

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Menurut Serna-Saldivar (2010), sereal sarapan merupakan produk yang praktis karena tidak memerlukan pemasakan dan memiliki umur simpan yang panjang. Secara umum, sereal sarapan dibagi menjadi dua kategori, yaitu sereal panas yang membutuhkan pemasakan terlebih dahulu dan RTE (*Ready To Eat*) yang dapat langsung dikonsumsi. Sereal sarapan umumnya dikonsumsi bersama susu dan buah kering. Sereal sarapan dapat diproduksi dari berbagai macam sereal, antara lain jagung, gandum, dan oat. Salah satu jenis sereal yang juga berpotensi diolah menjadi sereal sarapan adalah beras hitam.

Beras hitam (*Oryza sativa L. indica*) merupakan salah satu varietas beras yang banyak tumbuh di Indonesia. Namun, pemanfaatan komoditas beras hitam tidak sebanyak beras putih. Selain dikonsumsi secara langsung, produk olahan beras hitam adalah sari beras hitam (Bulatao *et al.*, 2012) dan minuman probiotik (Prasawang dan Trachoo, 2010). Padahal, beras hitam mengandung beberapa senyawa fitokimia yang bersifat antioksidan, seperti antosianin (Hiemori *et al.*, 2009), senyawa fenol (Zhou *et al.*, 2004), dan flavonoid (Nakornriab *et al.*, 2008). Senyawa-senyawa antioksidan ini dapat menghambat radikal bebas sehingga risiko penyakit kanker dapat dikurangi. Selain itu, manfaat kesehatan lain dari beras hitam adalah mencegah diabetes (Shimabukuro *et al.*, 2014).

Menurut Bett-Garber (2013), beras hitam sendiri memiliki kekurangan, yaitu memiliki aroma *nutty* yang kurang disukai. Oleh karena itu, perlu dilakukan penambahan bahan lain untuk menutupi aroma yang

kurang disukai dari beras hitam. Salah satu jenis buah yang digunakan dalam pembuatan sereal sarapan dalam penelitian ini adalah pisang mas (*Musa acuminata cv. Lady Finger*). Penggunaan pisang mas berfungsi sebagai pemberi rasa dan aroma pada sereal sarapan. Menurut Cahyono (2009), pisang mas memiliki rasa yang sangat manis dan aroma yang harum sehingga dapat digunakan untuk menutupi aroma *nutty* dari beras hitam. Selain itu, penggunaan pisang mas sekaligus sebagai usaha pemanfaatan komoditas lokal Indonesia.

Kemampuan menyerap air merupakan parameter yang penting dalam produk sereal sarapan. Oleh karena itu, perlu dilakukan pengendalian penyerapan air sereal sarapan agar menghasilkan sereal sarapan yang disukai oleh konsumen. Menurut Bryant dan Hamaker (1997), salah satu cara untuk mengatur penyerapan air sereal sarapan adalah dengan penambahan garam kalsium, misalnya kalsium karbonat (CaCO_3). Menurut Santiago-Ramos *et al.* (2015), kalsium karbonat (CaCO_3) dapat berinteraksi dengan granula pati sereal sehingga mempengaruhi gelatinisasi pati. Perbedaan konsentrasi CaCO_3 yang digunakan menyebabkan perbedaan gelatinisasi pati sehingga jumlah air yang terserap ke dalam granula pati akan berbeda pula. Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian mengenai perbedaan konsentrasi CaCO_3 terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik sereal sarapan yang dihasilkan. Konsentrasi CaCO_3 yang diteliti adalah sebesar 0,00%; 0,10%; 0,20%; 0,30%; 0,40%; 0,50%; dan 0,60% berdasarkan total berat tepung beras hitam, bubur pisang, dan air.

1.2. Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh perbedaan konsentrasi CaCO_3 terhadap sifat fisikokimia & organoleptik sereal sarapan beras hitam-pisang?

1.3. Tujuan Penelitian

Mengetahui pengaruh perbedaan konsentrasi CaCO_3 terhadap sifat fisikokimia & organoleptik sereal sarapan beras hitam-pisang mas.