

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia memiliki sumber pangan lokal yang melimpah dan beranekaragam jenis dengan potensi untuk dikembangkan, salah satunya adalah beras merah. Beras merah merupakan bahan pangan yang memiliki sumber utama berupa karbohidrat, juga mengandung protein beta-karoten, antioksidan dan zat besi (Frei, 2004 dalam Suardi, 2005). Pemanfaatan beras merah di Indonesia masih kurang, karena tekstur dari beras merah yang kurang disukai sebagai makanan sehari-hari meskipun beras merah juga memiliki nilai gizi yang cukup tinggi. Pada beras merah yang terdapat pigmen antosianin yang memberikan warna merah pada beras merah ini, dimana pigmen ini merupakan salah satu komponen flavonoid dengan kemampuan antioksidan. Antioksidan berperan untuk mencegah beberapa penyakit seperti kanker usus dan diabetes. Penggunaan beras merah sebagai bahan baku telah berkembang seperti pembuatan roti, es krim dan *flakes*.

Flakes merupakan makanan sereal siap santap, umumnya dikonsumsi dengan susu. *Flakes* adalah salah satu bentuk dari produk pangan yang berasal dari bahan pangan sereal seperti beras, gandum atau juga jagung dan umbi-umbian (Djarkasi dkk., 2013). Kalangan masyarakat hanya mengenal *flakes* sebagai pangan yang memiliki komposisi karbohidrat (pati dan serat) cukup tinggi sehingga dapat memberikan rasa kenyang. *Flakes* dari beras merah akan memiliki nilai gizi yang lebih baik dibandingkan dengan *flakes* pada umumnya, salah satunya karena beras merah memiliki antioksidan yang cukup tinggi. Pembuatan *flakes* beras merah saja pada penelitian pendahuluan menghasilkan *flakes* dengan tekstur yang tidak

kokoh/ lunak. Pembuatan *flakes* beras merah dengan adanya penambahan bahan lain seperti kacang merah membuat tekstur dari *flakes* yang dihasilkan lebih kokoh. Pembuatan *flakes* beras merah dengan kacang merah juga diharapkan terdapat peningkatan nilai gizi. Sehingga penggunaan kacang merah yang terdapat senyawa bioaktif seperti antioksidan akan meningkatkan nilai gizi dan juga tekstur yang lebih kokoh dari *flakes* tersebut.

Kacang merah merupakan jenis tanaman kacang-kacangan sumber protein nabati berpotensi dan juga sumber energi yang tinggi (Astawan, 2009 dalam Bestari dan Pujonarti, 2013). Kacang merah selain memiliki protein yang tinggi, juga memiliki komponen flavonoid yaitu proantosianidin dan isoflavon. Komponen flavonoid ini dapat berperan salah satunya menurunkan kadar kolesterol (Marcelia dan Kartasurya, 2015). Kacang merah dengan adanya komponen flavonoid yang cukup banyak itu juga dapat digunakan dalam pembuatan produk pangan misalnya *flakes*.

Tepung kacang merah dan tepung beras merah dalam pembuatan *flakes* diharapkan dapat meningkatkan aktivitas antioksidan dari *flakes* karena beras merah dan kacang merah memiliki komponen flavonoid yang memiliki sifat antioksidan cukup tinggi.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana karakteristik fisik dan kimia yang dihasilkan pada *flakes* berbahan dasar beras merah dan kacang merah?

1.3 Tujuan

1. Melakukan penelitian pengaruh pembuatan *flakes* berbahan dasar beras merah dan kacang merah terhadap sifat fisikokimia *flakes*