

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Beras rendang merupakan salah satu makanan tradisional Indonesia khususnya Sumatera Barat. Beras rendang ini dibuat oleh masyarakat saat acara perkawinan, acara hari besar agama, acara adat lainnya, dan sekarang sudah menjadi makanan yang bisa dikonsumsi sehari-hari. Bahan utama pada pembuatan beras rendang terdiri dari tepung beras ketan, santan, dan gula. Untuk bahan tambahan lainnya digunakan garam, vanili dan daun pandan.

Di Sumatera Barat beras ketan di olah menjadi "*bareh rendang*" (beras rendang). Tepung beras rendang adalah tepung yang didapatkan dari hasil penggilingan beras ketan yang sebelumnya dilakukan penyangraian atau direndang di atas kuali hingga menguning tanpa adanya tambahan bahan lain. Tepung beras ketan ini yang akan digunakan dalam pembuatan beras rendang. Tepung beras rendang dan beras rendang banyak di produksi di Kota Payakumbuh, Sumatera Barat (Refdi dan Fajri, 2017). Selain beras rendang terdapat beberapa makanan tradisional yang berasal dari Sumatera Barat seperti galamai, sagum-sagum, batiah, kipang kacang, sanjai, dan pinyaram.

Rendang atau perendangan hampir sama dengan penyangraian. Menurut KBBI, penyangraian adalah proses pemasakan dengan memanfaatkan panas tanpa menggunakan minyak menggunakan kuali atau wajan. Pengolahan makanan ini dilakukan untuk meningkatkan cita rasa dan flavour makanan, mengurangi zat toksik dan upaya pengawetan makanan.

Beras rendang memiliki aroma khas yang berasal dari tepung beras ketan putih yang telah dilakukan penyangraian dan penggilingan. Umur simpan pada beras rendang hanya berkisar satu minggu, hal ini disebabkan karena adanya kandungan minyak pada produk yang berasal dari bahan yang digunakan yaitu santan. Oleh karena itu untuk menambah umur simpan pada beras rendang pada penelitian ini diberikan tambahan cassiavera yang memiliki kandungan antioksidan yang tinggi.

Penambahan cassiavera pada beras rendang untuk mengetahui apakah terdapat pengaruh pada penambahan kayu manis terhadap umur simpan beras rendang tersebut.

Antioksidan merupakan senyawa yang berfungsi sebagai penangkal radikal bebas yang banyak terbentuk dalam tubuh. Antioksidan berfungsi untuk memperkecil terjadinya proses oksidasi dari lemak dan minyak, memperkecil terjadinya proses kerusakan dalam makanan, serta dapat memperpanjang umur simpan bahan dalam industri makanan (Raharjo, 2004). Antioksidan juga dapat menunda, menghambat terjadinya oksidasi pada makanan sehingga tidak menyebabkan ketengikan atau kerusakan. Di samping itu antioksidan juga diperlukan tubuh untuk menangkal radikal bebas, untuk melindungi dari kerusakan oksidatif, tubuh menyediakan antioksidan seperti glutathion, ubiquinol, asam urat yang dihasilkan metabolisme normal, sedangkan antioksidan yang bersifat eksogen masuk melalui makanan seperti vitamin E, vitamin C, karotenoid, (Azima, Muchtadi, Zakaria, 2004).

Cassiavera merupakan tanaman yang memiliki sumber antioksidan yang tinggi. Selain sebagai antioksidan, penelitian sebelumnya mengatakan bahwa cassiavera digunakan sebagai antibakteri, antijamur, antiinflamasi, antitumor, serta aktivitas lainnya (Dhubiab 2012 *cit* Mubarak *et al.*, 2016). Tanaman cassiavera merupakan salah satu tanaman yang mudah untuk ditemui dan tanaman yang mengandung banyak senyawa fitokimia dalam mekanisme khusus sangat berguna bagi manusia. Senyawa ini berguna sebagai antioksidan yang mampu mencegah pembentukan radikal bebas, dan menghilangkan radikal bebas sebelum kerusakan muncul. Kandungan utama flavor pada cassiavera yaitu sinamaldehyd yang merupakan golongan *oxygenated* hidrokarbon yang berarti komponen yang memberikan cita rasa dan aroma (Rismunandar, dan Paiman, 2001).

Berdasarkan penelitian Silalahi (2016), penambahan konsentrasi bubuk cassiavera sebanyak 2 gram dalam 100 gram kopi biji salak merupakan perlakuan terbaik secara organoleptik. Kemudian hasil dari penelitian Harianza dan Yosua (2018) penambahan ekstrak cassiavera 0,5% dapat mempertahankan umur simpan minuman kopi hingga 10 hari. Sehingga penulis bermaksud membuat beras rendang dengan penambahan bubuk cassiavera lebih banyak dari penelitian sebelumnya,

Penggunaan bubuk cassiavera pada penelitian ini, menurut (Azima, *et al.*,2004) bubuk cassiavera memiliki banyak kandungan tanin, flavonoid dan lainnya yang dapat digunakan sebagai sumber antioksidan. senyawa antioksidan pada bubuk cassiavera dapat melindungi tubuh dari proses oksidasi yang diakibatkan oleh radikal bebas, sementara itu pada penambahan ekstrak cassiavera diambil dari 0.1% penambahan pada bubuk cassiavera dikarenakan pada ekstrak cassiavera memiliki rasa yang lebih kuat daripada bubuk cassiavera.

Pengemasan adalah salah satu solusi yang diberikan untuk produk berupa beras rendang yang digunakan untuk mempertahankan mutu produk. Kemasan yang digunakan pada penelitian ini yaitu kemasan kertas ivory. Hasil uji mengatakan kertas ivory tidak mengandung bahan yang berbahaya. Didalam kemasan kertas ivory diberikan adsorben yang terbuat dari limbah ekstrak cassiavera. Adsorben yang digunakan diharapkan mampu menyerap gas atau uap penyebab kerusakan lemak pada produk dan komponen bioaktifnya sebagai antioksidan dan antimikroba pada beras rendang.

Penetapan umur simpan dan parameter sensori sangat penting pada tahap penelitian dan pengembangan produk pangan baru. Pada skala industri besar atau komersial, umur simpan ditentukan berdasarkan hasil analisis di laboratorium yang didukung hasil evaluasi distribusi di lapangan. Berkaitan dengan berkembangnya industri pangan skala usaha kecil-menengah, dipandang perlu untuk mengembangkan penentuan umur simpan produk sebagai bentuk jaminan keamanan pangan.

Pengujian pada umur simpan produk menggambarkan berapa lama produk bertahan dengan kualitas yang sama selama proses penyimpanan. Selama proses penyimpanan produk harus tetap terjaga tampilannya, rasa, tekstur, bau, fungsi dan produk aman untuk dikonsumsi. Nilai umur simpan dihitung sejak produk dikemas atau diproduksi (Asiah, Cempaka, dan David. 2018).

Metode yang digunakan pada penelitian ini yaitu metode *Extended Storage Studies* (ESS) yang merupakan penentuan tanggal kadaluwarsa dimana penyimpanan produk pada kondisi normal dengan melakukan pengamatan terhadap mutunya. Metode ini dikenal sebagai metode konvensional, biasanya dilakukan untuk

mengukur umur simpan produk yang siap di edar. Metode ESS ini digunakan pada produk yang memiliki umur simpan kurang dari 3 bulan (Herawati, 2008).

Dari uraian diatas,penulis telah melakukan penelitian dengan judul, **“Pengaruh Penambahan Cassiavera Terhadap Umur Simpan Dan Karakteristik Mutu Beras Rendang”**.

1.2 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan cassiavera terhadap karakteristik mutu dan umur simpan beras rendang.

1.3 Manfaat Penelitian

Penelitian ini bermanfaat dalam memberikan informasi tentang pengaruh penambahan cassiavera terhadap karakteristik mutu dan umur simpan beras rendang dan dapat meningkatkan penggunaan tepung beras ketan putih sebagai inovasi terbaru dari beras rendang.

