

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Beras Merah umumnya adalah padi gogo yang kurang diminati dikalangan masyarakat sebagai makanan pokok. Beras Merah merupakan sereal yang banyak ditanam dan ditemukan di daerah Asia Selatan, Italia, Yunani, dan Amerika Serikat. Selain sebagai sumber utama karbohidrat, Beras Merah juga mengandung Protein, Beta – karoten, Antioksidan, dan zat besi (Frei, 2004; dalam Didi Suardi, 2005). Selain memiliki banyak kandungan, Beras Merah juga memiliki banyak manfaatnya sendiri seperti dapat menyembuhkan penyakit yang disebabkan oleh kekurangan Vitamin A, Vitamin B, dan juga dapat mengatasi kekurangan gizi yang dihadapi oleh masyarakat.

Beras merah dapat diolah menjadi banyak jenis bahan pangan, salah satunya diolah menjadi tepung. Tepung merupakan salah satu bentuk alternatif produk setengah jadi yang disarankan karena memiliki daya tahan simpan yang cukup lama, mudah dicampur dengan bahan lain (dibuat komposit), diperkaya zat gizi (difortifikasi), mudah dibentuk, dan lebih cepat dimasak sesuai tuntutan kehidupan modern yang serba praktis (Damarjati et al 2000 dalam Indriani, 2013). Karena mengandung banyak kandungan nutrisi, Tepung Beras Merah saat ini banyak diolah menjadi makanan ringan atau *one bite food* yang sedang naik daun dari luar negeri seperti negara-negara di Eropa.

Eropa dikenal sebagai benua yang memiliki banyak Negara indah dan penghasil hidangan yang mengunggah selera, seperti halnya Italia yang menciptakan banyak hidangan yang mendunia. Italia juga terkenal memiliki banyak makanan jalanan atau *Street Food* yang lezat, mulai dari yang bercita rasa manis sampai yang

gurih. Terdapat salah satu hidangan ringan asal *Sisilia*, Italia yang menarik perhatian karena sejarah yang terkandung di dalamnya, hidangan itu bernama *Arancini*. *Arancini* merupakan simbol budaya kawasan *Sisilia* yang kompleks, hidangan ini disuguhkan untuk menyambut orang asing, wisatawan, atau penduduk yang kembali ke kawasan *Sisilia* untuk membangkitkan rasa kebebasan (Wright, 2003; dalam Zaccardelli, 2020). Dalam bahasa Italia, *Arancini* berarti “Jeruk Kecil” atau buah yang dikenalkan pada saat Muslim Arab mendominasi kawasan *Sisilia*. *Arancini* sendiri adalah bola – bola nasi yang diolah dengan teknik menggoreng dengan minyak yang banyak dan panas. Bentuk *Arancini* bisa bervariasi dan diisi dengan berbagai bahan isian (Wright, 2003;380).

Menurut Nurdin (2016) inovasi adalah sesuatu yang baru yang diperkenalkan dan dilakukan praktik atau proses baru suatu barang atau layanan, atau bisa juga membuat sesuatu yang baru mengadopsi dari barang yang sudah ada sebelumnya. Pada pembuatan produk Tugas Akhir ini penulis menginovasikan produk *Arancini* sebagai sesuatu yang baru dengan mengubah bahan utama, isian, bentuk, dan konsep penyajian sehingga menghasilkan suatu produk baru yang berbeda dari sebelumnya juga menambahkan kandungan nutrisi yang terdapat pada produk.

1.2. Identifikasi Masalah

Berdasarkan Latar Belakang diatas, dapat diidentifikasi masalah sebagai berikut:

1. Apakah pemanfaatan Tepung Beras Merah sebagai Inovasi dari hidangan *Arancini* dapat diterima oleh masyarakat?
2. Bagaimana cara memilih bahan yang baik untuk membuat *Arancini* ?
3. Apa kandungan gizi yang bisa didapatkan dari Inovasi *Arancini* menggunakan Tepung Beras Merah ?
4. Apakah hidangan ini bisa menjadi *alternative* makanan yang baik untuk masyarakat?

5. Bagaimana cara mengemas *Arancini* Tepung Beras Merah yang baik agar lebih menarik ?
6. Apa Inovasi yang akan dilakukan untuk perubahan *Arancini* menggunakan Tepung Beras Merah?
7. Apakah akan ada unsur makanan Indonesia dalam Inovasi ini mengingat pasar dari hidangan ini adalah orang Indonesia ?
8. Bagaimana Inovasi *Arancini* Tortilla Tepung Beras Merah Dengan Bumbu Bali pada pembuatan produk?

1.3. Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah di atas, penulis akan membatasi masalah pada Inovasi *Arancini* Tortilla Tepung Beras Merah Dengan Bumbu Bali.

1.4. Tujuan Penulisan

Tujuan penulisan ini adalah untuk menghasilkan formula terbaik dari produk Inovasi *Arancini* Tortilla Tepung Beras Merah Dengan Bumbu Bali.

1.5. Kegunaan Penulisan

1. Menambah pengetahuan dan wawasan baru tentang inovasi *Arancini* tortilla tepung beras merah dengan bumbu bali.
2. Untuk mengembangkan salah satu hidangan dari luar negeri yang dimodifikasikan dengan hidangan lokal.