BAB I
PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Survei yang dilakukan di lima kota besar Indonesia menunjukkan bahwa 17% orang dewasa tidak sarapan setiap hari, sementara persentase tidak sarapan pada kalangan anak-anak dapat mencapai 59% (Hardinsyah dan Aries, 2012). Hasil survei dari Departemen Kesehatan RI (2010) menunjukkan bahwa makanan yang dikonsumsi sebagian besar masyarakat Indonesia yang terbiasa sarapan ternyata juga masih kurang ideal dari aspek nutrisionalnya, sehingga keperluan gizi tubuh menjadi tidak terpenuhi. Kebiasaan mengabaikan pentingnya sarapan seperti yang tergambar dari kedua hasil survei tersebut dapat menyebabkan terganggunya fungsi organ-organ tubuh khususnya otak, sehingga performa saat bekerja ataupun belajar menjadi kurang optimal. Dalam jangka panjang, kebiasaan ini dapat menyebabkan seseorang memiliki risiko obesitas yang lebih tinggi (Rampersaud *et al*., 2005).

Sarapan yang baik seharusnya memenuhi kebutuhan gizi 15-25 persen dari kebutuhan harian. Makanan yang dikonsumsi harus cukup serat, rendah lemak, tidak mengandung lemak trans, dan mengandung karbohidrat kompleks. *Flakes* merupakan salah satu menu sarapan yang didesain untuk memenuhi kriteria ideal tersebut. Produk *flakes* merupakan hasil dari serangkaian tahap pengolahan, sehingga tidak diperlukan pengolahan lebih lanjut yang rumit ketika hendak menyajikannya. *Flakes* memiliki tekstur yang renyah, sehingga cocok dikonsumsi secara langsung sebagai *snack*. *Flakes* juga cocok dikonsumsi bersama susu, yogurt, es krim dan produk-produk berbasis *dairy* lainnya. Kepraktisan dalam penyajian menjadikan produk ini menjadi suatu menu sarapan yang populer di kalangan

masyarakat modern. Kepopuleran tersebut telah mendorong pengembangan penggunaan berbagai bahan baku lokal. Banyak penelitian yang mulai mengembangkan penggunaan golongan umbi-umbian, seperti talas dan garut, bahkan golongan kacang-kacangan yang telah dikecambahkan, seperti kecambah kacang tunggak dan kedelai (Chairil dan Kustiyah, 2014; Wijayanti dkk., 2015; dan Hindom, 2013). Pemanfaatan bahan-bahan lokal tersebut ditujukan untuk meningkatkan karakteristik visual maupun nilai fungsional *flakes* yang dihasilkan, sekaligus sebagai upaya untuk memberdayakan hasil bumi lokal. Komoditi lokal lain yang berpotensi memenuhi kriteria dasar *flakes*, bahkan menjadikan *flakes* lebih memiliki nilai tambah adalah beras merah dan ubi kuning.

Ubi kuning dan beras merah sama-sama merupakan sumber kalori yang dilengkapi komponen-komponen fungsional dengan karakteristik warna yang menarik. Warna kuning pada ubi jalar kuning berasal dari pigmen karotenoid yang sebagian besar terdapat dalam bentuk trans-betakaroten (Idolo, 2011). Warna merah pada beras merah disebabkan oleh pigmen antosianin yang merupakan bentuk glikon dari antosianidin (Pietta, 2000). Kedua komoditi ini sesuai dengan kriteria ideal bahan baku produk *flakes*, yaitu dapat memenuhi kebutuhan gizi di pagi hari, memberi tambahan manfaat bagi kesehatan, sekaligus berpotensi meningkatkan karakteristik visual *flakes*. Peggunaan ubi jalar sebagai bahan baku *flakes* sebelumnya telah dilakukan oleh Anggiarini (2004). Berdasar penelitian tersebut, *flakes* yang berbahan baku ubi jalar saja kurang memiliki kandungan protein yang memadai, sehingga diperlukan bahan baku lain yang dapat menyeimbangkan komposisi gizi *flakes*. Pengombinasian dengan beras merah yang memiliki kadar protein sebesar 6,61-7,96% (Drake *et al*., 1989) dapat menjadi salah satu alternatif bahan baku yang d

dikombinasikan dengan ubi jalar, sehingga menghasilkan *flakes* dengan komposisi gizi yang lebih seimbang.

Pendayagunaan kedua komoditi yang potensial ini masih berbenturan dengan variasi metode pengolahan yang masih terbatas. Ubi kuning dan beras merah sejauh ini hanya disajikan dengan cara direbus atau ditanak, sehingga jumlah peminatnya masih sangat terbatas. Keterbatasan jumlah peminat menyebabkan pembudidayaan kedua komoditi tersebut masih belum digarap secara khusus, sehingga aksesibilitasnya di masyarakat juga masih terbatas. Potensi pengembangan aksesibilitas kedua komoditi ini sebenarnya cukup besar karena syarat tumbuhnya yang sesuai dengan kondisi iklim dan tanah di sebagian besar wilayah Indonesia. Pemanfaatan ubi kuning dan beras merah sebagai bahan baku produk *flakes* dapat menjadi suatu solusi untuk mengoptimalkan pemanfaatannya dan memperluas *range* kalangan peminatnya, sehingga pada jangka panjang dapat membantu meningkatkan aksesibilitas kedua komoditi tersebut di masyarakat, serta mengembangkan keanekaragaman produk pangan. Untuk menunjang keefektifan solusi tersebut, proporsi tepung beras merah dan tepung ubi kuning yang tepat perlu diteliti agar dapat menghasilkan *flakes* dengan karakteristik fisik yang baik dan sifat sensori yang diterima konsumen.

1.2. Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh perbedaan proporsi tepung beras merah dan tepung ubi kuning terhadap sifat fisik dan organoleptik *flakes*?

1.3. Tujuan

1. Mengetahui pengaruh perbedaan proporsi tepung beras merah dan tepung ubi kuning terhadap sifat fisik dan organoleptik *flakes*.
2. Mengetahui proporsi tepung beras merah dan tepung ubi kuning yang memberikan karakteristik *flakes* dengan tingkat penerimaan tertinggi.