

BAB I
PENDAHULUAN

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pada masa yang makin maju akan teknologi, manusia makin menuntut hal yang serba praktis dalam kehidupannya. Produk pangan yang adapun makin beragam dengan keunggulannya masing-masing. Produk yang praktis baik dari segi distribusi, penyimpanan maupun proses penyiapannya untuk dikonsumsi sangat dikehendaki. Namun segi kualitas juga tidak boleh diabaikan dan tetap menjadi faktor terpenting dalam konsumsi makanan.

Flake merupakan produk pangan yang berbentuk pipih dengan bagian tepi tidak rata, ringan, mudah disimpan, relatif tahan lama karena kadar airnya yang relatif rendah dan dapat dikatakan cukup praktis dalam penyajiannya. Dikatakan cukup praktis karena produk ini merupakan produk *breakfast cereal-ready to eat* sehingga untuk penyajian cukup dengan menambahkan cairan kedalamnya, umumnya adalah susu ataupun dapat juga langsung dikonsumsi sebagai makanan ringan. Produk *flake* ini umumnya dibuat menggunakan bahan dasar dengan kandungan pati tinggi dan cenderung kurang kaya akan serat yang dibutuhkan tubuh.

Fenomena ini mendorong dilakukannya berbagai usaha untuk menanggulangi kelemahan tersebut, yaitu dengan cara melakukan substitusi ataupun penambahan bahan lain pada proses pembuatan *flake*. Salah satu bahan lain yang dapat ditambahkan pada produk *flake* adalah bekatul (katul beras).

Bekatul merupakan bagian luar dari butiran beras setelah sekam dihilangkan pada proses penggilingan padi menjadi beras dan dianggap sebagai hasil samping (limbah) proses penggilingan padi yang belum banyak dimanfaatkan, harganya relatif murah dan mudah diperoleh. Bekatul juga memiliki kandungan protein (12-16%), lemak (17-22%) dan karbohidrat yang cukup tinggi, merupakan sumber vitamin B, vitamin E dan mineral (Marshall dan Wadsworth, 1994). Selain itu bekatul juga memiliki kandungan serat kasar yang cukup tinggi, sekitar 8-12%. Menurut Anwar (2003), keuntungan lain yang dimiliki oleh bekatul ini adalah mempunyai efek hipokolesterolemik. Beberapa penelitian yang telah dilakukan menunjukkan bahwa kandungan fitosterol dan serat dalam katul yang berfungsi ganda, secara efektif dapat menurunkan kolesterol darah, akibatnya banyak penyakit yang bersumber pada kolesterol dapat dihindari, misalnya penyakit jantung koroner. Selain itu juga dapat mencegah timbulnya penyakit kanker usus karena kandungan serat yang tinggi, dan dapat membantu mengatasi gangguan alergi, obesitas, penyakit diabetes.

Banyaknya keuntungan pada bekatul inilah yang mendorong dilakukannya penambahan bekatul pada produk *flake* dengan harapan dapat meningkatkan kandungan serat khususnya serat tidak larut dari *flake* itu sendiri, melakukan upaya diversifikasi produk pangan dan memberikan nilai tambah pada bekatul. Proses penggilingan beras yang dilakukan sekarang ini menyebabkan banyak zat gizi yang terkandung pada beras justru terbuang dan tidak dikonsumsi lagi. Oleh karena itu, perlu dilakukan upaya agar bekatul yang mengandung banyak zat gizi

ini dapat dikonsumsi lagi. Salah satunya adalah dengan menambahkannya dalam proses pembuatan suatu produk, misalnya pada *flake*.

Sifat fisik dari *flake* yang utama adalah daya patah dan daya rehidrasinya. Keduanya ini berhubungan dengan kerenyahan dari produk *flake* tersebut, makin renyah produk maka daya patahnya akan makin rendah dan daya rehidrasinya akan makin tinggi. Adanya perlakuan penambahan bekatul dalam pembuatan *flake* ini akan mempengaruhi sifat fisik dari produk yang akan dihasilkan, maka, untuk mengetahui bagaimana pengaruh penambahan bekatul terhadap sifat fisik dari *flake* yang dihasilkan maka diperlukan penelitian berapa jumlah bekatul yang dapat ditambahkan agar produk yang dihasilkan tidak menurunkan penerimaan konsumen.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh penambahan bekatul pada pembuatan *flake* ditinjau dari sifat fisikokimia dan organoleptiknya.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan bekatul terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *flake*.