki kualitas rasa dan kandungan gizi yang terjamin bagi para calon konsumen.

Untuk menambah variasi kue kering *Almond Crispy*, maka dilakukan eksperimen pembuatan *Almond Crispy* dengan penggunaan tepung beras merah dengan tujuan untuk menambah inovasi baru *Almond Crispy*, mengembangkan serta diharapkan dapat bersaing dengan produk-produk kue kering. Diharapkan dengan adanya penelitian ini didapatkan formula terbaik penggunaan tepung beras merah terhadap *Almond Crispy* yang nantinya dapat diterima konsumen.

1.2 Identifikasi Masalah

Pada penelitian ini ada beberapa identifikasi masalah yang mendasari penulis untuk melakukan penelitian penggunaan tepung beras merah pada pembuatan *Almond Crispy*. Adapun identifikasi tersebut yaitu :

1. Apakah tepung beras merah dapat menjadi bahan penggunaan dalam pengolahan *Almond Crispy*?

2. Berapakah presentase penggunaan tepung beras merah yang dibutuhkan untuk menghasilkan kualitas *Almond Crispy*?
3. Apakah ada pengaruh terhadap Warna, Aroma, Rasa, Tekstur, Bentuk dan Ketipisan dalam penggunaan tepung beras merah pada *Almond Crispy*?
4. Bagaimana pengaruh penggunaan tepung beras merah terhadap sifat fisik dan daya terima konsumen pada *Almond Crispy*?

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas agar penelitian terarah dan terfokus maka penulis membatasi masalah. Adapun pembatasan masalah pada penelitian ini adalah “Pengaruh Penggunaan Tepung Beras Merah Pada Pembuatan *Almond Crispy* Terhadap Sifat fisik (diameter, ketebalan dan berat adonan) dan Daya Terima Konsumen (Warna, Aroma, Rasa, Tekstur, Bentuk dan Ketipisan).”

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah dan pembahasan masalah, maka permasalahan yang akan diteliti dalam penelitian ini adalah “Apakah terdapat pengaruh penggunaan tepung beras merah pada pembuatan *almond crispy* terhadap sifat fisik dan daya terima konsumen?”

1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan yang akan dicapai pada penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penggunaan tepung beras merah pada pembuatan *Almond Crispy* terhadap sifat fisik (diameter, ketebalan dan berat adonan) dan daya terima konsumen (warna, aroma, rasa, tekstur, bentuk dan ketipisan).

1.6 Kegunaan Penelitian

Manfaat yang dapat diambil dalam penelitian ini adalah :

1. Mendapatkan formula terbaik pada *Almond Crispy* penggunaan tepung beras merah.
2. Untuk mengoptimalkan penggunaan tepung beras merah sebagai bahan pangan lokal.

3. Memberikan inovasi baru dari produk *Almond Crispy* dengan penggunaan tepung beras merah.
4. Diharapkan penelitian ini dapat menjadi salah satu rujukan bagi Program Studi Tata Boga tentang tepung beras merah beserta manfaatnya yang dapat menambah nilai kreatifitas dalam bidang pangan.

