

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Flake adalah produk makanan kering yang berbentuk lembaran-lembaran tipis, bulat dan bagian tepi tidak rata, umumnya berwarna kuning kecoklatan, teksturnya renyah dan mempunyai kemampuan untuk melakukan rehidrasi. *Flake* mempunyai kadar air sekitar 3-5% (Gupta, 1990). Karakteristik *flake* yang baik adalah porus dan renyah. Penelitian tentang *flake* sudah banyak dilakukan dengan berbagai kombinasi bahan seperti bayam, wortel, dan labu kuning, tetapi *flake* yang terbuat dari tepung beras ketan hitam masih jarang dijumpai.

Pemanfaatan tepung beras ketan hitam sebagai bahan pangan di Indonesia masih kurang populer. Pengolahan beras ketan hitam umumnya menggunakan beras ketan hitam mentah yang digunakan sebagai bahan baku dalam pembuatan tape atau bubur. Beras ketan hitam mengandung pati, khususnya fraksi amilopektin dalam jumlah tinggi sehingga beras ini berpotensi untuk dimanfaatkan dalam pembuatan *flake* karena porositas dan kerenyahan *flake* dipengaruhi oleh fraksi amilopektin. Semakin tinggi fraksi amilopektin pada bahan, produk semakin porus dan renyah.

Pemanfaatan tepung beras ketan hitam pada produk *flake* secara langsung dapat menimbulkan kesan berpati (*starchy*). Hal tersebut menyebabkan tepung beras ketan hitam yang digunakan dalam pembuatan *flake* perlu diberikan perlakuan pendahuluan, yaitu pregelatinisasi. Pregelatinisasi tidak dilakukan pada beras ketan hitam, tetapi pada tepung beras ketan hitam sehingga luas permukaan lebih besar. Pregelatinisasi dilakukan dengan cara mengukus tepung beras ketan hitam pada suhu dan waktu tertentu. Menurut Moore (1994), pencampuran *modified starch*,

pregelatinized starch, dan pati dengan kandungan amilosa atau amilopektin yang tinggi dengan perbandingan tertentu dapat memperbaiki tekstur dari *expanded product* seperti *cracker* dan *chips*.

Waktu pengukusan menjadi salah satu faktor yang mempengaruhi sifat dari tepung beras ketan hitam. Waktu pengukusan yang digunakan adalah 0, 15, 30, 45, dan 60 menit. Waktu pengukusan yang berbeda menyebabkan tingkat gelatinisasi yang berbeda pula. Menurut Moraru dan Kokini (2003), tingkat gelatinisasi pati sebesar 50% merupakan tingkat gelatinisasi yang paling baik dalam pembuatan *snack*. Waktu pengukusan tepung beras ketan hitam yang tepat akan menghasilkan *flake* yang memiliki sifat fisikokimia yang dapat diterima konsumen.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh waktu pengukusan tepung beras ketan hitam terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *flake* ketan hitam?
2. Berapa waktu pengukusan tepung beras ketan hitam yang tepat agar dihasilkan *flake* ketan hitam dengan karakteristik yang dapat diterima konsumen?

1.3. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh waktu pengukusan tepung beras ketan hitam terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *flake* ketan hitam.
2. Menentukan waktu pengukusan tepung beras ketan hitam yang tepat agar dihasilkan *flake* ketan hitam dengan karakteristik yang dapat diterima konsumen.