

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Indonesia merupakan Negara yang memiliki sumber daya alam dan keaneragaman hayati yang melimpah, yang juga merupakan Negara dengan keaneragaman hayati terbesar kedua setelah Brazil. Tiap-tiap wilayah atau daerah di Indonesia memiliki aneka ragam hayati yang khas baik itu dari seni, budaya maupun makanan.

Provinsi Gorontalo merupakan daerah yang memiliki keanekaragaman yang khas salah satunya dari segi makanan. Ada banyak makanan-makanan khas tradisional yang ada di Gorontalo salah satunya adalah kue kolombengi. Kue kolombengi merupakan kue khas Gorontalo yang biasanya di sediakan dalam upacara adat, perayaan maulid Nabi Muhammad SAW. Kue ini banyak dijual di pasar-pasar tradisional yang ada di Provinsi Gorontalo.

Peningkatan makanan khas tradisional harusnya menjadi fokus pemerintah dalam upaya mempertahankan kelestarian makanan khas tersebut, apalagi dari tahun 2015 Indonesia telah memasuki masyarakat ekonomi asean (MEA) dengan masuknya produk-produk dari luar daerah sehingga dikhawatirkan dapat mengancam kelestarian makanan khas tradisional di daerah khususnya kue kolombengi yang ada di Provinsi Gorontalo. Peningkatan makanan tradisional baik dari segi kualitas mutu menjadi salah satu upaya untuk mempertahankan kelestarian makanan tradisional kolombengi.

Menurut Sunkar, (2010) “Situasi dan kondisi pangan di Indonesia saat ini masih tergantung kepada beberapa komoditi saja seperti sumber karbohidrat dengan beras dan terigu”. Berdasarkan catatan Aptindo (2012), konsumsi terigu di dalam negeri mencapai 1,22 juta ton pada kuartal I-2012, naik 5,61% dibandingkan periode sama tahun 2011 yang tercatat 1,15 juta ton. Salah satu cara yang dapat dilakukan

untuk mengurangi ketergantungan akan tepung terigu adalah dengan melakukan substitusi tepung beras merah ke dalam produk-produk berbahan baku tepung terigu.

Upaya peningkatan kualitas mutu kue kolombengi yaitu dengan mensubstitusikan kue kolombengi dengan menggunakan tepung beras merah karena berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Departemen Kesehatan RI menunjukkan bahwa beras merah tumbuk mengandung protein 7,3%, besi 4,2% dan vitamin B1 0,34%. (Suardi, 2005).

Selain kandungan gizinya, keunggulan lain yang dimiliki beras merah adalah kandungan seratnya yang tinggi. Beras merah juga kaya akan vitamin B dan E sehingga tidak mudah menimbulkan kembung saat dikonsumsi. Keunggulan inilah yang membedakan beras merah dari makanan lainnya yang juga mengandung banyak serat (Indrasari, 2006). Beras merah mengandung nutrisi, senyawa fenolik, antosianin dan aktivitas antioksidan yang tinggi sehingga beras merah memiliki potensi yang besar untuk dikembangkan sebagai alternatif pangan fungsional (Wulandari *dkk*, 2012).

Aplikasi beras merah didalam produk pangan dilakukan dengan mengolah beras merah dalam bentuk tepung. Tepung beras merah bisa menjadi salah satu hasil olahan dalam rangka penganeekaragaman penggunaan beras merah, yang dapat digunakan sebagai bahan untuk campuran dalam pembuatan produk pangan. Salah satunya sebagai penstutitusi terigu dalam pembuatan kue kolombengi dan dengan adanya tepung beras merah dapat menekan ketergantungan penggunaan tepung terigu.

Kue kolombengi merupakan kue berbahan dasar tepung terigu dengan penambahan bahan tambahan lainnya, yaitu gula pasir, telur, *baking powder*, vanili dan air. Dilihat dari komposisi bahan kue kolombengi sebagian besar mengandung karbohidrat dan protein saja, sehingga perlu penambahan tepung beras merah sehingga dapat meningkatkan nilai gizi makanan tradisional khususnya kue

kolombengi. Selain itu penggunaan tepung beras merah bertujuan untuk mengurangi ketergantungan penggunaan terigu dalam produk pangan.

Pada penelitian ini akan dilakukan pembuatan kue kolombengi khas Gorontalo dengan substitusi tepung beras merah untuk meningkatkan nilai gizi dari kue kolombengi khas Gorontalo.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas dirumuskan masalah penelitian sebagai berikut:

1. Bagaimana komposisi terbaik kue kolombengi dengan substitusi tepung beras merah ?
2. Bagaimana sifat sensori dan kimia yang dihasilkan kue kolombengi dengan substitusi tepung beras merah?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penulisan proposal penelitian ini yaitu

1. Untuk mengetahui formulasi terbaik kue kolombengi dengan substitusi tepung beras merah.
2. Untuk mengetahui sifat sensori dan kimia kue kolombengi dengan substitusi tepung beras merah.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Sebagai informasi untuk masyarakat dan pemerintah tentang kue kolombengi dengan menggunakan substitusi tepung beras merah.
2. Meningkatkan nilai gizi dan melestarikan makanan khas Gorontalo khususnya dari kue kolombengi dengan substitusi tepung beras merah.
3. Meningkatkan nilai ekonomi dari makanan khas tradisional Gorontalo khususnya kue kolombengi.