

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tampilan makanan merupakan hal pertama yang dinilai jika seseorang ingin mencicipi makanan terutama makanan yang belum diketahui rasanya. Orang cenderung untuk memilih makanan dengan tampilan yang menarik. Untuk membuat makanan tampak lebih menarik atau lebih menggugah selera biasanya produsen makanan menggunakan aroma sebagai penambah citarasa pada makanan atau produk olahan. Negara Indonesia merupakan negara agraris yang kaya akan bidang pengolahan pertanian. Beras merupakan kebutuhan pokok manusia. Pada kenyataannya setiap tahun konsumsi beras mengalami peningkatan. Untuk menjaga kebutuhan pangan salah satu upaya yang dapat dilakukan yaitu diversifikasi konsumsi makanan pokok.

Menurut Ariani (2010), diversifikasi konsumsi makanan pokok tidak dimaksudkan untuk mengganti beras secara total namun untuk mengubah pola konsumsi pangan masyarakat sehingga masyarakat tidak tergantung pada satu jenis bahan pangan pokok saja. Untuk itu perlu adanya langkah pembuatan pangan alternatif yang menyerupai makanan pokok bangsa Indonesia. Pangan alternatif yang dimaksud adalah beras analog dengan bahan baku tepung kasava.

Ubi kayu dan beberapa produk olahan lainnya memiliki nilai gizi yang tinggi. Ubi kayu yang lebih dikenal dengan sebutan singkong merupakan tanaman yang mengandung karbohidrat sebesar 34,7% (Soetanto, 2001). Dengan demikian ubi kayu telah banyak diolah menjadi tepung tapioka dan tepung kasava (tepung gaplek). Protein yang terkandung pada tepung kasava ini hanya berkisar 1,1 g dalam setiap 100 g ubi kayu (USDA, 2014).

Penambahan protein sangat diperlukan pada pembuatan beras analog, karena kandungan protein pada tepung kasava tidak cukup untuk memenuhi kebutuhan protein manusia, sebagaimana tersedia pada beras. Protein yang terkandung pada beras memiliki nilai sebesar 7,13% . Menurut Bustami (2014), ikan merupakan sumber protein yang tinggi, salah satu ikan yang memiliki protein tinggi adalah ikan tuna.

Sebagaimana telah dilakukan penelitian sebelumnya menurut Yola (2015) bahwa pembuatan beras analog berbahan dasar tepung kasava yang diperkaya dengan protein ikan tuna memiliki aroma amis yang terkandung pada ikan tuna tersebut, sehingga menyebabkan masyarakat kurang berminat untuk mengkonsumsinya. Oleh karena itu berdasarkan permasalahan tersebut perlu dilakukan penelitian lanjutan yaitu pembuatan beras analog berbahan dasar tepung kasava yang diperkaya ikan tuna dengan penambahan aroma zat aditif menggunakan daun suji. Menurut Saprianto dan Hidayati (2006), penggunaan bahan tambahan pangan dewasa ini sangat beragam, mulai dari pengawet sampai pemberi aroma dan pewarna. Penggunaan pewarna sintesis/tekstil dapat digantikan dengan pewarna alam, salah satunya adalah daun suji (*Pleomele Angustifolia*) yang bisa dipakai

sebagai pewarna alami makanan karena menghasilkan warna hijau yang dihasilkan oleh pigmen yang bernama khlorofil. Selain itu daun suji memberikan aroma harum yang khas, meskipun tidak seharum daun pandan. Penambahan bahan tambahan atau zat aditif pada makanan merupakan hal yang dipandang perlu untuk meningkatkan mutu produk sehingga mampu bersaing di pasaran. Bahan tambahan tersebut di antaranya pewarna, penyedap rasa, aroma, pengental dan pengawet (Winarno, 1994). Penelitian ini bertujuan untuk menghilangkan aroma amis pada beras analog yang diperkaya dengan ikan tuna dengan cara menambahkan larutan daun suji pada proses perendeman beras analog tersebut. Penelitian ini dilakukan untuk menghasilkan bahan pangan alternatif pengganti beras yang akan berguna bagi masyarakat Indonesia dan beras analog yang dihasilkan memiliki aroma khas dari daun suji akan mendapat nilai tambah dari masyarakat sehingga dapat diterima oleh masyarakat.

1.2 Tujuan penelitian

Penelitian ini bertujuan :

1. Menguji karakteristik beras analog berbahan dasar tepung kasava yang diperkaya protein ikan tuna.
2. Mengetahui pengaruh waktu dan konsentrasi zat aditif (daun suji) terhadap sifat fisik dan kimia beras analog.

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah untuk mengembangkan nilai pangan alternatif sebagai pengganti makanan pokok beras dan dapat menambah nilai guna beras analog dengan penambahan aroma ekstrak daun suji.