

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Karbohidrat merupakan sumber kalori utama bagi penduduk negara berkembang khususnya negara Indonesia. Karbohidrat memiliki peranan penting dalam menentukan karakteristik dalam bahan makanan serta dapat mencegah timbulnya ketosis dan membantu metabolisme lemak dan protein (Winarno, 1984). Beras merupakan salah satu sumber karbohidrat dan sumber pangan utama di Indonesia. Setiap tahunnya konsumsi beras semakin meningkat. Hal tersebut dapat mempengaruhi ketahanan pangan yang ada di Indonesia. Menurut Dewan Ketahanan Pangan (2006), bahwa ketahanan pangan dapat terwujud apabila dapat memenuhi dua aspek sekaligus, yaitu ketersediaan bahan pangan yang mencukupi dan merata bagi seluruh masyarakat. Kedua, setiap masyarakat memiliki akses fisik dan ekonomi guna memenuhi kecukupan gizi untuk menjalani kehidupan yang sehat dan produktif. Maka untuk mewujudkan ketahanan pangan perlu adanya makanan alternatif pengganti beras.

Singkong atau ubi kayu merupakan salah satu sumber karbohidrat di Indonesia peringkat ketiga setelah padi dan jagung. Singkong juga merupakan bahan baku yang sangat berpotensi untuk dijadikan tepung (Prabawati, dkk, 2011). Setelah menjadi tepung, singkong mengandung kadar air 10-12%, kadar lemak 0,8-1,0%,

abu 0,6-0,8%, protein 1,2-1,8%, karbohidrat 85-88% serta kadar amilosa 20-31% (Widowati, 2009). Dilihat dari kandungannya, beras analog yang terbuat dari tepung singkong memiliki kandungan gizi (khususnya protein) yang lebih rendah dibandingkan dengan beras. Namun disisi lain Indonesia kaya akan sumber protein hewani yaitu hewan laut salah satunya adalah udang.

Udang sangat disukai oleh penduduk negara maju karena rasanya yang gurih dan kadar kolesterolnya rendah (Darmono, 1991). Selain itu udang juga mengandung protein yang cukup tinggi yaitu 21% dan setelah menjadi tepung, udang mengandung protein sebesar 63%.

Berkembangnya ilmu pengetahuan dan teknologi saat ini dapat menghasilkan makanan alternatif atau pengganti makanan pokok yaitu beras imitasi atau disebut juga dengan beras analog. Menurut Lumba, dkk (2012) beras analog adalah salah satu pangan yang dapat dijadikan solusi baik dalam keanekaragaman pangan maupun penggunaan sumber pangan baru. Dalam pembuatan beras analog perlu adanya substitusi antara beras dengan beras analog, salah satunya pembuat beras analog dengan menggunakan tepung singkong dan menambahkan tepung udang untuk meningkatkan nilai gizinya. Sehingga perlu dikaji pembuatan beras analog dengan bahan baku tepung singkong yang diperkaya dengan protein udang.

1.2. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah membuat dan menguji karakteristik beras analog berbahan baku tepung singkong yang diperkaya dengan protein udang yang meliputi: kadar air, keseragaman butiran, kerapatan curah, daya serap air dan uji warna.

1.3. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat menghasilkan sumber pangan pokok alternatif berupa beras analog yang diperkaya dengan protein udang sehingga memiliki nilai gizi (khususnya protein) menyerupai atau menyamai beras.