

I. PENDAHULUAN

I.I Latar Belakang

Sumber pangan disetiap Negara harus mampu memenuhi kebutuhan masyarakat pada umumnya, dimana untuk setiap produk pangan mentah baik nabati atau hewani perlu menjadi pusat perhatian secara kualitas ataupun kuantitas. Produk pangan tersebut memiliki sifat khusus yaitu kemampuannya untuk menjadi sumber penyediaan zat gizi. Zat gizi tersebut menyediakan sumber energi bagi tubuh, dan membuat lancarnya pertumbuhan serta memperbaiki jaringan dalam tubuh. Kebutuhan individu konsumen akan berbagai zat gizi dapat lebih dijamin pemenuhannya dengan cara mengkonsumsi pangan yang beraneka ragam. Penganekaragaman pangan bertujuan untuk memantapkan konsumsi pangan yang berimbang. Salah satu upaya perbaikan konsumsi pangan yaitu diversifikasi tepung dalam bentuk tepung olahan pada brownies yang bertujuan supaya memudahkan masyarakat dalam pengolahan pangan.

Menurut Ambarini (2005), brownies merupakan sejenis kue bantat yang berasal dari barat yang juga telah populer di Indonesia, khususnya dikota-kota besar. Pada awalnya brownies digunakan sebagai makanan yang dapat ditemukan pada jamuan makan. Seiring dengan berjalannya waktu, brownies berkembang menjadi makanan alternatif bagi masyarakat yang sibuk sebagai sarapan yang siap dibawa dan dimakan diperjalanan tanpa harus menghabiskan waktu duduk dimeja makan. Dalam rangka diversifikasi tepung olahan dapat dikembangkan dengan membuat brownies yaitu dari campuran tepung ketan hitam dan tepung pisang.

Beras ketan mempunyai aroma yang khas dan warna yang menarik sehingga memberikan warna dan daya tarik tersendiri sehingga brownies yang dihasilkan juga menarik. warna hitam pada ketan hitam disebabkan karena adanya pigmen antosianin sehingga beras berwarna ungu pekat mendekati hitam. Antosianin merupakan salah satu bagian penting dalam grup pigmen setelah klorofil. Antosianin merupakan pigmen yang larut dalam air yang menghasilkan warna dari merah sampai biru dan tersebar luas dalam buah, bunga, dan daun. Senyawa antosianin tergolong pigmen yang disebut flavonoid (Winarno,1993).

Pisang merupakan buah dengan sumber gizi yang hampir sempurna karena pisang mengandung 6 nutrisi yaitu: air, gula, protein, lemak, vitamin, dan mineral. Berkat tingginya nilai gizi yang dikandungnya, maka pisang telah menjadi makanan penting (pokok) bagi banyak orang. Pisang merupakan salah satu buah klimakterik yang dimana pisang yang sudah matang akan cepat busuk karena kadar airnya cukup tinggi yang dimana proses kemasakan buah ini terjadi sesudah dipanen. Untuk memperpanjang daya awet dan daya gunanya, buah pisang dapat diolah menjadi berbagai produk (Satuhu, 1999).

Pisang saat ini sudah banyak dikembangkan dan dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan dalam bentuk segar dan tepung. Tepung dibuat dengan cara menggiling halus galek pisang yang telah dikeringkan. Tepung pisang kaya akan karbohidrat dan protein serta aneka ragam mineral lainnya. Tepung pisang dapat digunakan sebagai bahan campuran yang hampir terdapat pada semua makanan berbasis tepung, seperti roti, *cake*, *biscuit*, *cookies*, dan sebagainya (Satuhu dan Supriyadi, 1994).

Tepung siap olah brownies adalah tepung jadi atau tepung siap pakai yang didalam sudah terkandung campuran antara tepung beras ketan hitam dan tepung pisang serta terdapat bahan-bahan pendukung lainnya seperti gula, perisa vanilli, susu bubuk, pengembang yang sudah tercampur sesuai formulasi yang telah ditentukan dalam bentuk bubuk (Desroiser, 1988). Berdasarkan pra penelitian pendahuluan yang telah dilakukan, tepung siap olah brownies dengan campuran tepung beras ketan hitam dan tepung pisang dapat diterima secara organoleptik oleh panelis.

Berdasarkan latar belakang diatas maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “ **Pembuatan Tepung Siap Olah Brownies dari Campuran Tepung Beras Ketan Hitam (*Oryza sativa glutinosa*) dengan Tepung Pisang (*Musa paradisiaca*)**”

I.2. Tujuan Penelitian

1. Untuk mendapatkan formulasi terbaik yang disukai panelis dari campuran tepung ketan hitam dan tepung pisang pada tepung siap olah brownies
2. Untuk mengetahui karakteristik dari tepung siap olah browni

I.3. Manfaat Penelitian

1. Mempermudah konsumen dalam pengolahan produk brownies
2. Memaksimalkan pemamfaatan beras ketan hitam dan pisang sehingga dapat membantu asupan Gizi masyarakat dan dapat dinikmati oleh semua kalangan masyarakat dalam bentuk tepung siap olah brownies

I.4. Hipotesa Penelitian

- H₀ : Pencampuran tepung beras ketan hitam dengan tepung pisang tidak berpengaruh terhadap tepung siap olah brownies yang dihasilkan.
- H₁ : Pencampuran tepung beras ketan hitam dengan tepung pisang berpengaruh terhadap tepung siap olah brownies yang dihasilkan.

