

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Beras adalah salah satu makanan pokok yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Selain sebagai makanan pokok, beras juga sebagai sumber energi dan protein utama. Pada setiap minggunya masyarakat Indonesia memerlukan 1,626 kg beras lokal per kapita untuk dikonsumsi (Badan Pusat Statistik, 2014).

Beras yang di konsumsi pada umumnya adalah beras giling atau beras putih yang sudah disosoh/beras sosoh (Kasih, 2009). Beras giling adalah jenis beras yang paling banyak dikonsumsi, karena warnanya yang putih bersih dan tidak berbau apek. Pada beras giling dilakukan proses pengelupasan lapisan kulit ari sehingga didapat biji beras yang putih bersih. Proses penggilingan dan pemolesan padi (sosoh/selip) berbagai varietas sampai menjadi beras berwarna putih telah menghilangkan sekitar 80% vitamin B1, 70% vitamin B3, 90% vitamin B6, 50% mangan, 50% fosfor, 60% zat besi, 100% serat dan asam lemak esensial (Pangkalan Ide, 2010).

Selain beras putih/beras sosoh, masyarakat Indonesia juga mengonsumsi beras berwarna, seperti beras merah, beras hitam, beras coklat dan lain-lain. Warna pada beras tersebut berasal dari pewarna alami (pigmen) yang terdapat dalam beras. Pada saat ini pengembangan pangan di Indonesia sudah sangat beragam, salah satunya adalah inovasi pada beras menjadi beras warna. Beras warna adalah beras putih yang diberi pewarna alami yang dimaksudkan untuk menjadikan beras lebih menarik bagi konsumen agar dipilih dan dikonsumsi menjadi alternatif dari jenis beras yang sudah ada di pasaran.

Seperti diketahui, warna merupakan salah satu indeks mutu bahan pangan yang perlu diperhatikan. Hal ini dikarenakan pada umumnya sebelum mempertimbangkan parameter lain (cita rasa, nilai gizi, tekstur dan lain-lain), konsumen akan memperhatikan keadaan warna bahan terlebih dahulu. Seringkali para konsumen menggunakan warna bahan pangan sebagai indikator mutu yang terdapat di dalam bahan tersebut. Bahan pangan tidak akan dipilih konsumen meskipun faktor – faktor lainnya normal bahkan lebih bergizi (Tien, 2013).

Bahan pewarna yang biasa digunakan dalam produk pangan adalah bahan pewarna alami dan bahan pewarna buatan. Bahan pewarna alami mempunyai kelebihan yaitu lebih aman dikonsumsi, pewarna alami biasanya tidak ada efek samping, selain itu dengan pewarna alami dapat menambah kandungan-kandungan zat yang bermanfaat untuk tubuh. Kelemahan pewarna alami yaitu warnanya yang tidak homogeni dan ketersediannya yang terbatas (Riandini, 2008).

Bahan pewarna alami sudah banyak diproduksi dan digunakan oleh masyarakat Indonesia dalam pembuatan minuman dan makanan, salah satunya beras warna. Beras warna dengan pewarna alami yang beredar dipasaran diproduksi oleh Javara Indigenous Indonesia dengan merek dagang *Rainbow Rice*. Javara telah memproduksi beras organik atau beras warna menggunakan pewarna alami dari berbagai tanaman, seperti dari kunyit, bunga telang, ubi jalar ungu dan kayu secang. Beras yang digunakan Javara adalah beras Rojolele. Salah satu jenis *Rainbow Rice* yaitu *Purple Potato Infused Rice* atau nasi ubi jalar ungu. Meskipun sudah dijual di pasar, beras *Rainbow Rice* masih memiliki beberapa kelemahan. Beberapa kelemahan tersebut adalah banyak butir beras yang sudah tidak utuh atau patah-patah, sehingga saat diolah menjadi nasi, teksturnya juga sangat lembut dan

menyerupai nasi tim. Warna menjadi pucat atau pudar setelah melalui proses pemasakan. Selain itu harga beras *Rainbow Rice* tergolong mahal.

Dalam upaya untuk mengatasi kelemahan yang terdapat pada produk *Rainbow Rice*, dilakukan penelitian menggunakan jenis beras yang berbeda dari produk yang telah ada yaitu menggunakan beras IR-64. Beras IR-64 atau Setra Ramos. Ciri fisik beras IR-64 antara lain berbentuk panjang/lonjong (*long grain*), tidak bulat, dan tidak beraroma. Beras IR-64 banyak ditanam di seluruh daerah berasal dari benih unggul (VUTW) asal Indonesia varietas IR-64 yang ditanam mampu menghasilkan produksi yang lebih banyak minimal dua kali lipat dari benih daerah setempat (lokal). Kebanyakan petani lebih suka menanam padi IR-64 karena lebih tahan terhadap serangan hama wereng dan mempunyai butiran yang panjang. Beras IR-64 masih tetap mendominasi pasaran. Selanjutnya mencoba memilih metode pemasakan untuk menghasilkan tekstur dan warna beras yang lebih baik. Metode yang dimulai dengan pencucian beras, pemasakan (*au bain marie*), kukus-rebus, pembekuan, *thawing* dan dikeringkan (Widowati, 2008).

Dalam pembuatan beras warna seringkali memakai pewarna dari tanaman. Salah satu tanaman yang bisa digunakan yaitu ubi jalar ungu. Ubi jalar ungu (*Ipomea batatas L*) merupakan salah satu tumbuhan yang mengandung pigmen antosianin yang juga bermanfaat sebagai penangkal radikal bebas, antimutagen, antikarsinogen, antihipertensif, dan antikanker (Gardjito, 2013). Kandungan antosianin yang tinggi pada ubi jalar ungu dapat menjadikan warna beras yang nantinya ditambahkan terlihat menarik. Ubi jalar ungu merupakan tumbuhan yang tidak mengenal musiman dan mudah didapat, selain itu harga yang ada dipasaran tergolong murah.

Penambahan ekstrak ubi jalar ungu dalam produk beras warna dapat menambah zat antioksidan yang terkandung dalam beras. Diketahui bahwa zat gizi yang terkandung dalam beras giling sangat minim karena zat-zat gizi pada beras telah hilang selama proses penyosohan. Dengan adanya produk beras warna ini diharapkan tercipta suatu produk makanan yang memiliki nilai tambah pada beras warna dalam hal kandungan antioksidan serta memberi manfaat yang lebih saat mengonsumsinya. Salah satunya dengan cara merendam, agar beras dapat menyerap ekstrak dan kandungan yang terdapat didalamnya. Menurut (Widowati, 2008) semakin lama perendaman akan semakin pekat warna yang dihasilkan. Selanjutnya untuk lama perendaman dipilih waktu 30 menit, 60 menit dan 90 menit karena pada rentangan waktu tersebut dinilai cukup baik dan tidak terlalu lama pada proses perendaman.

Penerimaan masyarakat terhadap beras warna relatif tinggi. Karena itu, pengembangan beras warna menggunakan pewarna alami penting untuk dilakukan. Penelitian ini akan mengembangkan beras warna menggunakan ubi jalar ungu sebagai sumber pewarna. Diharapkan, dengan adanya penelitian ini beberapa kelemahan dari beras warna yang di produksi oleh Javara dapat diatasi dan dapat diterima oleh konsumen selain itu juga untuk menambah keragaman pangan.

## **1.2 Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas, maka permasalahan yang dapat diidentifikasi pada penelitian ini adalah:

1. Apakah ekstrak ubi jalar ungu dapat digunakan sebagai pewarna beras?
2. Bagaimana proses pembuatan beras warna dengan penambahan ekstrak ubi jalar ungu?

3. Adakah perbedaan kualitas warna, aroma, rasa, dan tesktur beras warna dengan penambahan ekstrak ubi jalar ungu terhadap produk Javara?
4. Apakah produk beras warna ekstrak ubi jalar ungu dapat diterima baik oleh konsumen?
5. Apakah terdapat pengaruh lama perendaman beras dalam ekstrak ubi jalar ungu terhadap daya terima beras warna?

### **1.3 Pembatasan Masalah**

Dari identifikasi masalah yang dikemukakan diatas, maka penelitian dibatasi pada masalah pengaruh lama perendaman beras dalam ekstrak ubi jalar ungu terhadap daya terima beras warna.

### **1.4 Perumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah, identifikasi masalah, dan pembatasan masalah yang telah dipaparkan, maka perumusan masalah pada penelitian ini ialah: “Apakah terdapat pengaruh lama perendaman beras dalam ekstrak ubi jalar ungu terhadap daya terima beras warna?”.

### **1.5 Tujuan Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis pengaruh lama perendaman beras dalam ekstrak ubi jalar ungu terhadap daya terima beras warna.

### **1.6 Kegunaan Penelitian**

Hasil yang diperoleh dari penelitian ini diharapkan dapat berguna untuk :

1. Mempraktekan ilmu yang didapatkan dengan memperhatikan kandungan gizi pada makanan tersebut

2. Mengembangkan kreatifitas mahasiswa dalam membuat varian dari pengembangan ilmu-ilmu yang di dapat
3. Menambah daya guna dari ubi jalar ungu
4. Dapat dikembangkan untuk produsen bidang boga sebagai penganekaragaman produk dengan pewarna alami
5. Menambah kandungan antioksidan pada beras putih (IR-64)
6. Memperbaiki beras warna yang sudah ada di pasaran
7. Memperkaya sumber pustaka di Program Studi Tata Boga.
8. Menerapkan pada pembuatan nasi langi ubi jalar ungu.