

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pangan merupakan satu kebutuhan pokok dari setiap individu untuk mampu bertahan hidup. Di Indonesia memiliki permasalahan pangan yang besar dan kompleks yaitu khususnya terdapat pada beras. Karena, adanya istilah belum makan nasi maka belum dianggap sudah makan. Sehingga dapat menyebabkan tingginya tingkat ketergantungan konsumsi beras terhadap masyarakat Indonesia. Dengan adanya hal tersebut telah menyebabkan Negara Indonesia merupakan Negara yang mengimpor beras yang bisa mencapai 500.000 ton pada tahun 2018 (Badan ketahanan pangan kementerian pertanian, 2018)

Kebijakan utama ketahanan pangan merupakan faktor utama yang saat ini sangat membutuhkan perhatian yang lebih banyak untuk membangun sektor pertanian, salah satunya yaitu melalui program untuk mendiversifikasi produk dan untuk mengkonsumsi pangan. Oleh karena itu, perlu adanya deversifikasi pangan yang tidak akan bertentangan dengan budaya makan orang-orang Indonesia, yaitu dengan cara pembuatan beras tiruan yang memiliki sumber karbohidrat selain dari beras padi. Pada produk pangan lain yang memiliki kandungan karbohidrat selain beras seperti dari batang pohon seperti sagu, umbi-umbian, sereal lain selain beras, gandum, dan buah-buahan salah satunya pisang.

Pisang merupakan tanaman ekonomis karena memiliki sifat pertumbuhan yang cepat yaitu pada umur rata-rata satu tahun dapat berbuah. Sifat tanaman pisang yang kedua yaitu cepat berkembang biak, sehingga dalam satu tahun berikutnya tanaman sudah dapat berlipat ganda. Di Asia, Indonesia termasuk Negara yang menghasilkan jumlah pisang yang terbesar. Karena, 50% dari produksi Asia dihasilkan Indonesia dan tiap tahun produksinya terus meningkat (Rosmawati, 2011), menurut Badan Pusat Statistika (2015) produksi pisang mencapai 7,29 juta ton. Indonesia merupakan daerah yang hampir seluruh wilayahnya penghasil pisang, hal ini karena adanya iklim yang Indonesia sangat cocok untuk pertumbuhan dari tanaman pisang. Salah satunya

yaitu di Provinsi Gorontalo memiliki potensi di bidang pertanian khususnya buah pisang

Pada umumnya masyarakat paling sering menjadikan pisang menjadi olahan pisang goreng dan dalam berbagai variasi lainnya. Pisang kepok memiliki keunggulan kandungan karbohidrat sebanyak 79,6 g, zat besi 2,6 mg, serat 4,5 g, kalsium 35 mg, fosfor 94 mg, namun lemak yang ada pada kandungan pisang kepok hanya mengandung 1 g saja, dan protein dari pisang kepok sebesar 3,9 g (Anwar & Kristiatuti, 2019). Karena adanya kandungan karbohidrat yang tinggi pada pisang kepok sangat cocok diolah menjadi beras analog. Mengonsumsi beras analog memakan nasi yang berasal dari beras padi. Beras analog dapat dirancang khusus sehingga memiliki kandungan gizi yang hampir sama bahkan mengonsumsi beras analog dapat melebihi kandungan gizi dari beras padi, dan juga beras analog dapat memiliki sifat fungsional yang sesuai dari bahan baku yang akan digunakan. Pada penelitian ini, pengolahan tepung pisang kepok dalam beras analog ditambahkan pati sagu.

Penambahan pati sagu pada penelitian ini, karena pati yang berasal dari sagu dapat digunakan sebagai bahan perekat yang tujuannya untuk mendapatkan hasil dari butiran beras menjadi kokoh sehingga beras analog tidak akan mudah hancur dan tidak akan mudah rapuh saat dimasak (Herawati dkk., 2014). Pada pengolahan pati sagu menjadi beras analog dipengaruhi sifat gelatinisasi. Sifat gelatinisasi pati antara lain dipengaruhi oleh rasio amilosa dan amilopektinnya. Kandungan amilopektin dan amilosa dalam setiap jenis-jenis pati berbeda tergantung pada sumber botani yang dihasilkan. Menurut Karouw dkk., (2015); Polnaya, dkk., (2008) kadar amilosa pati sagu sekitar 42%-28%, bahkan mencapai 31% (Karouw dkk., 2015; Nafchi dkk., 2012) Amilosa amilopektin tidak larut dalam air dingin dan dapat larut bila dipanaskan.

1.2 Rumusan Masalah

- 1.2.1 Menguji kandungan proksimat yang ada pada beras analog berbahan dasar tepung pisang kepok dengan penambahan pati sagu
- 1.2.2 Menguji karakteristik dari beras analog yang meliputi daya serap air dan kerapatan curah.

1.3 Tujuan

- 1.3.1 Untuk dapat mengetahui kandungan proksimat dari beras analog berbahan dasar tepung pisang kepok dengan penambahan pati sagu.
- 1.3.2 Untuk dapat mengetahui karakteristik dari beras analog yang berbahan dasar tepung pisang kepok.

1.4 Manfaat

Penelitian ini diharapkan akan dapat memberikan manfaat bagi :

- 1.4.1 Memberikan alternatif bentuk olahan pangan yang berbahan dasar dari tepung pisang kepok dibuat menjadi beras analog yang dapat mengurangi ketergantungan masyarakat terhadap beras padi.
- 1.4.2 Memberikan informasi bahwa tepung pisang kepok dapat berfungsi sebagai beras analog yang kaya akan kandungan gizi.