

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Beras ketan hitam (*Oryza sativa glutinosa L.*) merupakan salah satu jenis beras yang berwarna ungu pekat mendekati hitam dan mengandung senyawa fenolik yang tinggi terutama antosianin. Beras ketan hitam merupakan varietas beras yang patinya mengandung amilopektin sebesar 92-98%. Hal ini mengakibatkan beras ketan hitam memiliki karakteristik lekat atau lengket setelah dikukus. Salah satu potensi lain beras ketan hitam adalah kandungan seratnya yang sangat tinggi karena dalam pengolahannya beras ketan hitam tidak mengalami proses penyosohan. Kandungan serat pada makanan bermanfaat dalam mencegah resiko penyakit jantung, diabetes dan membantu memperlancar pencernaan.

Beras ketan hitam merupakan salah satu bahan pangan lokal yang sering digunakan sebagai bahan baku dalam pembuatan kue basah atau jajanan pasar. Penggunaan beras ketan hitam sampai saat ini masih terbatas dalam bentuk tepung sehingga perlu dilakukan pemanfaatan beras ketan hitam dalam produk lain yang digemari banyak orang sebagai upaya diversifikasi pangan lokal, salah satunya dalam pembuatan *cookies*. Potensi antosianin sebagai antioksidan pada tepung beras ketan hitam juga dapat dimanfaatkan untuk menghasilkan produk pangan sehat yang saat ini mulai berkembang dan diminati banyak orang.

Cookies merupakan salah satu makanan yang banyak digemari oleh masyarakat luas, mulai dari anak-anak hingga orang dewasa. *Cookies* juga banyak dijual di pasaran sehingga mudah untuk ditemukan oleh masyarakat yang ingin membelinya. Menurut SNI 01-2973-1992, *cookies* adalah biskuit

yang terbuat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, renyah dan bila dipatahkan penampang potongannya bertekstur kurang padat. *Cookies* termasuk dalam tipe *soft dough biscuits*, dengan kandungan gula dan lemak yang cukup tinggi, sedikit air dan untuk jenis tertentu tidak menggunakan air (Departemen Penelitian dan Pengembangan Industri, 1986).

Tepung beras ketan hitam yang disubstitusi dalam pembuatan *cookies* akan mengakibatkan *cookies* dengan rasa berpati yang tidak disukai oleh konsumen. Hal ini disebabkan adanya pati yang belum tergelatinisasi sehingga perlu dilakukan proses pregelatinisasi terhadap tepung beras ketan hitam terlebih dahulu. Proses pregelatinisasi tepung beras ketan hitam dilakukan dengan cara pengukusan. Hasil orientasi menunjukkan bahwa tepung beras ketan hitam yang dikukus selama 45 menit sudah cukup untuk menghilangkan rasa berpati pada *cookies*.

Berdasarkan orientasi yang telah dilakukan, *cookies* yang menggunakan 100% tepung beras ketan hitam pregelatinisasi memiliki karakteristik beremah, kurang renyah, dan mudah patah. Hal ini menunjukkan bahwa karakteristik *cookies* yang renyah dan tidak mudah patah tidak dapat dipenuhi sehingga penggunaan tepung terigu masih diperlukan dalam pembuatan *cookies* sebagai pembentuk kerangka *cookies*. Substitusi tepung terigu dengan tepung beras ketan hitam pregelatinisasi sebesar 60% menghasilkan *cookies* yang kurang disukai oleh konsumen secara organoleptik.

Berdasarkan hasil orientasi tersebut, peneliti akan mensubstitusi tepung terigu dengan tepung beras ketan hitam pre-gelatinisasi sebesar 10%, 20%, 30%, 40%, dan 50% untuk mengetahui pengaruh substitusi parsial tepung terigu dengan tepung beras ketan hitam pregelatinisasi terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *cookies* serta menentukan tingkat substitusi

parsial yang tepat dalam pembuatan *cookies* sehingga dapat diterima oleh konsumen dari segi fisikokimia maupun organoleptik.

1.2. Rumusan Masalah

- a. Bagaimana pengaruh substitusi parsial tepung terigu dengan tepung beras ketan hitam pregelatinisasi terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *cookies* yang dihasilkan.
- b. Berapa substitusi parsial tepung terigu dengan tepung beras ketan hitam pregelatinisasi yang paling tepat dalam pembuatan *cookies* sehingga dapat dihasilkan *cookies* yang diterima oleh konsumen dari segi fisikokimia maupun organoleptik.

1.3. Tujuan Penelitian

- a. Memahami pengaruh parsial substitusi tepung terigu dengan tepung beras ketan hitam pregelatinisasi terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *cookies* yang dihasilkan.
- b. Menentukan substitusi parsial tepung terigu dengan tepung beras ketan hitam pregelatinisasi yang paling tepat dalam pembuatan *cookies* sehingga dapat dihasilkan *cookies* yang diterima oleh konsumen dari segi fisikokimia maupun organoleptik.