

**BAB I**  
**PENDAHULUAN**

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Dewasa ini dimana masa sudah semakin maju baik dari segi teknologi maupun peradabannya, manusia semakin menuntut sesuatu yang lebih praktis dalam kehidupannya. Dalam bidang pangan, hal ini dapat dilihat dari semakin meningkatnya konsumsi produk pangan *instant*. Produk yang praktis baik dalam segi penyimpanan, distribusi maupun dalam proses preparasinya sebelum dikonsumsi. Akan tetapi kita tidak boleh mengabaikan segi kualitas gizinya yang merupakan faktor terpenting dalam konsumsi makanan.

*Flake* merupakan produk pangan yang berbentuk pipih dengan bagian tepi yang tidak rata, ringan dan mudah disimpan, memiliki umur simpan yang relatif lama karena kadar airnya yang relatif rendah dan dapat dikatakan cukup praktis dalam penyajiannya. Dikatakan cukup praktis karena produk ini merupakan produk *breakfast cereal – ready to eat* yang untuk penyajiannya cukup dengan menambahkan cairan kedalamnya, umumnya adalah susu ataupun dapat juga langsung dikonsumsi sebagai makan ringan.

Produk *flake* ini umumnya dibuat menggunakan bahan dasar dengan kandungan pati tinggi dan cenderung kurang kaya akan serat yang dibutuhkan tubuh. Pada penelitian sebelumnya, *flake* dibuat dengan menggunakan tepung tapioka sebagai bahan dasarnya dan ditambahkan bekatul (katul beras) yang bertujuan untuk meningkatkan kadar serat pada produk *flake (flake bekatul)*. Bekatul adalah bagian luar dari butiran beras setelah kulit padi (sekam)

dihilangkan dalam proses penggilingan padi menjadi beras dan merupakan hasil samping dari penyosohan beras pecah kulit yang belum banyak dimanfaatkan, harganya relatif murah dan mudah diperoleh. Bekatul juga memiliki kandungan protein (12-16%), lemak (17-22%) dan karbohidrat yang cukup tinggi, merupakan sumber vitamin B, vitamin E dan mineral. Selain itu bekatul juga memiliki kandungan serat kasar yang cukup tinggi, sekitar 8-12%.

Berdasarkan pola konsumsi masyarakat Indonesia yang menggunakan beras sebagai makanan pokok utamanya sehari-hari dan juga melihat segi praktis dalam proses persiapannya sebelum dikonsumsi, dilakukan usaha untuk membuat *flake* bekatul yang sudah ada dengan bahan dasarnya tidak lain adalah beras itu sendiri. Oleh karena itu, dalam penelitian ini dilakukan substitusi tepung beras pada tepung tapioka sebagai bahan dasar dalam pembuatan *flake* bekatul dengan tujuan meningkatkan nilai gizi dari *flake* tersebut.

*Flake* bekatul yang disubstitusi dengan tepung beras diharapkan memiliki berbagai keunggulan, diantaranya memiliki kandungan gizi yang lebih tinggi dibandingkan dengan yang menggunakan tepung tapioka. Berdasarkan komposisi bahan-bahan yang menyusun tepung beras yang lebih unggul dibanding tepung tapioka, diantaranya protein 7,5 gr; lemak 1,42 gr; mineral 221,48 mg dan kalori sebesar 364 kal (per 100 gr berat bahan) (DKBM, 1996) Hal ini menunjukkan bahwa tepung beras memiliki kandungan gizi yang lebih tinggi dibandingkan tepung tapioka.

Substitusi tepung beras terhadap tepung tapioka pada *flake* bekatul diharapkan mampu menghasilkan *flake* yang bahan baku dasarnya adalah beras yang bertujuan memberikan alternatif lain dalam cara mengkonsumsi beras

sehubungan dengan pola konsumsi masyarakat Indonesia yang menggunakan beras sebagai makanan pokok utama. *Flake* bekatul yang ada terbuat dari tepung tapioka sebagai bahan dasarnya, sehingga dengan dilakukannya substitusi tepung beras terhadap tepung tapioka akan memberikan pengaruh yang berbeda terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik dari *flake* bekatul. Maka diperlukan penelitian untuk menentukan jumlah tepung beras yang dapat disubstitusikan *pada* *flake* bekatul sehingga masih dapat memenuhi selera konsumen.

## 1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh penggunaan tepung beras dan tepung tapioka dalam berbagai konsentrasi terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik pada produk *flake* bekatul.
2. Berapa perbandingan konsentrasi yang tepat antara tepung beras dan tepung tapioka pada produk *flake* bekatul yang disukai oleh konsumen.

## 1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menentukan perbandingan konsentrasi yang tepat antara tepung beras dan tepung tapioka terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *flake* bekatul, sehingga menghasilkan *flake* bekatul yang disukai oleh konsumen.