

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Ketergantungan masyarakat Indonesia akan beras sebagai bahan pangan pokok sangat tinggi. Data Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan (2020) menunjukkan bahwa konsumsi beras pada masyarakat Indonesia mencapai 82,20 kg/kapita. Meskipun Indonesia merupakan negara agraris, namun kenyataannya Indonesia tetap harus mengimpor beras agar kebutuhan masyarakat tetap tercukupi. Hal ini dibuktikan dengan data Badan Pusat Statistik pada tahun 2020 yang menyatakan bahwa volume impor beras mencapai 356 ribu ton.

Salah satu upaya untuk mengatasi hal tersebut dengan dilakukannya diversifikasi pangan. Diversifikasi pangan dimaksudkan untuk mengurangi ketergantungan akan satu jenis komoditi tertentu. Beras analog merupakan salah satu produk diversifikasi yang perlu dikembangkan. Beras analog merupakan beras tiruan yang dapat dibuat dari tepung non beras. Pengolahan beras analog dapat menggunakan metode ekstruksi dan granulasi (Mishra *et al.*, 2012). Beras analog dapat diolah atau dimasak menjadi nasi seperti pada umumnya. Keunggulan nasi yang terbuat dari beras analog adalah nilai gizi serta sifat fungsionalnya yang dapat ditingkatkan namun tetap memiliki kenampakan, rasa, serta tekstur menyerupai nasi yang terbuat dari beras padi (Budijanto dan Yulianti, 2012).

Di sisi lain, data Riskesdas (Riset Kesehatan Dasar) tahun 2018 menunjukkan bahwa konsumsi serat pada 95% masyarakat Indonesia hanya 9gr/hari. Angka tersebut sangat rendah apabila dibandingkan dengan standard kecukupan serat harian orang dewasa yakni 25 gr per hari. Kekurangan serat dapat menyebabkan berbagai macam dampak bagi kesehatan seperti sembelit, kenaikan gula darah hingga meningkatnya resiko penyakit jantung.

Pembuatan beras analog dapat dilakukan dengan memanfaatkan sumber karbohidrat yang kaya akan serat. Penelitian mengenai pembuatan beras analog sudah cukup banyak dilakukan diantaranya Santi *et al.*, (2017) menggunakan tepung mocaf-tepung dan jagung tepung maizena, Ariyanto *et al.*, (2021) dengan tepung ubi ungu dan tepung kacang bogor, Santi *et al.*, (2013) dengan jagung putih dan pati

sagu, Sudarmino dan Arrida (2015) dengan tepung mocaf, maizena, dan ampas tahu, Ari *et al.*, (2021), dengan tepung *multigrain*, Bayu *et al.*, (2017) dengan tepung oyek dan kacang hijau, Maya *et al.*, (2016) dengan sorghum, Taufik *et al.*, (2013) dengan tepung buah lindur dan sagu, Noer *et al.*, (2017) dengan tepung dan pati ubi ungu, serta Agusman *et al.*, (2014) dengan tepung rumput laut dan tepung mocaf. Penggunaan variasi sumber bahan non beras dapat memengaruhi karakteristik fisik, kimia, dan sensori beras analog yang dihasilkan.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Beras merupakan sumber makanan pokok bagi masyarakat Indonesia yang berasal dari tanaman padi. Namun, hal ini tidak diimbangi dengan tingkat ketersediannya sehingga dibutuhkan suatu upaya diversifikasi. Beras analog dapat diperoleh dari tepung non beras sepenuhnya. Penggunaan bahan pangan non beras yang kaya serat ke dalam pembuatan beras analog dapat meningkatkan kandungan serat serta menyerupai kualitas beras dari segi sensori. Perlu dilakukan pengkajian mengenai pengaruh penggunaan sumber bahan yang berbeda terhadap karakteristik beras dan nasi analog.

## **1.3 Tujuan**

Tujuan dari *literature review* ini dibagi menjadi 2, yaitu tujuan umum dan tujuan khusus.

### **1.3.1 Tujuan Umum**

Tujuan umum dari *literature review* ini mengkaji karakteristik beras dan nasi analog berbahan pangan non beras kaya serat sebagai alternatif dari beras padi.

### **1.3.1 Tujuan Khusus**

Tujuan khusus dari *literature review* ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui dan menentukan pengaruh penggunaan variasi bahan pangan non beras kaya serat ke dalam pembuatan beras analog berdasarkan karakteristik fisik dan kimia.
2. Mengetahui dan menentukan pengaruh penggunaan variasi bahan pangan non beras kaya serat terhadap karakteristik sensori nasi analog.