

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Beras merah merupakan beras yang hanya mengalami proses pengupasan pada bagian kulit luar, namun tidak mengalami penyosohan dan penggilingan lebih lanjut sehingga masih memiliki lapisan *bran* yang berwarna kemerahan (Santika dan Rozakurniati, 2010). Umumnya beras merah hanya dikonsumsi sebagai nasi, padahal beras merah memiliki nilai gizi yang dibutuhkan tubuh berupa 8% protein, 2,4% lemak, 81,6% karbohidrat yang juga terdiri atas 6% serat, serta vitamin, mangan, selenium, magnesium, dan triptofan (Subroto dan Armando, 2008). Pemanfaatan beras merah dibidang pangan dapat dilakukan dengan mengolah beras merah tersebut menjadi kukis yang memiliki umur simpan yang cukup panjang, mudah dipasarkan, dan nilai gizi yang baik.

Kukis adalah jenis biskuit yang terbuat dari adonan lunak, renyah, dan bila dipatahkan penampangnya bertekstur kurang padat (Badan Standarisasi Nasional, 2011). Kukis diharapkan memiliki tekstur yang kokoh dan renyah. Pada penelitian ini kukis dibuat dengan cara dilakukan pengocokan kuning telur dan gula pasir terlebih dahulu, yang dilanjutkan dengan pencampuran tepung beras merah, kemudian mentega dan dihasilkan kukis yang rapuh. Kukis yang terbuat dari tepung beras merah tanpa penambahan pati garut maupun tepung terigu memiliki tekstur rapuh saat dimakan. Kukis umumnya terbuat dari tepung terigu. Hal ini disebabkan karena kandungan pati dalam tepung beras merah kurang sehingga tidak dapat membentuk kukis dengan tekstur yang kokoh. Beras merah memiliki komposisi pati sebesar 70,02% yang terdiri dari 29,44% amilosa dan 40,58% amilopektin (Kristamtini, 2009). Salah satu upaya untuk memperbaiki sifat rapuh ini

adalah dengan menambahkan bahan lain dengan kadar pati yang tinggi sehingga kandungan pati meningkat. Pati dapat mengabsorpsi air selama proses pencampuran sehingga meningkatkan kemampuan adonan kukis dalam mengikat air yang berakibat pada tekstur kukis yang menjadi kokoh dan renyah setelah dipanggang (Sman dan Renzetti, 2018). Salah satu bahan yang dapat memperbaiki kerapuhan kukis tersebut adalah pati garut.

Pati garut atau biasa dikenal dengan sebutan tepung larut memiliki tekstur yang sangat halus dan dapat dimanfaatkan dalam pembuatan kukis (Estiasih dkk., 2017). Pati garut memiliki ciri khas saat dibuat kukis, yaitu mudah larut dalam mulut dan bertekstur halus (Estiasih dkk., 2017). Kadar amilosa dan amilopektin pati garut sebesar 24,64% dan 73,46% (Faridah dkk., 2014). Amilosa memiliki kemampuan dalam membentuk film dengan kekuatan yang tinggi dan amilopektin memiliki kemampuan dalam membentuk gel selama proses pencampuran. Kemampuan inilah yang menghasilkan kukis yang kokoh (Supriyadi, 2012). Selain itu, bentuk ikatan amilopektin bercabang sehingga mampu memerangkap air dan udara. Hal inilah yang membentuk struktur amorf (porous) dan renyah pada kukis setelah dipanggang (Luna dkk., 2015).

Proporsi pati garut yang digunakan dalam penelitian ini sebesar 15%, 20%, 25%, 30%, 35%, dan 40%. Penggunaan pati garut tidak lebih 40% karena kukis yang dibuat adalah kukis beras merah sehingga proporsi tepung beras merah dibuat lebih dominan, selain itu kukis yang dibuat diharapkan memiliki rasa khas beras merah. Proporsi tepung garut tidak kurang dari 15% karena kukis akan terlalu rapuh. Diharapkan dari penelitian ini dapat diketahui pengaruh perbedaan proporsi tepung beras merah dan pati garut terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik kukis beras merah.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh proporsi tepung beras merah dan pati garut terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik kukis beras merah?
2. Berapakah proporsi tepung beras merah dan pati garut yang menghasilkan kukis beras merah paling disukai secara organoleptik?

1.3. Tujuan

1. Mengetahui pengaruh proporsi tepung beras merah dan pati garut terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik kukis beras merah.
2. Mengetahui berapa proporsi tepung beras merah dan pati garut yang menghasilkan kukis beras merah paling disukai secara organoleptik.

1.4. Manfaat Penelitian

Pemanfaatan beras merah sebagai bahan baku kukis untuk memberikan nilai tambah dari segi nilai serat pada produk kukis.