

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Beras ketan hitam (*Oryza sativa glutinosa*) merupakan salah satu dari varietas padi dan termasuk *family Gramineae*. Berbeda dengan beras yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia beras ketan mengandung kadar amilopektin yang tinggi, sehingga beras ketan lebih banyak digunakan sebagai bahan baku dalam pembuatan kue. Beras ketan sering digunakan sebagai bahan baku bubur, tepung kue, dan tape (Putra, 2013).

Beras ketan dibedakan menjadi dua macam, yaitu beras ketan putih dan beras ketan hitam. Perbedaan warna ini tergantung dari pigmen yang terkandung didalamnya. Beras ketan hitam mengandung pigmen antosianin yang berwarna ungu pekat (Putra, 2013).

Beras ketan hitam (*Oryza sativa glutinosa*) mempunyai warna ungu kehitaman. Dari sisi khasiat gizi ternyata pigmen beras yang berwarna hitam mempunyai khasiat paling baik dibandingkan dengan beras berwarna lainnya. Komponen bioaktif yang terdapat dalam beras ketan hitam adalah antosianin. Antosianin merupakan pigmen ungu khas yang terkandung dalam beras ketan hitam dan sejumlah studi beberapa tahun belakangan menunjukkan bahwa antosianin memiliki beraneka manfaat diantaranya sebagai antioksidan, anti-inflammatory, senyawa anti mikroba, memiliki aktivitas anti-karsinogenik, memperbaiki penglihatan, menginduksi apoptosis, efek neuroprotektif, berpengaruh terhadap pembuluh darah dan platelet sehingga meminimalkan resiko jantung koroner (Meladhi, 2007).

Berdasarkan komposisi dan manfaat yang terdapat pada beras ketan hitam, maka beras ketan hitam dapat diolah dalam bentuk produk diantaranya adalah produk instan. Produk instan merupakan bahan makanan kering yang memiliki beberapa kelebihan seperti praktis dalam waktu (siap saji dalam waktu 3-6 menit), tidak butuh ruang luas untuk penyimpanan dan untuk dikonsumsi, ringan serta relatif murah. Salah satu bentuk produk instan yang dapat diolah dari beras ketan hitam dan mudah dikonsumsi adalah bubur instan.

Bubur instan merupakan bubur yang telah mengalami proses pengolahan lebih lanjut sehingga dalam penyajiannya tidak diperlukan proses pemasakan. Penyajian bubur instan dapat dilakukan hanya dengan menambahkan air panas ataupun susu, sesuai dengan selera. Bubur memiliki tekstur yang lunak dan agak encer (tidak padat) sehingga mudah bagi konsumen untuk menikmatinya. Bubur tidak hanya terbuat dari beras saja namun dapat pula dibuat dari kacang hijau, beras merah, beras ketan ataupun dari beberapa campuran penyusunnya.

Berbagai macam cara pengolahan bubur yang sudah ada, diantaranya bubur sumsum, bubur ayam, bubur ketan hitam dan lain-lainnya. Dimana bentuk dari berbagai macam bubur tersebut berbeda-beda. Ada yang memiliki bentuk tekstur yang agak encer, partikel diskret seperti tepung, maupun dalam bentuk potongan atau serpihan.

Beraneka bentuk olahan bubur yang ada, tidak semua bentuk bubur yang disukai oleh masyarakat dan semua itu tergantung selera masyarakat yang mengkonsumsinya. Dimana ada yang menyukai bentuk bubur agak encer dan ada yang tidak menyukai bentuk bubur agak encer tersebut. Untuk itu bubur diolah dalam berbagai macam bentuk, sehingga dapat mengetahui jenis atau bentuk olahan bubur yang disukai oleh masyarakat.

Pada saat proses pengolahan bubur instan, teknologi pengolahan yang digunakan adalah dengan metode pengeringan. Faktor-faktor yang dapat mempengaruhi pengolahan bubur pada saat pengeringan yaitu komposisi kimia bahan, luas permukaan bahan, kadar air bahan, suhu, waktu pengolahan dan lama waktu perendaman. Untuk itu faktor-faktor tersebut harus dijaga, agar pada saat pengolahan bubur dapat berjalan dengan baik dan tidak terjadi hambatan saat proses pengolahannya.

Pada pra penelitian yang telah dilakukan pada pembuatan bubur ketan hitam instan. Pengeringan bubur ketan hitam menggunakan oven dengan suhu pengeringan sekitar  $\pm 80^{\circ}\text{C}$  selama 2 jam. Pada saat penyeduhan bubur, hasil yang didapatkan yaitu terjadi sedikit perubahan terhadap warna bubur akibat suhu pengeringan yang terlalu tinggi dan tekstur bubur agak keras. Berdasarkan uraian diatas penulis telah melakukan penelitian dengan judul **“Kajian Pembuatan Bubur Ketan Hitam (*Oryza sativa glutinosa*) Instan”**.

## 1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui metode pembuatan bubur ketan hitam instan terbaik berdasarkan sifat fisikokimia, sehingga menghasilkan bubur ketan hitam instan yang disukai panelis.

## 1.3 Manfaat Penelitian

1. Memanfaatkan beras ketan hitam sebagai bahan baku makanan dalam pembuatan bubur ketan hitam instan
2. Menyediakan alternatif pangan pokok yang kering dan praktis sehingga mudah dalam pendistribusian, penyimpanan, maupun penyediaannya
3. Meningkatkan nilai tambah dan daya guna dari beras ketan hitam

