

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Beras (*Oryza Sativa* L) merupakan sumber bahan pangan utama di Indonesia. Beras telah menjadi budaya yang tidak dapat dipisahkan dari penduduk Indonesia sehingga ada istilah yang mengatakan bahwa “orang Indonesia belum dikatakan makan apabila belum makan nasi”. Menurut Shantika dan Rozakurniati (dalam Zuhriani, 2015:1) produksi beras di Indonesia sangat banyak ragam jenis dan varietasnya berdasarkan warna beras di Indonesia dikenal beberapa jenis beras seperti beras putih, beras hitam, beras ketan, dan beras merah. Dari sisi khasiat dan gizi ternyata pigmen beras yang berwarna hitam mempunyai khasiat paling baik dibanding beras berwarna lainnya.

Menurut sejarah beras hitam, di Solo dikenal dengan *Beras Wulung* merupakan beras pilihan yang dahulu hanya ditanam dan dipergunakan dalam keraton Kasunanan Surakarta, dan khusus dikonsumsi di lingkungan para Raja serta dipergunakan dalam jenis ritual tertentu. Di kawasan Cibeuhi, Subang, Jawa Barat, beras hitam disebut dengan nama *Beras Gadog*. Di daerah Sleman, beras hitam dikenal dengan nama *Cempo Ireng* dan ada juga yang menyebut beras *Jlitheng* (Khalil, 2016:82), dan mungkin di daerah lain ada jenis beras hitam lainnya.

Beras Hitam merupakan tanaman pangan yang berasal dari family Graminae dan termasuk salah satu jenis varietas lokal yang ada di Indonesia, yang mulai populer di masyarakat. Sesuai dengan namanya, beras ini memiliki ciri khas yaitu warna bulir beras (karnel) ungu pekat hingga mendekati hitam. Masyarakat umumnya lebih mengenal ketan hitam dibandingkan beras hitam. Meskipun warnanya sama-sama hitam, antara beras hitam dengan ketan hitam memiliki perbedaan jika beras hitam dipotong melintang akan terlihat terlihat beras yang berwarna jernih dan jika dimasak akan sedikit pera dibandingkan beras biasa. Sedangkan ketan hitam jika dipotong melintang akan terlihat warnanya putih susu pada beras tersebut, dan jika dimasak akan lengket seperti ketan menurut Maspariy (dalam Artaty, 2015:1). Beras hitam memiliki tampilan

ungu pekat mendekati hitam karena banyak mengandung aleuron dan endospermia yang memproduksi antosianin yang sangat baik untuk kesehatan. Kandungan antosianin pada beras hitam berfungsi sebagai antioksidan, antimutagenik, hepatoprotektif, antihipertensi dan antihiperlipidemik. Peran antioksidan bagi kesehatan manusia untuk mencegah penyakit kanker, gangguan sel syaraf, liver, gangguan pembuluh darah seperti jantung koroner, diabetes, katarak, dan penyakit timbulnya proses penuaan dini juga pemicu penyakit kronis lainnya Menurut Reddy dan Suardi (dalam Artaty, 2015:48).

Melihat kandungan protein yang rendah pada beras hitam yang hampir sama dengan tepung terigu muncul inisiatif untuk menjadikan beras hitam menjadi produk turunan, seperti bahan dasar pembuatan kue (ciffon, borwnies dan cookies), yang dilakukan dengan cara menepungkan beras hitam terlebih dahulu. Proses penepungan beras hitam harus dilakukan dengan beberapa tahapan 1) pencucian beras, 2) perendaman beras selama 3 jam, 3) pengeringan, dan penggilingan, serta 4) pengayakan dan penyangraian agar tepung lebih tahan lama (Artaty, 2015:50). Dalam penelitian Hanif (2018) tepung beras hitam dapat dijadikan alternatif pengganti tepung terigu sebagai pembuatan cookies. Sedangkan Artaty (2015) dalam penelitiannya tepung beras hitam digunakan sebagai bahan baku pembuatan roll cake.

Berdasarkan uraian di atas peneliti tertarik membuat inovasi baru dengan menjadikan tepung beras hitam menjadi bahan tambahan tepung terigu sebagai bahan dasar pembuatan *muffin*. Dimana *muffin* dikenal sebagai roti berbentuk cangkir yang dihidangkan dalam kondisi panas dan dapat dikonsumsi sebagai makanan berat ataupun makanan ringan menurut Smith dan Hui, (dalam Misriyani, 2015:12). *Muffin* berasal dari Inggris dan saat ini telah banyak dikenal oleh masyarakat Indonesia. *Muffin* tergolong jenis quick breads yaitu produk bakery yang dibuat tanpa melalui proses fermentasi dan tidak mengandung ragi sehingga tidak diperlukan waktu untuk pengulenan, pengembangan, dan pengistirahatan (Wheat Food Council, 2010).

Secara umum *muffin* memiliki bentuk yang seragam yaitu bagian puncak melingkar atau bulat berwarna coklat keemasan, rongga berukuran sedang yang seragam, flavor manis serta aroma yang

sedap, tekstur pada *muffin* lembut dan lembab, mudah dibelah, mudah dikunyah, dan meninggalkan cita rasa yang menyenangkan di mulut setelah ditelan menurut Smith dan Hui (dalam Misriyani, 2015:14). Sedangkan menurut Pungky Prakoso (dalam Hanani, 2015:1) *muffin* adalah sejenis roti tanpa ragi yang dibuat dalam ukuran personal, bertekstur padat, karena pengolahannya yang sederhana hanya diaduk.

Adanya penambahan tepung beras hitam terhadap *muffin*, peneliti berharap dapat membuat inovasi baru dalam pembuatan kue *muffin* dan peneliti ingin mengetahui formula yang tepat pada penambahan tepung beras hitam terhadap *muffin*. Dilihat dari daya terima pada masyarakat terhadap hasil jadi *muffin* dengan penambahan tepung beras hitam dan uji organoleptik. Sehingga dapat mengetahui tingkat penerimaan konsumen terhadap beberapa formulasi dari penambahan tepung beras hitam pada *muffin*.

B. Batasan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka dapat diidentifikasi masalah sebagai berikut:

Pengaruh yang ditimbulkan dari penambahan jumlah tepung beras hitam dalam pembuatan *muffin* dengan tiga formulasi yaitu 20%, 40%, 60% ditinjau dari uji organoleptik serta tingkat kesukaan atau daya terima masyarakat.

C. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

Adakah pengaruh penambahan jumlah tepung beras hitam terhadap hasil jadi *muffin* dengan persentase 20%, 40%, 60% ditinjau dari segi organoleptik dan daya terima masyarakat?

D. Tujuan

Adapun tujuan penelitian ini berdasarkan rumusan masalah sebagai berikut:

Untuk mendeskripsikan pengaruh penambahan jumlah tepung beras hitam terhadap hasil jadi *muffin* dengan persentase 20%, 40%, 60% ditinjau dari segi organoleptik dan daya terima masyarakat.

E. Manfaat

Adapun manfaat pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Sebagai inovasi baru bagi peneliti bahwa tepung beras hitam dapat dijadikan produk olahan makanan yang berbahan dasar tepung.
2. Menambah pengetahuan peneliti terhadap pembuatan *muffin* dengan penambahan tepung beras hitam.
3. Untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap *muffin* dengan penambahan tepung beras hitam.