

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Indonesia kaya akan makanan tradisional salah satunya yaitu beras rendang yang merupakan makanan tradisional khas Sumatera Barat yang berasal dari kota Payakumbuh. Dalam penamaan beras rendang atau "*bareh randang*" mengacu pada bahan pokok serta proses pembuatannya, yang mana *bareh* dalam Bahasa Minangkabau memiliki arti beras, sedangkan *randang* diartikan sebagai proses penyangraian (Syamsarul, 2013). Beras rendang terbuat dari dua bahan utama yaitu tepung beras rendang dan manisan yang terdiri dari larutan santan dan gula (Fiana *et al.*, 2019). Tepung beras rendang diperoleh dari hasil penggilingan beras ketan putih yang telah disangrai. Tepung ini kemudian dicampurkan dengan larutan santan dan gula. Hasil pencampuran ini berupa gumpalan kalis berwarna putih dengan tekstur lunak tetapi memiliki permukaan kasar dan bercita rasa manis yang dibentuk persegi empat pipih.

Beras ketan merupakan salah satu bahan utama pembuatan beras rendang yang mengandung karbohidrat cukup tinggi. Dalam penelitian Suriani (2015), beras ketan putih memiliki kadar karbohidrat berkisar 76,24%. Dari komposisi kimiawinya diketahui bahwa karbohidrat penyusun utama beras ketan adalah pati yang mempunyai dua struktur yakni amilosa dan amilopektin. Berdasarkan pada berat kering, beras ketan putih mengandung senyawa pati yang terdiri dari amilosa 1-2% dan amilopektin 88-89% (Suriani, 2015). Dalam penelitian Imanningsih (2012), kandungan pati dalam beras ketan putih adalah 63,31% dengan perbandingan amilosa sebesar 0,88% dan amilopektin sebesar 99,11%. Dengan demikian amilopektin merupakan penyusun terbanyak dalam beras ketan. Kandungan amilopektin yang tinggi memberikan nilai pencernaan dan indeks glikemik (IG) yang lebih tinggi. Pangan dengan IG tinggi akan menaikkan kadar gula darah secara cepat, sedangkan pangan IG rendah menaikkan kadar gula darah dengan lambat (Istiqomah dan Rustanti, 2015). Adanya pencampuran manisan berupa santan dan gula pada pembuatan beras rendang diduga juga dapat menaikkan indeks glikemik. Oleh karena itu, diperlukan cara untuk mengurangi IG

pada beras rendang dengan teknologi pengolahan pangan berupa penambahan serat tinggi yaitu ampas kelapa.

Ampas kelapa merupakan salah satu bahan pangan lokal yang kaya serat dari hasil samping ekstrak daging buah kelapa parut dalam pembuatan santan. Hasil samping ampas kelapa sebagai bahan tambahan pada makanan sehat belum banyak dimanfaatkan (Angelia, 2016). Sebagai negara kepulauan, Indonesia memiliki kebun kelapa terluas di dunia yaitu seluas 3.300.016 Ha. Luas perkebunan kelapa tersebut menghasilkan total produksi kelapa sebanyak 2.828.870 ton (Direktorat Jenderal Perkebunan, 2022) Pada tahun 2020, kelapa yang dihasilkan di provinsi Sumatera Barat sebanyak 78.348,00 ton (Badan Pusat Statistik, 2020). Jumlah produksi kelapa yang begitu banyak, berpotensi untuk menghasilkan limbah ampas kelapa.

Menurut Hafiza *et al.* (2012), ampas kelapa tersusun atas 56,5% karbohidrat, 24,1% serat kasar, 7,3% air, 3,5% protein, 2,2% abu, dan memiliki energi sebesar 515 Kal dalam 100 g ampas kelapa. Tingginya serat pada ampas kelapa dapat berpotensi untuk menurunkan IG tubuh. Dari hasil analisis Mohd Zin *et al.* (2017), menunjukkan lignoselulosa ampas kelapa terdiri dari 36,08% selulosa, 12,58% hemiselulosa, dan 9,81% lignin. Kandungan selulosa yang cukup tinggi pada ampas kelapa dapat berperan dalam proses fisiologis tubuh. Selulosa merupakan serat makanan oleh enzim-enzim pencernaan, namun peranannya dalam sistem pencernaan sangat penting karena dapat memperpendek waktu transit sisa-sisa makanan. Bahan pangan yang mengandung serat yang lebih tinggi mempunyai respon glukosa yang rendah sehingga dapat menurunkan IG tubuh. Meskipun memiliki nilai nutrisi yang baik hingga saat ini pemanfaatan ampas kelapa dalam bidang pangan masih terbatas dan bahkan hanya dimanfaatkan sebagai pakan ternak. Oleh karena itu, diperlukan pemanfaatan ampas kelapa sebagai bahan tambahan dalam produk pangan.

Hasil pra penelitian yang telah dilakukan dengan penambahan ampas kelapa pada konsentrasi 0%, 2%, 4%, 6%, dan 8% yang bertujuan untuk meningkatkan kadar serat pada beras rendang. Persentase penambahan ampas kelapa tersebut berdasarkan jumlah total keseluruhan bahan. Pada saat konsentrasi ampas kelapa dinaikkan lebih dari 8%, beras rendang yang dihasilkan sulit menyatu dengan ampas kelapa dan mudah pecah sehingga konsentrasi ampas kelapa dibatasi sampai

8%. Berdasarkan uraian di atas, akan dilakukan penelitian dengan judul “**Pengaruh Penambahan Ampas Kelapa (*Cocos nucifera* L.) Terhadap Karakteristik Beras Rendang**”.

## 1.2 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh penambahan ampas kelapa terhadap karakteristik beras rendang yang dihasilkan.
2. Mengetahui formulasi terbaik pembuatan beras rendang dengan penambahan ampas kelapa.
3. Mengetahui pengaruh penambahan ampas kelapa pada beras rendang terhadap IG yang dihasilkan.

## 1.3 Manfaat Penelitian

1. Menghasilkan beras rendang kaya serat dengan IG cenderung lebih rendah dibanding produk beras rendang di pasaran.
2. Meningkatkan nilai guna ampas kelapa dalam pembuatan pangan fungsional.
3. Meningkatkan diversifikasi pangan lokal dari olahan ampas kelapa.

## 1.4 Hipotesis Penelitian

$H_0$  : Penambahan ampas kelapa berpengaruh tidak nyata terhadap karakteristik mutu beras rendang yang dihasilkan.

$H_1$  : Penambahan ampas kelapa berpengaruh nyata terhadap karakteristik mutu beras rendang yang dihasilkan.