

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Proses penyiapan sarapan yang memerlukan waktu lama kurang menguntungkan pada kondisi seperti sekarang ini yang menuntut kepraktisan dan hemat waktu. Saat ini makin banyak jumlah ibu rumah tangga yang bekerja sehingga memiliki waktu penyiapan sarapan sangat terbatas, dilain pihak kebutuhan gizi tidak dapat diabaikan. Solusinya adalah makanan yang cepat dan praktis dalam penyajiannya namun memenuhi kebutuhan standar gizi (Sukasih dan Setyajit, 2012)

Salah satu bentuk makanan pengganti sarapan siap saji yang cukup digemari masyarakat saat ini *flakes*. *Flakes* merupakan makanan sereal siap santap yang umumnya dikonsumsi dengan susu. *Flakes* dibuat dari bahan baku yang berasal dari golongan sereal dan umbi-umbian dengan gula, garam dan air (Marsetio, Herudiyanto dan Herlina, 2006). *Flakes* merupakan makanan sarapan siap saji yang berbentuk lembaran tipis dan produk ini dapat diolah dengan teknologi sederhana, waktu yang singkat dan cepat dalam penyajian (Hildayanti, 2012).

*Flakes* yang beredar dipasaran pada umumnya berbahan baku gandum dan jagung (Adryan, 2014). Perlu dilakukan inovasi dalam pengolahan *flakes* untuk membuat makanan olahan yang lebih bervariasi, sehingga perlu suatu bahan pangan yang dapat diolah menjadi *flakes*, tetapi belum banyak dimanfaatkan. Salah satu jenis bahan pangan tersebut adalah beras hitam.

Beras hitam telah teruji memiliki kandungan antosianin yang cukup tinggi (Maulida dan Guntarti, 2015). Antosianin memiliki aktivitas antioksidan karena merupakan senyawa fenolik yang dapat menangkal radikal bebas. Antioksidan adalah senyawa yang mempunyai struktur molekul yang dapat memberikan elektronnya kepada molekul radikal bebas tanpa terganggu sama sekali fungsinya dan dapat memutus reaksi berantai dari radikal bebas (Kumalaningsih, 2007). Zat gizi seperti protein, mineral (Ca, P, Fe, dan Zn) dan isinya serat pangan lebih tinggi di beras hitam dibandingkan dengan beras merah dan putih (Kushwaha, 2016). Meskipun demikian, beras hitam belum banyak dikenal dan dimanfaatkan

dalam pengembangan produk pangan, untuk itu perlu dilakukan pengembangan produk makanan dari beras hitam. Beras hitam belum pernah diolah untuk pembuatan *flakes*, dan rasanya juga belum banyak dikenal masyarakat, karena itu penulis mencoba mengkombinasikan tepung beras hitam dengan bahan pangan lain yang telah dikenal dan disukai masyarakat Indonesia. Bahan pangan yang digunakan disini adalah pisang.

Pisang merupakan buah yang mudah dijumpai dan didapatkan. Banyak jenis pisang yang terdapat di Indonesia. Salah satu pisang yang telah dikenal untuk diolah adalah pisang kepok. Pisang kepok (*Musa paradisiaca formatypica*) merupakan produk yang cukup prospektif dalam pengembangan sumber pangan lokal karena pisang ini dapat tumbuh di sembarang tempat sehingga produksi buahnya selalu tersedia, namun cepat rusak setelah lepas panen karena melalui proses klimaterik yaitu proses kematangan, untuk mengatasi kerusakan tersebut maka dapat diolah menjadi tepung (Arifin, 2011).

Pisang kepok memiliki buah yang sedikit pipih dan kulit yang tebal, jika sudah matang warna kulit buahnya akan menjadi kuning. Pisang juga kaya akan mineral seperti kalium, magnesium, besi, fosfor, dan kalsium, mengandung vitamin A, B6 dan C serta mengandung serotonin yang aktif sebagai neurotransmitter untuk kecerdasan otak (Satuhu dan Supriyadi, 2008). Zat besi pada buah pisang hampir 100% dapat diserap oleh tubuh, jika dibanding dengan makanan nabati lainnya. Berdasarkan berat kering buah pisang per 100 g kadar zat besi mencapai 2 mg dan zat seng 0,8 mg (Khomsan dan Anwar, 2008), sehingga dengan pencampuran tepung beras hitam dan tepung pisang ini juga akan meningkatkan nilai gizi dari *flakes* yang dihasilkan.

Selain itu, penulis juga telah melakukan percobaan pendahuluan dalam pembuatan *flakes* yaitu dengan bahan baku utama 100% beras hitam dan didapatkan yaitu *flakes* yang dihasilkan setelah dimakan menyisakan rasa pahit, kemudian penulis mencoba membuat *flakes* dengan mencampurkan 70% tepung beras hitam dan 30% tepung pisang sebagai bahan bakunya dan didapatkan *flakes* dengan tekstur dan rasa yang lebih baik, tetapi penulis belum mengetahui kandungan gizi dari *flakes* ini dan juga penulis ingin mengetahui penambahan tepung pisang yang tepat sehingga menjadikan karakteristik *flakes* yang dihasilkan lebih baik, karena itulah berdasarkan hal ini serta penjelasan

sebelumnya maka penulis melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Pencampuran Tepung Beras Hitam (*Oryza sativa* L.) dengan Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca formatypica*) Terhadap Karakteristik *Flakes* yang Dihasilkan”**

## 1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari Penelitian ini adalah :

1. Mengetahui pengaruh pencampuran tepung beras hitam dengan tepung pisang kepok terhadap karakteristik fisik dan kimia *flakes* yang dihasilkan.
2. Mengetahui tingkat penerimaan panelis secara organoleptik terhadap *flakes* yang dihasilkan.

## 1.3 Manfaat Penelitian

Penelitian ini dapat :

1. Bermanfaat dalam meningkatkan nilai guna tepung beras hitam dan tepung pisang kepok sebagai bahan pangan lokal.
2. Membuat variasi makanan sereal siap santap dari tepung beras hitam dan tepung pisang kepok.

## 1.4 Hipotesis Penelitian

$H_0$  : Pencampuran tepung beras hitam dan tepung pisang kepok tidak berpengaruh terhadap karakteristik fisik dan kimia serta organoleptik *flakes* yang dihasilkan.

$H_1$  : Pencampuran tepung beras hitam dan tepung pisang kepok berpengaruh terhadap karakteristik fisik dan kimia serta organoleptik *flakes* yang dihasilkan.