

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Beras merah merupakan salah satu sumber pangan yang bernilai kesehatan tinggi. Selain mengandung karbohidrat, juga mengandung protein, beta karoten, zat besi dan antosianin. Antosianin merupakan pigmen merah yang terkandung pada perikarp dan lapisan kulit beras yang dapat dijumpai pada setiap bagian gabah (Suardi, 2005).

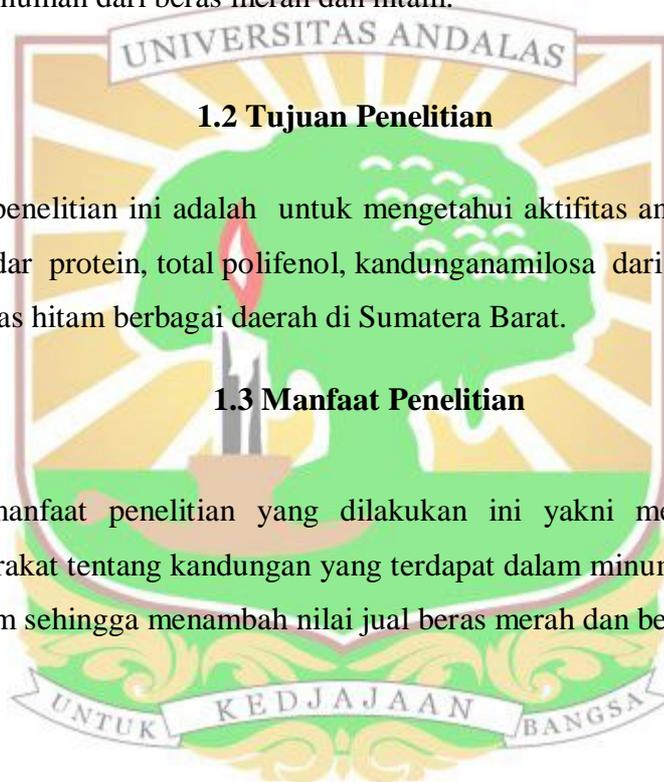
Beras merah mempunyai manfaat bagi kesehatan manusia diantaranya sebagai antioksidan, mencegah penuaan dini, mencegah beri-beri pada bayi, mencegah sembelit, mencegah berbagai penyakit saluran pencernaan, mencegah kanker dan penyakit degeneratif, meningkatkan daya tahan tubuh terhadap penyakit, menurunkan kolesterol darah, memperbaiki kerusakan sel hati, menurunkan kadar gula darah, mencegah anemia dan mengembangkan perkembangan otak (Marwanti, 2000).

Antioksidan berperan dalam pencegahan penyakit yang disebabkan oleh radikal bebas. Tubuh perlu asupan antioksidan yang berasal dari luar tubuh yaitu dari makanan yang dikonsumsi. Antioksidan merupakan substansi kimia yang dapat menghambat permulaan (inisiasi) atau memperlambat kecepatan oksidasi pada bahan yang mudah teroksidasi (Fennema, 1985). Antioksidan atau reduktor berfungsi untuk mencegah terjadinya oksidasi atau menetralkan senyawa yang telah teroksidasi dengan cara menyumbangkan hidrogen atau elektron (Silalahi, 2006). Antioksidan adalah bahan tambahan yang digunakan untuk melindungi komponen-komponen makanan yang bersifat tidak jenuh (mempunyai ikatan rangkap) terutama lemak dan minyak. Sumber-sumber antioksidan dapat dikelompokkan menjadi dua kelompok antara lain: antioksidan sintetik yaitu antioksidan yang diperoleh dari hasil sintesa reaksi kimia dan antioksidan alami yaitu antioksidan hasil ekstraksi bahan alami (Ardiansyah, 2007).

Pada beras hitam, aleuron (lapisan terluar beras) yang sering kali ikut terbuang dalam proses pemisahan kulit dan endospermia (tempat sebagian besar

pati dan protein beras berada) memproduksi antosianin dengan intensitas tinggi sehingga warna beras menjadi ungu pekat mendekati hitam (Nasrida, 2013).

Penelitian yang telah dilakukan Anggraini, Novelina, Limber, Amelia (2015) pada beras merah berbagai daerah di Sumatera Barat adalah: antioksidan (6,02- 47,22%), protein (4,43- 6,13%), total polifenol (7,75- 29,12 mg/mL), amilosa (8,36- 18,07%). Pada beras hitam: antioksidan (22,22- 54,63%), antosianin (15,55- 150,3 mg/L), protein (5,73- 7,49%), total polifenol (14,35- 31,31 mg/mL), amilosa (7,20- 17,71%). Berdasarkan penelitian tersebut penulis tertarik melanjutkan penelitian tentang diversifikasi produk dari beras merah dan hitam yaitu minuman dari beras merah dan hitam.



### **1.2 Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui aktifitas antioksidan, kadar antosianin, kadar protein, total polifenol, kandunganamilosa dari minuman beras merah dan beras hitam berbagai daerah di Sumatera Barat.

### **1.3 Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat penelitian yang dilakukan ini yakni menginformasikan kepada masyarakat tentang kandungan yang terdapat dalam minuman beras merah dan beras hitam sehingga menambah nilai jual beras merah dan beras hitam.