

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Beras merupakan salah satu makanan pokok masyarakat Indonesia. Beras yang biasa dikonsumsi masyarakat adalah beras putih, beras merah, dan beras hitam. Sekarang ini, beras hitam menjadi semakin populer di kalangan masyarakat. Beras hitam merupakan beras yang memiliki pigmen yang paling baik dibandingkan beras putih atau beras warna yang lain (Mangiri *et al.*, 2016). Bagian aleuron dan endosperma beras hitam memproduksi pigmen antosianin dengan intensitas tinggi sehingga warna beras menjadi ungu pekat, mendekati hitam (Suardi dan Iman, 2009). Antosianin merupakan komponen zat aktif kelompok flavonoid yang berperan sebagai antioksidan dan baik bagi kesehatan tubuh manusia (Indrasari *et al.*, 2010). Selain itu, pigmen tersebut dapat dimanfaatkan sebagai pewarna alami untuk meningkatkan kualitas produk pangan. Beras hitam juga memiliki rasa dan aroma yang menarik (Suardi dan Iman, 2009). Menurut Yang *et al.* (2008), komponen *2-acetyl-1-pyrroline* dan *guaiacol* merupakan komponen utama yang berkontribusi besar terhadap aroma beras hitam. Beras hitam memiliki banyak keunggulan, namun pemanfaatannya masih terbatas hanya dimasak dengan cara dikukus menjadi nasi untuk dikonsumsi bersama lauk. Beras hitam dapat dieksplorasi lebih lagi untuk diolah menjadi suatu produk pangan, salah satunya adalah kwetiau.

Kwetiau merupakan makanan tradisional yang populer di Asia terutama di Asia Timur dan Asia Tenggara (Fadiati *et al.*, 2014). Kwetiau adalah salah satu jenis mie yang terbuat dari beras, memiliki lebar 1(satu) cm, pipih, dan berwarna putih (Meiliena *et al.*, 2016). Selain itu, kwetiau

memiliki karakteristik yang kenyal dan elastis, serta tekstur yang halus. Kwetiau biasanya disajikan dengan cara digoreng, dimasak kuah, atau disajikan secara segar bersama saus atau pasta cabai. Umumnya, pembuatan kwetiau dilakukan dengan cara merendam beras selama satu malam, kemudian beras dihancurkan dengan blender sehingga didapatkan adonan kwetiau. Adonan kwetiau dituang ke dalam loyang yang telah dilapisi minyak, kemudian dikukus selama 5-6 menit. Kwetiau yang telah matang dipotong dengan lebar kurang lebih 1 (satu) cm dan didapatkan kwetiau yang siap diolah (Thomas *et al.*, 2014).

Berdasarkan penelitian pendahuluan, kwetiau dengan bahan baku beras hitam memiliki karakteristik yang kurang baik, yaitu mudah patah dan kurang elastis dibandingkan dengan kwetiau beras putih. Hal ini dimungkinkan karena perbedaan rasio amilosa dan amilopektin pada beras hitam dan beras putih. Beras hitam memiliki kandungan amilosa sebesar 39,41% sedangkan beras putih memiliki kandungan amilosa 20% (Suardi dan Iman, 2009; Winarsa *et al.*, 2013). Hal tersebut mempengaruhi karakteristik fisik kwetiau yang dihasilkan. Untuk memperbaiki karakteristik tersebut, maka dibutuhkan penambahan pati.

Pati yang umumnya digunakan di kalangan masyarakat adalah tapioka dan maizena. Tapioka merupakan hasil ekstraksi pati ubi kayu, sedangkan maizena diperoleh dari hasil ekstraksi pati penggilingan biji jagung. Kedua pati tersebut memiliki proporsi amilosa dan amilopektin yang berbeda, serta ukuran granula yang berbeda. Tapioka memiliki amilosa sebesar 17% dan maizena memiliki amilosa sebesar 27% (Sekarwiyati, 2000). Ukuran granula tapioka lebih besar ($4-35\mu\text{m}$) dibandingkan maizena ($2-30\mu\text{m}$) (Damodaran *et al.*, 2007). Adanya perbedaan tersebut dapat berpengaruh terhadap karakteristik fisikokimia kwetiau beras hitam yang dihasilkan. Pada penelitian ini diharapkan

penambahan tapioka atau maizena dapat memperbaiki karakteristik kwetiau beras hitam yang dihasilkan. Tapioka atau maizena yang ditambahkan sebesar 5%, 10%, dan 15% dari berat adonan kwetiau (b/b). Batas atas pati yang ditambahkan sebesar 15% karena diatas jumlah tersebut karakteristik kwetiau beras hitam yang dihasilkan menjadi lebih liat sehingga tidak memenuhi karakteristik kwetiau pada umumnya.

1.2. Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh perbedaan jenis pati yang ditambahkan terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik kwetiau beras hitam ?

1.3. Tujuan Penelitian

Mengetahui pengaruh perbedaan jenis pati yang ditambahkan terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik kwetiau beras hitam

1.4. Manfaat Penelitian

Pemanfaatan beras hitam sebagai bahan baku kwetiau untuk memberikan nilai tambah pada produk kwetiau.