BAB I
PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Beras hitam merupakan salah satu jenis beras yang digolongkan berdasarkan warnanya. Beras hitam mengandung beberapa jenis senyawa fitokimia yang bersifat antioksidan, seperti antosianin (Hiemori *et al*., 2009), senyawa fenol (Zhou *et al*., 2004), dan flavonoid (Nakornriab *et al*., 2008). Selain itu beras hitam memiliki keunggulan lainnya yaitu kadar serat, vitamin, dan mineral yang dimiliki beras hitam lebih tinggi daripada beras putih dan merah. Menurut Zawistowski *et al.* (2008), beras hitam memiliki kandungan serat total sebesar 9,7g/ 100g bahan, yang terdiri dari 3,1g serat larut dan 6,6g serat tidak larut.

Pemanfaatan beras hitam di Indonesia masih sangat terbatas. Beras hitam pada umumnya diolah menjadi nasi dan di konsumsi sebagai makanan pokok pengganti beras putih. Beras hitam memiliki nilai gizi yang baik tetapi penerimaan konsumen terhadap olahan beras hitam (nasi hitam) masih relatif rendah karena memiliki tekstur yang kasar dan lebih keras dibandingkan nasi putih. Oleh karena itu, pemanfaatan beras hitam sebagai bahan pangan perlu dimaksimalkan. Salah satu inovasi yang dapat dilakukan pada beras hitam adalah dengan mengolah beras hitam menjadi *snack bar* beras hitam. Pada penelitian ini diharapkan *snack bar* beras hitam memiliki keunggulan, diantaranya tinggi serat dan antioksidan.

Snack bar merupakan makanan ringan yang berbentuk batang dan kompak. *Snack bar* umumnya di konsumsi disela-sela waktu makan sebagai *snack* atau kudapan. Sebagian besar *snack bar* yang beredar dipasaran berbahan dasar serealia, atau kacang-kacangan. Karakteristik *snack bar*

yang diharapkan adalah renyah, mudah di gigit, dan kompak. Untuk mendapatkan karakteristik yang diinginkan maka beras harus di olah terlebih dahulu menjadi *rice puff*.

Rice puff adalah salah satu jenis sereal yang terbuat dari beras, biasanya dibuat dengan memanaskan butir beras dengan tekanan dan suhu tinggi (Matz, 1959 dalam Hasanah, 2010). Pada penelitian ini bahan yang digunakan sebagai bahan baku *rice puff* adalah beras hitam. *Rice puff* dibuat dengan metode *puffing* atau pengembangan. *Puffing* adalah salah satu teknik pengolahan bahan pangan dimana bahan pangan tersebut mengalami perubahan struktur (mengembang) sebagai akibat pengaruh dari perlakuan suhu atau tekanan (Sulaeman, 1995). Untuk mendapatkan *snack bar* yang utuh dan kompak maka *rice puff* harus di tambah bahan pengikat. Penambahan bahan pengikat bertujuan untuk menyatukan butiran-butiran *rice puff*.

Bahan pengikat yang umum digunakan untuk pembuatan *snack bar* adalah sukrosa, glukosa, fruktosa, madu dan sebagainya (Agbaje, 2016). Bahan pengikat yang digunakan pada penelitian ini adalah campuran antara *high fructose corn syrup*, sukrosa, dan gelatin. Penambahan gelatin bertujuan untuk menghambat kristalisasi gula, dan memberikan tekstur *chewy* pada *snack bar*. Berdasarkan hasil orientasi penelitian, penambahan gelatin sebesar 18% menghasilkan *snack bar* dengan tekstur yang keras, dan kokoh sedangkan penambahan gelatin sebesar 8% menghasilkan *snack bar* yang mudah hancur dan rapuh. Penambahan gelatin dengan konsentrasi yang tepat dalam pembuatan *snack bar* diharapkan dapat menghasilkan *snack bar* dengan karakteristik yang sesuai. Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui pengaruh perbedaan konsentrasi gelatin terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *snack bar* beras hitam.

Konsentrasi gelatin yang digunakan dalam penelitian ini adalah 8%, 10%, 12%, 14%, 16%, dan 18%. Adanya perbedaan konsentrasi gelatin pada *snack bar* beras hitam diharapkan dapat berpengaruh terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh perbedaan konsentrasi gelatin terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik snack bar beras hitam?
2. Berapa besar konsentrasi gelatin pada snack bar beras hitam yang paling diterima oleh konsumen?

2.2. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh perbedaan konsentrasi gelatin terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik snack bar beras hitam.
2. Mengetahui Berapa besar konsentrasi gelatin pada snack bar beras hitam yang paling diterima oleh konsumen.