

## BAB 1

### PENDAHULUAN

#### 1.1 Latar Belakang

Selama ini kuliner merupakan salah satu sasaran efektif untuk meningkatkan *brand* dan promosi bagi sebuah daerah. Setiap daerah pasti memiliki kekhasan yang membedakannya dari daerah lain. Begitu pula di Indonesia, setiap daerah pasti mempunyai makanan dan jajanan khas. Jajanan tradisional adalah warisan budaya yang unik, dan sering terlupakan tapi sesungguhnya cukup diminati. Meskipun kecil, tapi kue tradisional adalah bagian dari atribut tradisi bangsa Indonesia yang perlu dijaga dan dilestarikan, sebagai *local jewel* untuk memajukan pariwisata Indonesia (Alamsyah, 2006). Kue - kue tradisional mempunyai citarasa khas, terbuat dari bahan alami yang tetap layak dan bisa digali lagi untuk dijadikan sebagai salah satu pelestarian budaya yang menjadi daya tarik wisatawan.

Makanan tradisional merupakan makanan hasil ciptaan budaya masyarakat dari daerah masing-masing (Sajogyo 1995). Selanjutnya menurut Guerrero *et al.* (2010) bahwa makanan tradisional berhubungan erat dengan budaya dan identitas penduduk dimana tempat memproduksinya serta membawa nilai-nilai simbolik yang kuat. Sementara Jordana (2000) menyatakan bahwa agar produk makanan dikatakan tradisional maka harus terkait dengan daerah, menjadi bagian dari tradisi daerah tersebut serta telah dilakukan dalam waktu yang lama.

Kue dumalo merupakan kue khas Gorontalo. Kue ini sering dijual di pasar-pasar tradisional Gorontalo. Kue unik khas Gorontalo ini dibuat dari adonan tepung beras. Cara pembuatannya pun unik, wajan yang berisi minyak disirami dengan adonan tepung beras cair yang cara pengaliran adonannya melalui batok kelapa yang sudah dilubangi. Semakin banyak lubangnya, maka semakin unik pula bentuk Kue Dumalo ini. Setelah kering di dalam wajan, selanjutnya kue Dumalo dibentuk hingga menjadi kotak menggunakan garpu atau penjepit bambu.

Beras merah diduga memiliki beberapa keunggulan diantaranya memiliki senyawa flavonoid fungsional, elemen mikronutrisi esensial, lemak fungsional dan

penangkap radikal bebas. Salah satu kelompok senyawa flavonoid fungsional beras merah yang telah diketahui adalah kelompok senyawa antosianin. Kelompok senyawa inilah yang diduga bertanggung jawab terhadap warna dan aktivitas antioksidan beras merah (Zhang *et al*, 2006).

Beras merah juga mengandung sejumlah komponen bioaktif, seperti pigmen dan senyawa flavonoid yang dapat berperan sebagai antioksidan. Senyawa antioksidan berfungsi untuk menangkal serangan radikal bebas, sehingga sangat berguna untuk pencegahan kanker, penuaan dini dan sebagai penyakit degeneratif lainnya (Anonim, 2009).

Meningkatkan aplikasi beras merah di dalam produk pangan dilakukan dengan mengolah beras merah dalam bentuk tepung. Tepung beras merah bisa menjadi salah satu hasil olahan dalam rangka penganekaragaman penggunaan beras merah, yang dapat digunakan sebagai bahan untuk campuran dalam pembuatan produk pangan. Salah satunya sebagai substitusi tepung beras dalam pembuatan kue dumalo dan dengan adanya tepung beras merah dapat mengurangi tingkat ketergantungan terhadap tepung terigu.

Perbaikan pangan adalah metode yang paling ideal, akan tetapi dalam praktiknya banyak keterbatasan, diantaranya sulit mengubah kesukaan seseorang terhadap jenis makanan tertentu serta mahalnya bahan pangan yang kaya akan zat besi dengan bioavailabilitas tinggi seperti daging dan antioksidan pada sayur dan buah-buahan. Pendekatan dengan fortifikasi (penambahan zat gizi pada bahan makanan) merupakan salah satu cara yang dapat dilakukan. Di Indonesia fortifikasi telah diberlakukan pada beberapa produk pangan seperti mie instant, susu bubuk dan terigu. Upaya yang dilakukan tersebut belum dapat mengurangi prevalensi anemia gizi yang terus meningkat karena bahan pangan yang telah terfortifikasi tersebut belum dikonsumsi secara luas oleh semua lapisan masyarakat terutama masyarakat ekonomi lemah (Mardiyati, 2007).

Fortifikasi beta karoten beras merah sebagai penambahan nilai gizi pada kue dumalo, agar dapat meningkatkan kualitas gizi makanan tradisional Gorontalo dan juga sebagai inovasi baru variasi rasa pada makanan khas daerah Gorontalo. karena kandungan gizi tertinggi pada beras merah adalah  $\beta$ -Caroten (488,65 mg/100 gr),

dibandingkan dengan beras putih. Tingginya kandungan gizi pada beras merah maka akan dilakukan penelitian dengan judul “Uji Organoleptik Dan Proksimat Kue Dumalo Dengan Fortifikasi Beta Karoten Beras merah”

## **1.2 Rumusan Masalah**

1. Bagaimana pengaruh penambahan tepung beras merah terhadap kandungan beta karoten kue dumalo?
2. Bagaimana pengaruh penambahan tepung beras merah terhadap kualitas gizi kue dumalo?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian ini adalah : Mengetahui pengaruh penambahan tepung beras merah terhadap tingkat kesukaan panelis organoleptik, kandungan beta karoten, dan kualitas gizi kue Dumalo.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

1. Bagi Peneliti

Memperoleh pengetahuan yang lebih mendalam mengenai fortifikasi beta karoten kue dumalo pada kue dumalo untuk peningkatan nilai gizi, serta untuk menerapkan teori-teori yang telah diperoleh dari bangku kuliah serta menambah keterampilan dalam keahlian peneliti dalam penelitian di laboratorium.

2. Bagi Masyarakat

Menambah pengetahuan kepada masyarakat tentang substitusi dan fortifikasi tepung beras merah pada kue dumalo untuk peningkatan nilai gizi dan inovasi baru variasi rasa.

3. Bagi Pengembangan Ilmu Pengetahuan

Memberikan informasi terbaru dan bahan masukan tentang adanya fortifikasi beta karoten tepung beras merah pada kue dumalo untuk peningkatan nilai gizi.