

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Ketahanan pangan diartikan sebagai kemampuan suatu bangsa untuk menjamin seluruh penduduknya memperoleh pangan yang cukup, mutu yang layak, aman, dan didasarkan pada optimalisasi pemanfaatan dan berbasis pada keragaman sumber daya lokal. Program ketahanan pangan tersebut belum bisa terlepas sepenuhnya dari beras sebagai komoditi basis yang strategis. Hal ini tertera pada rumusan pembangunan pertanian bahwa sasaran indikatif produksi komoditas utama tanaman pangan sampai tahun 2006 dan cadangan pangan pemerintah juga masih berbasis pada beras (Darwanto,2005).

Ketergantungan penduduk Indonesia terhadap makanan pokok beras sangat tinggi sekalipun Indonesia adalah negara agraris, Indonesia masih mengimpor beras untuk memenuhi kebutuhan beras. Upaya mengurangi ketergantungan masyarakat Indonesia dalam mengkonsumsi beras yang sangat tinggi adalah dengan diversifikasi konsumsi pangan alternatif. Namun demikian program diversifikasi pangan belum dapat berhasil sepenuhnya karena keterikatan masyarakat yang sangat kuat dengan konsumsi beras. Hal ini terkait dengan banyak faktor yang mempengaruhi keberhasilan pelaksanaan diversifikasi pangan seperti potensi produksi, budaya, pengetahuan/ ketidaktahuan kaitan pangan

dengan aspek kesehatan (*functional food*), dan faktor daya belianekaragam pangan (Rachman dan Ariani, 2008).

Melalui Peraturan Presiden Nomor 22 tahun 2009 tentang Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan (P2KP) Berbasis Sumberdaya Lokal, pemerintah berusaha mengurangi ketergantungan beras melalui program diversifikasi pangan. Upaya diversifikasi pangan juga sudah dipayungi dengan Peraturan Menteri Pertanian (Permentan) No. 43 Tahun 2009 tentang Gerakan Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan (P2KP) Berbasis Sumberdaya Lokal (Santoso, 2013).

Pisang merupakan salah satu komoditas yang dapat digunakan sebagai sumber karbohidrat alternatif yang memiliki kandungan karbohidrat yang cukup tinggi. Pisang yang tergolong tanaman buah ini tidak asing lagi bagi sebagian besar masyarakat. Melimpahnya pisang di Indonesia menjadikan buah ini memiliki nilai ekonomis rendah. Untuk meningkatkan nilai ekonomis dari buah pisang dapat dibuat berbagai macam produk olahan yang sekaligus menjadi salah satu cara untuk mempertahankan daya simpan buah pisang.

Penepungan pisang adalah salah satu cara pengawetan pisang dalam bentuk olahan. Cara membuat tepung pisang mudah, sehingga dapat diterapkan di daerah perkotaan maupun pedesaan. Semua jenis pisang dapat diolah menjadi tepung pisang jika tingkat ketuaannya cukup. Sifat tepung pisang yang dihasilkan tidak sama untuk masing-masing jenis pisang. Sementara kelemahan tepung pisang adalah aroma pisangnya kurang kuat (Kurniawan, 2009).

Tepung pisang ini dapat dijadikan alternatif pangan dalam bentuk beras analog. Program diversifikasi pangan yang tengah digenjut Kementerian Pertanian (Kementan) untuk mengurangi ketergantungan konsumsi beras padi dan tepung terigu, memunculkan inovasi baru, yakni beras analog sebagai pengganti konsumsi dua komoditas tersebut bagi masyarakat Indonesia.

Beras analog dibuat bentuknya mirip beras, biasanya terbuat dari campuran bahan baku lokal. Beras analog merupakan salah satu bentuk solusi yang dapat dikembangkan dalam mengatasi permasalahan ini baik dalam hal penggunaan sumber pangan baru ataupun untuk penganeekaragaman pangan. Beras analog ini diharapkan dapat mensukseskan program penganeekaragaman pangan dan mengurangi ketergantungan masyarakat Indonesia terhadap beras (Lumba, 2012).

1.2. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung tapioka sebagai bahan pengikat dalam pembuatan beras analog berbahan baku tepung pisang, serta menguji karakteristik beras analog yang meliputi: kadar air, diameter butiran, daya serap air, kerapatan curah, serta daya pengembangan.

1.3. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah memberikan informasi serta acuan untuk masyarakat tentang pembuatan beras analog berbahan baku tepung pisang sebagai alternatif pengganti beras.

1.4. Hipotesis

Hipotesis dalam penelitian ini yaitu :

Banyaknya pemberian bahan campuran/ komposit (tepung tapioka) mempengaruhi karakteristik beras analog yang dihasilkan.