

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Menurut Undang Undang No 18 Tahun 2012 Penganekaragaman pangan adalah upaya peningkatan ketersediaan dan konsumsi Pangan yang beragam, bergizi seimbang, dan berbasis pada potensi sumber daya lokal (Indonesia, 2012). Kebijakan dan strategi program diversifikasi pangan dilaksanakan dengan tujuan untuk menyadarkan masyarakat agar bersedia dan sesuai dengan kemampuannya, melaksanakan kegiatan diversifikasi pangan dan untuk mengembangkan produk makanan yang berasal dari pangan lokal (Dewi et al., 2019).

Diversifikasi konsumsi pangan merupakan beranekaragamnya jenis pangan yang dikonsumsi penduduk mencakup pangan sumber energi dan zat gizi lain sehingga mampu memenuhi kebutuhan akan pangan dan zat gizi. Orang yang mengonsumsi makanan yang terdiri atas campuran berbagai jenis pangan akan memperoleh zat-zat gizi yang terkandung dalam makanan yang bersangkutan. Ini berarti kebutuhan individu akan terpenuhi kebutuhannya dengan mengonsumsi pangan yang beraneka ragam (Dewi et al., 2012).

Beras ketan memiliki ciri yaitu tidak transparan, berbau khas, hampir seluruh patinya merupakan amilopektin. Ketan baik ketan putih atau hitam hampir sepenuhnya didominasi oleh amilopektin sehingga sangat lekat (Azis et al., 2015). Susunan dalam butiran beras ketan hitam terdiri atas aleuron, endosperm dan embrio. Pada bagian endosperm hampir keseluruhan adalah pati. Beras ketan hitam berdasarkan fisiknya memiliki warna yang pekat, mengkilap dan sangat pulen. Beras ketan ini memiliki kandungan pati yang tinggi, dengan kadar amilosa 1-2% dengan kadar amilopektin 98-99%, semakin tinggi kandungan amilopektinnya semakin lekat sifat beras tersebut (Dewi et al., 2019).

Beras ketan hitam (*Oryza sativa L var. Glutinosa*) merupakan salah satu komoditi yang sangat potensial sebagai sumber antioksidan. Beras ketan (*Oryza sativa L var. Glutinosa*) merupakan serelia yang banyak terdapat di Indonesia dengan jumlah produksi sekitar 42.000 ton pertahun. Beras ketan hitam mengandung pigmen antosianin dengan jumlah yang tinggi pada bagian kulit arinya. Pigmen antosianin dapat digunakan sebagai pewarna alami pada makanan.

Total antosianin pada ketan hitam terukur sebesar 146,47 mg/100 gram (Endika, 2014) dan lebih tinggi dibandingkan beras hitam yang hanya 14,14 mg/100 gram (Nurlatifah et al., 2019).

Beras ketan hitam di Cina berfungsi sebagai obat dan bahan pangan, kandungan vitamin, mikroelemen dan asam amino dari beras ketan hitam semuanya lebih tinggi dari pada beras biasa. Pigmen yang terdapat pada beras hitam juga kaya akan flavenoid dan kadarnya lima kali lipat lebih banyak dari pada beras putih serta berperan sangat besar bagi pencegahan pembuluh nadi, beras hitam mengandung relative banyak serat makanan (Dwi, 2021).

Pigmen antosianin pada beras ketan hitam berperan sebagai komponen utama yang memberikan sifat fungsional sebagai antioksidan. Kandungan ..antosianin pada beras ketan hitam lebih tinggi di bandingkan beras merah. Kapasitas antioksidan ketan hitam sebesar 18.06 mg AEAC/100 gram. Beberapa fungsi antosianin sebagai antioksidan dalam tubuh, ialah sebagai senyawa anti inflamasi, menghambat sel tumor, serta mampu mencegah stress oksidatif, obesitas dan diabetes .

Dibandingkan dengan tepung ketan putih sebagai bahan baku pembuatan mochi, tepung ketan hitam mengandung lebih banyak serat pangan karena pada ketan hitam tidak dilakukan pemolesan pada kulit arinya. Kandungan alami dari kulit ari beras ketan hitam memberikan efek kenyang, dan juga membersihkan saluran pencernaan(Maghfirah, 2021). Menurut TKPI (2017) serat yang terkandung pada beras ketan hitam ialah 1.0 gram sedangkan pada ketan putih hanya mengandung 0.4 gram. Selain itu kandugan mineral berupa kalsium dan magnesium dalam beras ketan hitam yaitu 837,5 mg dan 129,0 mg bermanfaat bagi pengontrolan tekanan darah dan mengurangi risiko terserang penyakit pembuluh darah otak dan jantung (Maghfirah, 2021).

Olahan dari beras ketan hitam sudah dilakukan masyarakat namun masih sangat terbatas, seperti pembuatan bubur maupun tapai ketan hitam. Beras ketan hitam akan lebih banyak dimanfaatkan jika sudah dibuat tepung karena lebih mudah dalam pengolahan serta meningkatkan daya guna bahan ini sendiri. Tepung ketan hitam dapat dimanfaatkan dalam produk lain yang digemari banyak

orang sebagai upaya diversifikasi pangan lokal, salah satunya dalam pembuatan Mochi (Dewi et al., 2019).

Indonesia berada di urutan keenam di ASEAN dalam besarnya jumlah ekspor Jepang dibidang makanan dan agrikultur. Salah satu makanan tradisional Jepang yang banyak dikenal saat ini adalah mochi. Mochi makanan yang kini populer di Indonesia. Kudapan ini adalah sejenis *wagashi* atau *dessert* khas Jepang yang terbuat dari tepung ketan putih dan berisi kacang merah. Kue ini bersifat basah berbentuk bulat yang terbuat dari tepung ketan. Karakteristik mochi ialah lengket dan kenyal karena dari bahan baku mochi yang terbuat dari tepung ketan putih yang tinggi pati (Nurasdi, 2019).

Wiraswati dan Handayani (2013) telah melakukan penelitian dengan mensubstitusi tepung mocaf pada olahan mochi sebanyak 20%, 40% dan 60% tepung mocaf. Tujuan tepung ketan putih disubstitusi dengan tepung mocaf bertujuan untuk meningkatkan keanekaragaman bahan makanan di Indonesia. Selain itu karakteristik tepung mocaf ini cocok untuk kriteria kue mochi yaitu kenyal dan lembut. Dimana tepung mocaf memiliki kandungan pati yang tinggi (74,3%) dan amilopektin pada pati tepung mocaf (75%) lebih tinggi dibandingkan amilosanya (25%) (Wiraswati et al., 2013).

Pada penelitian tersebut didapatkan hasil 20% adalah perlakuan terbaik untuk menggunakan tepung mocaf sebagai pengganti bahan baku mochi. Namun masih terdapat kekurangan berupa warna yang masih agak kusam dari mochi mocaf yang dihasilkan. Hal tersebut terjadi karena pada tepung mocaf pada proses fermentasi belum dapat menghasilkan warna putih secara keseluruhan sehingga berwarna agak cokelat. Formulasi tersebut juga merupakan formulasi maksimal dalam penggunaan mocaf sebagai pengganti bahan baku mochi karena semakin tinggi penggunaan mocaf tekstur yang dihasilkan kurang lembut.

Berdasarkan latar belakang tersebut penulis tertarik untuk mensubstitusi ketan hitam ke dalam pembuatan mochi yang sebelumnya telah disubstitusi dengan 20% tepung mocaf. Adapun tujuan tepung ketan putih disubstitusikan dengan tepung ketan hitam untuk memberikan warna dari pigmen antosianin yang terdapat pada tepung ketan hitam dan mempertahankan tesktur dari mochi karena tepung ketan hitam memiliki sifat yang hampir sama dengan bahan baku

pembuatannya yaitu tepung ketan putih. Selain itu tingginya kandungan antioksidan dan serat pada ketan hitam diharapkan mampu menghasilkan panganan yang juga menambah nilai gizi dan bermanfaat bagi kesehatan.

Berdasarkan hal tersebut maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian terhadap “Pengaruh Substitusi Tepung Ketan Hitam terhadap Tingkat Kesukaan Mochi Mocaf”

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka dapat dirumuskan suatu masalah tentang bagaimana “Pengaruh Substitusi Tepung Ketan Hitam terhadap Tingkat Kesukaan Mochi Mocaf”.

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Tujuan umum penelitian ini ialah untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung ketan hitam terhadap tingkat kesukaan Mochi Mocaf.

1.3.2 Tujuan Khusus

Adapun tujuan khusus dari penelitian ini adalah:

1. Mengetahui tingkat kesukaan rasa mochi dengan substitusi tepung ketan hitam
2. Mengetahui tingkat kesukaan warna mochi dengan substitusi tepung ketan hitam
3. Mengetahui tingkat kesukaan aroma mochi dengan substitusi tepung ketan hitam
4. Mengetahui tingkat kesukaan tekstur mochi dengan substitusi tepung ketan hitam.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi Penulis

Menambah wawasan atau pengetahuan peneliti dan sebagai sarana untuk menerapkan ilmu yang didapatkan selama proses pembelajaran.

1.4.2 Bagi Institusi Poltekkes Kemenkes Riau

Penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan referensi bagi pihak pendidikan dan mahasiswa Jurusan Gizi.

1.4.3 Bagi Masyarakat

Penelitian ini dapat menjadi informasi dan meningkatkan pengetahuan masyarakat untuk dapat memanfaatkan tepung ketan hitam , tepung mocaf, dan nanas secara optimal dan sebagai bentuk penerapan penganekaragaman pangan dari camilan dengan bahan dasar yang banyak tersedia di pasaran.