

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Beras rendang merupakan makanan tradisional Sumatera Barat yang berasal dari kota Payakumbuh yang dijadikan sebagai buah tangan. Beras rendang terdiri dari dua bahan utama yaitu beras ketan yang direndang kemudian dijadikan tepung dan manisan yang terdiri dari larutan santan dan gula. Bahan tersebut kemudian diaduk rata dan dicetak (Erina, wawancara 3 Maret 2018). Produsen pembuatan beras rendang Erina Payakumbuh, menyebutkan bahwa beras rendang yang diproduksi di Payakumbuh memiliki umur simpan lebih kurang satu minggu, hal ini disebabkan karena kandungan minyak yang tinggi. Produk dengan kandungan minyak yang tinggi mudah mengalami kerusakan akibat oksidasi dan hidrolisis yang menimbulkan ketengikan pada produk (Angelia, 2016). Kandungan minyak yang tinggi pada manisan beras rendang berasal dari santan. Menurut Winarno (2014) santan memiliki nutrisi yang lengkap dan mudah mengalami kerusakan selama penyimpanan sehingga dapat menjadi media tumbuh bagi mikroorganisme pembusuk.

Erina menyebutkan bahwa titik kritis produk beras rendang terletak pada proses pemasakan manisan, apabila pemasakan manisan terlalu lama maka beras rendang yang dihasilkan akan keras dan saat dicetak akan retak atau tidak dapat dicetak. Pemasakan manisan yang singkat, menyebabkan beras rendang yang dihasilkan juga tidak bagus karena beras rendang yang dihasilkan kurang mengkilap (wawancara 3 Maret 2018).

Sibuknya kegiatan manusia pada era modern menuntut manusia untuk memenuhi kebutuhannya secara instan dan cepat. Tidak ada pengembangan terhadap produk beras rendang dapat menyebabkan makanan ini akan hilang karena tidak terwariskan. Teknologi pengolahan yang dapat diterapkan untuk memudahkan konsumen dalam menikmati makanan tradisional beras rendang adalah dengan cara mengeringkan larutan manisan beras rendang ke bentuk serbuk, sehingga dihasilkan produk berbentuk instan. Pangan instan merupakan bahan makanan yang mengalami proses pengeringan air, sehingga mudah larut dan mudah disajikan hanya dengan menambahkan air panas atau air dingin

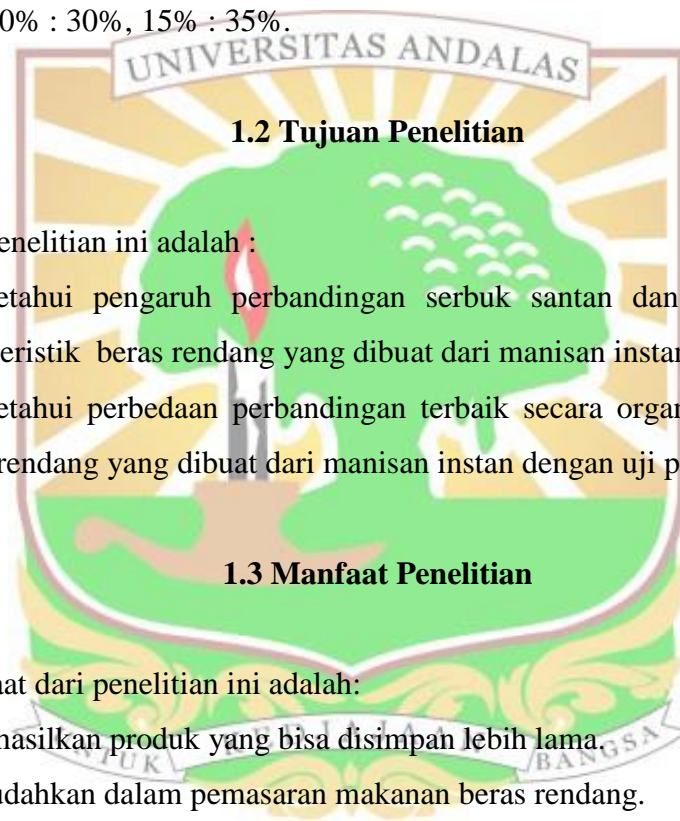
(Futriani, 2017). Metode yang dapat digunakan untuk membuat manisan instan beras rendang adalah dengan mengeringkan santan ke bentuk serbuk dan dilakukan pencampuran terhadap komposisi lainnya dengan formulasi yang berbeda sehingga didapatkan formulasi manisan instan beras rendang yang memiliki karakteristik sama dengan beras rendang tradisional.

Pengeringan santan dapat dilakukan dengan menggunakan alat *spray dryer*. Pengeringan semprot (*spray dryer*) cocok digunakan untuk bahan cair. Keuntungan pengeringan menggunakan alat *spray dryer* adalah pengeringan yang cepat, retensi produk dalam ruang pengering singkat dan produk akhir yang dihasilkan siap dikemas ketika proses pengeringan selesai. Prinsip kerja *spray dryer* yaitu cairan akan dilewatkan pada suatu *nozzle* sehingga keluar dalam bentuk butiran (*droplet*). Butiran ini selanjutnya masuk kedalam ruangan pengering yang dialiri udara panas (Vistanty, 2010). Pembuatan serbuk menggunakan *spray dryer* membutuhkan bahan pengisi yang berfungsi untuk melindungi komponen bahan pangan yang sensitif, mengurangi kehilangan nutrisi, mengubah komponen bahan pangan bentuk cair ke bentuk padat yang lebih mudah ditangani. Bahan pengisi berperan penting dalam proses atomisasi bahan. Banyak jenis bahan pengisi yang ditambahkan pada proses pengeringan semprot. Bahan pengisi yang digunakan untuk pengeringan bahan jenis santan adalah maltodekstrin. Hasil penelitian yang pernah dilakukan terhadap bahan pengisi maltodekstrin menghasilkan partikel sedikit lebih halus, tetapi memiliki kelarutan yang paling baik (Milton, 2005).

Hayati, Dewi, dan Nugrahani (2015), melakukan penelitian tentang pengaruh konsentrasi maltodekstrin terhadap rendemen pada pembuatan santan kelapa bubuk (*coconut milk powder*) dengan perlakuan variasi penambahan maltodekstrin yaitu dengan konsentrasi 2%, 4%, 6%, 8%, dan 10%, didapatkan pada variasi konsentrasi maltodekstrin dengan kadar 2% diperoleh rendemen santan kelapa bubuk terendah yaitu 4,0038% sedangkan rendemen terbesar diperoleh pada konsentrasi maltodekstrin dengan kadar 10% yang memiliki rendemen santan kelapa bubuk yaitu 6,2071%.

Penelitian pendahuluan telah dilakukan terhadap pengeringan santan dengan konsentrasi maltodekstrin 12% dan didapatkan hasil serbuk santan yang halus, warna putih dan memiliki aroma santan yang kuat. Penelitian pendahuluan juga

telah dilakukan terhadap pembuatan manisan beras rendang instan dengan formulasi 30% serbuk santan dan 20% gula dengan jumlah penambahan air yaitu 200 g dan lama waktu pemasakan selama 15 menit agar diperoleh manisan instan yang sesuai dengan manisan beras rendang tradisional, dimana manisan tradisional memiliki karakteristik kental (saat diangkat tidak putus), berwarna kuning kecoklatan dan mengkilap (Erina, wawancara 3 Maret 2018). Dari latar belakang di atas maka penulis melakukan penelitian terhadap perbedaan jumlah penambahan serbuk santan dan gula terhadap tepung beras rendang instan dengan perlakuan perbandingan serbuk santan dan gula yaitu 35% : 15%, 30% : 20%, 25% : 25%, 20% : 30%, 15% : 35%.



1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengetahui pengaruh perbandingan serbuk santan dan gula terhadap karakteristik beras rendang yang dibuat dari manisan instan.
2. Mengetahui perbedaan perbandingan terbaik secara organoleptik produk beras rendang yang dibuat dari manisan instan dengan uji pembeda.

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah:

1. Menghasilkan produk yang bisa disimpan lebih lama.
2. Memudahkan dalam pemasaran makanan beras rendang.
3. Melestarikan makanan tradisional khas daerah Payakumbuh.