BAB I
PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang terkenal dengan kekayaannya termasuk kekayaan tentang makanan tradisional, banyak makanan tradisional yang tidak dijumpai didaerah lain misalnya kue apangi. Kue apangi atau biasa disebut apang colo ini merupakan makanan tradisional yang familiar oleh masyarakat Gorontalo, berjenis kue basah, biasanya dihidangkan dalam memperingati 10 Muharam atau sebagai makanan adat budaya yang berbahan dasar dari tepung beras dengan penambahan bahan lain yaitu santan, ragi dan gula merah cair sebagai penambah cita rasa. Kue apangi dilihat dari bahan dasar yang digunakan memiliki kandungan gizi yang masih kurang, maka dari itu jika kue tradisional ini di fortifikasi dengan jenis bahan tepung lain seperti tepung beras merah akan menambah nilai kandungan gizinya.

Beras merah merupakan bahan pangan pokok lain di Indonesia selain beras putih (Suliartini *et al*., 2011) yang bernilai kesehatan tinggi. Komposisi gizi beras merah meliputi: Air 14,38%, abu 1,18%, protein 9,16%, lemak 2,50%, serat kasar 3,97%, Amilosa 29,44%, Amilopektin 40,58%, Pati 70,03% dan betakaroten (mg/100 gr) 488,65 (Kristamtini dan Purwaningsih, 2009). Beras merah dikategorikan sebagai beras pecah kulit karena gabah dari tanaman padi hanya diberi perlakuan pengupasan pada bagian kulit luar (*hull*), namun tidak dilakukan penyosohan dan penggilingan lebih lanjut, karena menyebabkan beras merah masih memiliki lapisan *bran* yang berwarna kemerahan (Santika dan Rozakurniati, 2010), salah satu bentuk olahan sederhana dari beras merah adalah pembuatan tepung.

Manfaat pengolahan tepung yaitu agar lebih tahan lama, lebih mudah dalam penyimpanan, lebih praktis untuk diversifikasi produk olahan, memberikan nilai tambah dari beras merah dan mengurangi penggunaan serta pemakaian terigu (Silfia 2012). Tepung beras merah dapat dijadikan alternatif sebagai penambah nilai gizi pada makanan, khususnya pada makanan tradisional Gorontalo karena

tepung beras merah mengandung karbohidrat, lemak, serat, asam folat, magnesium, niasin, fosfor, protein, vitamin A, B, C, Zn dan B kompleks yang berkhasiat untuk mencegah berbagai macam penyakit, seperti kanker usus, batu ginjal, beri-beri insomnia, sembelit, dan wasir, serta mampu menurunkan kadar gula dan kolesterol (Indrasari, 2006b).

Penelitian ini, dimana tepung beras merah diformulasikan pada kue apangi guna untuk menambah nilai gizi dari kandungan kimia maupun kandungan gizi lain seperti betakaroten. Betakaroten sebagai provitamin A merupakan unsur yang sangat potensial dan penting bagi vitamin A, karena betakaroten merupakan sumber vitamin A maka ketersediaan betakaroten perlu diketahui (De Man, 1997). Sumber betakaroten banyak terdapat dalam tumbuhan yang umumnya memiliki warna hijau, kuning, jingga sampai kemerahan, biasanya diperoleh dari nabati.

Betakaroten dalam tepung beras merah berperan sebagai antioksidan. Senyawa kimia yang mampu menghambat penuaan dan mengatasi berbagai macam penyakit kronis yang diakibatkan oleh radikal bebas, dapat mencegah proses oksidasi atau menghambat radikal bebas adalah antioksidan. (Halliwel and Guteridge, 2000).

Berdasarkan uraian mengenai beras merah yang memiliki kandungan gizi yang tinggi serta adanya betakaroten yang berperan sebagai antioksidan, maka perlu dilakukan penelitian yang berjudul “Formulasi Kue Apangi yang Kaya Betakaroten dengan Fortifikasi Tepung Beras Merah (*Oryza sativa*)”. Penelitian ini diharapkan akan menjadi salah satu makanan tradisional masyarakat Gorontalo yang memiliki kandungan gizi tinggi serta dapat menyehatkan bagi tubuh, karena kue apangi ini berasal dari bahan pangan yang memiliki kandungan gizi tinggi yaitu beras merah.

1.2. Rumusan Masalah

1) Bagaimana Kandungan Betakaroten pada Kue Apangi yang Difortifikasi dengan Tepung Beras Merah?
2) Bagaimana Uji Proksimat dan Uji Organoleptik dari Kue Apangi yang Difortifikasi dengan Tepung Beras Merah?

1.3. Tujuan Penelitian

1) Untuk Mengetahui Kandungan Betakaroten pada Kue Apangi yang Difortifikasi dengan Tepung Beras Merah
2) Untuk Mengetahui Kandungan Uji Proksimat dan Uji Organoleptik dari Kue Apangi yang Difortifikasi dengan Tepung Beras Merah

1.4. Manfaat Penelitian

1) Dapat Meningkatkan Mutu dan Nilai Ekonomis dari Beras Merah
2) Dapat Merangsang Pembuatan Kue Apangi dari Bahan Dasar Tepung yang Belum Pernah Dimanfaatkan
3) Dapat Memberikan Informasi Tentang Kue Apangi yang Difortifikasi dengan Tepung Beras Merah
4) Dapat Memberikan Informasi Kepada Masyarakat Mengenai Pemanfaatan Beras Merah yang Dapat Dikembangkan Menjadi Produk Tradisional Yaitu Kue Apangi