

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Kebutuhan terhadap pangan telah menjadi suatu kebutuhan primer dan merupakan hak yang didapat oleh setiap manusia selama hidup sehingga untuk memenuhi kebutuhan pangan harus dilakukan secara terus menerus dan berkelanjutan disemua sektor pertanian. Sektor pertanian sendiri memiliki peran dan fungsi utama untuk menghasilkan bahan pangan yang berkualitas sehingga dapat dikonsumsi oleh seluruh kalangan masyarakat. Namun faktanya permasalahan yang ada hingga saat ini adalah permasalahan terhadap ketergantungan pangan yang sehari-hari dikonsumsi oleh masyarakat seperti ketergantungan terhadap beras dan gandum

Permasalahan tersebut dapat diatasi apabila masyarakat tidak bergantung akan jenis bahan pangan tersebut, melainkan dapat memanfaatkan bahan pangan lainnya untuk dikonsumsi sehari-hari. Sebagai negara agraris, di Indonesia terdapat berbagai produksi bahan pangan yang dihasilkan dari hasil pertanian maupun yang ada di perairan (danau, waduk, laut, dll.). Sebuah langkah diversifikasi produk pangan perlu dilakukan sebagai salah satu alternatif maupun solusi untuk mengatasi permasalahan terhadap ketergantungan terhadap kebutuhan primer bahan pangan utama diantaranya beras dan gandum, dimana bahan pangan tersebut dikenal sebagai sumber karbohidrat. Salah satu cara untuk mengurangi ketergantungan konsumsi suatu jenis bahan pokok sumber karbohidrat yaitu beras, maka dapat dilakukan dengan diversifikasi olahan pertanian yaitu pembuatan beras analog.

Beras analog merupakan produk pangan yang mulai dikenal dan dikembangkan saat ini mengingat produk beras yang mulai menurun hingga dampaknya terhadap stok yang mulai berkurang serta harga jual beli yang tinggi. Pembuatan beras analog perlu adanya inovasi terbaru yang dapat meningkatkan nilai ekonomi bahan pangan yang digunakan serta kandungan gizinya. Beras analog merupakan salah satu produk pangan yang menyerupai beras padi, yang dibuat dari bahan dasar seperti sereal atau berbagai jenis umbi serta kandungan gizi yang ada hampir menyerupai kandungan gizi yang ada pada beras padi. Penggunaan

karbohidrat pada pembuatan beras analog dapat berasal dari sumber sereal, bahan pangan secara alami memiliki kandungan serat tidak larut yang umumnya lebih besar dibandingkan serat larut (Robin dkk., 2012).

Pembuatan beras analog perlu memperhatikan indeks glikemik yang rendah yang biasa ada pada kandungan karbohidrat pada bahan pangan, sehingga beberapa bahan baku utama yang dapat digunakan dalam pembuatan beras analog berupa sagu n berbagai jenis aneka umbi lainnya. Namun komposisi karbohidrat pada beras analog bila dibandingkan dengan beras tidak jauh berbeda pula. Pendapat yang sama juga dinyatakan oleh Silvia (2013) yang menyebutkan bahwa umumnya beras menggunakan bahan dasar umbi-umbian dimana penggunaan berbagai aneka umbi akan menghasilkan jenis beras analog yang warna khas serta beragam warnanya.

Salah satu bahan pangan yang memiliki karbohidrat yang cukup tinggi serta pemanfaatannya yang masih kurang dalam pengolahan produk pangan adalah buah sukun. Buah sukun dapat dimanfaatkan dalam pembuatan beras analog dengan cara diolah menjadi bentuk tepung terlebih dahulu. Tepung sukun diperoleh dari buah sukun yang diolah melalui proses penepungan, tepung sukun cocok untuk digunakan sebagai bahan dalam pembuatan berbagai macam olah dapat dijadikan sebagai bahan baku beras analog melalui proses modifikasi. Berdasarkan penelitian terdahulu (Santosa dkk., 2018) menyatakan bahwa tepung sukun dapat dijadikan sebagai bahan baku beras analog, untuk meminimalisir pencoklatan beras sukun sebaiknya dilakukan pengukusan daging buah sukun sebelum dijadikan tepung sebagai bahan baku beras analog

Data dari USDA Food Nutrition Database (2016) Tepung sukun memiliki kandungan nutrisi 2,33 g per 100 g (khususnya protein) yang rendah maka pentingnya dilakukan penambahan dengan bahan pangan yang memiliki komposisi protein yang tinggi dimana salah satunya dengan memanfaatkan bahan pangan hewani yang memiliki protein yang tinggi yaitu ikan gabus. Di Indonesia salah satu daerah yang memiliki potensi yang besar maupun budidaya ikan gabus yang cukup besar berada di Sulawesi, salah satunya di Provinsi Gorontalo. Namun, ketersediaan ikan gabus ini tidak dibarengi dengan tingkat konsumsi yang menunjukkan tingkat konsumsi ikan gabus cukup rendah. Selain dapat dikonsumsi dalam bentuk segar,

salah satunya cara ikan gabus agar dapat digemari masyarakat yakni dengan melakukan pengolahan lebih lanjut terhadap ikan gabus tersebut. Salah satu pengolahan yang umumnya sering dilakukan oleh masyarakat dengan mengolahnya menjadi tepung ikan sehingga dapat diaplikasikan ke dalam pembuatan produk pangan seperti beras analog.

Ikan gabus berpotensi dapat dimanfaatkan dan diolah menjadi tepung ikan mengingat kandungan gizinya yang tinggi salah satunya protein. Penelitian yang dilakukan Yuniarti dkk., (2013) menunjukkan bahwa kandungan albumin yang ada pada ikan gabus sangat tinggi. Kandungan albumin sangat bermanfaat dan dibutuhkan oleh tubuh dalam melakukan aktivitas sehari-hari dan juga membantu proses penyembuhan luka pada tubuh. Suprayitno (2008) dalam Listyanto & Andriyanto (2009) yang berpendapat bahwa dalam ikan gabus terdapat kandungan albumin yang kualitasnya jauh lebih baik bila dibandingkan kandungan albumin pada telur yang sering dikonsumsi oleh masyarakat.

Menurut Astawan (2009) dalam Sari dkk., (2014) yang menyebutkan bahwa kandungan protein yang ada pada ikan gabus (20g/100g) lebih tinggi bila dibandingkan protein pada bahan pangan lainnya, misalnya protein telur (12,8 g), daging sapi (18,8 g), serta daging ayam (18,2 g). selain itu, nilai cerna yang mencapai 90% menunjukkan bahwa kandungan gizi pada ikan gabus sangat baik bagi tubuh manusia. Berdasarkan uraian latar belakang tersebut, maka dilakukan penelitian tentang pembuatan beras analog dari tepung sukun dengan penambahan tepung ikan gabus.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Rumusan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut.

- 1.2.1 Bagaimana pengaruh penambahan tepung ikan gabus terhadap karakteristik beras analog berbahan dasar tepung sukun?
- 1.2.2 Bagaimanakah formulasi terbaik dalam pembuatan beras analog berbahan dasar tepung sukun dengan penambahan tepung ikan gabus?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui perlakuan terbaik dan karakteristik fisikokimia beras analog berbahan dasar tepung sukun dengan penambahan tepung ikan gabus.

#### **1.4 Manfaat Penelitian**

Manfaat yang ingin diambil dari penulisan penelitian ini adalah untuk memberikan informasi atau pengetahuan kepada masyarakat tentang pentingnya pemanfaatan sumber daya alam khususnya tepung sukun diolah menjadi beras analog serta pemanfaatan ikan gabus yang diolah menjadi tepung sehingga dapat ditambahkan dalam pembuatan produk pangan.