

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan wilayah agraris yang sangat luas, dimana wilayah-wilayah tersebut dapat mendukung ketersediaannya pangan di Indonesia. Sebagian besar pangan yang diproduksi di wilayah lahan Indonesia ini salah satunya adalah beras. Beras sendiri merupakan makanan pokok yang paling dominan dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Tetapi sumbangan beras untuk kebutuhan kalori dalam diet sehari-hari masyarakat masih rendah terutama di negara Indonesia yaitu sekitar 142 Kg per kapita per tahun (Nuryani, 2013).

Salah satu jenis beras yang banyak diproduksi di Indonesia adalah beras merah. Tetapi pemanfaatan beras merah sampai saat ini masih belum terlalu banyak. Padahal beras merah sendiri mengandung sejumlah komponen bioaktif seperti pigmen antosianin yang berperan sebagai antioksidan (Fibriyanti, 2012). Selain itu beras merah juga tidak mengandung gluten sehingga produk yang berbahan dasar bebas gluten dapat dikonsumsi oleh orang yang menderita penyakit *Celiac Disease* atau anti gluten. Saat ini pembuatan tepung beras merah adalah salah satu upaya untuk memanfaatkan serta mempertahankan umur simpan dari beras merah. Selain itu tepung beras merah juga dapat dijadikan sebagai salah satu alternatif produk setengah jadi sesuai dengan kebutuhan modern saat ini yang serba praktis.

Gluten adalah jenis protein bersifat lengket dan elastis yang terkandung dalam beberapa sereal, terutama gandum dan jelai. Manfaat gluten memang baik dalam tubuh, tetapi untuk penderita *Celiac Disease* mereka dituntut untuk tidak mengonsumsi makanan dengan kandungan gluten. Menurut Oktadiana, dkk. (2017) prevalensi penyakit *Celiac Disease* di dunia terutama negara berkembang mencapai 0,5-1%, dan meningkat dalam 20 tahun terakhir, diperkirakan presentase ini cenderung terus meningkat di masa depan, karena tingginya kecenderungan mengonsumsi gluten. Penyakit *Celiac Disease* sendiri disebabkan karena pertahanan alami tubuh bereaksi terhadap gluten dan menyerang lapisan usus kecil, sehingga menyebabkan orang penderita ini harus

menerapkan diet bebas gluten karena hal tersebut adalah salah satu cara penanganan penyakit *Celiac Disease* yang tepat (Salsabila, 2019). Akan tetapi sampai saat ini, di pasaran masih sedikit produk makanan yang berlabel bebas gluten, maka dari itu perlu adanya pengembangan produk bebas gluten dengan memanfaatkan bahan yang banyak diproduksi di Indonesia yaitu beras merah. Menurut Puspitasari, dkk. (TT) produk dengan label bebas gluten cenderung memiliki harga jual lebih mahal di pasaran dibandingkan dengan produk komersil yang tidak spesifik.

Brownies merupakan salah satu jenis makanan yang banyak disukai oleh masyarakat di Indonesia. Umumnya brownies terbuat dari tepung terigu yang mengandung gluten yang membuat para penderita *Celiac Disease* tidak dapat mengkonsumsi makanan ringan ini. Oleh karena itu, perlu adanya perubahan bahan baku pada brownies yang bersifat bebas gluten. Yaitu dengan mengganti tepung terigu dengan tepung beras merah sehingga dapat menambah variasi dalam produk bebas gluten dan orang dengan penderita *Celiac Disease* juga dapat mengkonsumsi makanan ini. Selain tepung beras merah, brownies ini juga menggunakan tepung maizena. Penambahan maizena ini menurut Apriliani (2019) dapat memperbaiki tekstur, cita rasa dan daya ikat air pada produk cookies. Penambahan bahan lain seperti perisa red velvet menjadi salah satu alternatif agar produk ini mudah diterima dipasaran dan disukai oleh semua kalangan. Adanya penggantian bahan baku brownies ini diduga menyebabkan perubahan pada sifat fisik dan organoleptik brownies maka dari itu perlu adanya pengujian terkait sifat fisik dan organoleptik dari brownies yang dihasilkan.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh campuran tepung beras merah dan tepung maizena pada sifat fisik dan organoleptik dari brownies kering yang dihasilkan?
2. Bagaimana variasi perlakuan campuran tepung beras merah dan tepung maizena untuk menghasilkan karakteristik fisik dan sensoris brownies yang paling baik?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui pengaruh campuran tepung beras merah dan tepung maizena terhadap sifat fisik dan organoleptik brownies kering yang dihasilkan.
2. Untuk mendapatkan perlakuan campuran tepung beras merah dan tepung maizena yang menghasilkan sifat fisik dan organoleptik brownies kering yang paling baik.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Meningkatkan nilai ekonomis dan pendapatan masyarakat terhadap beras merah.
2. Menambah variasi produk berlabel bebas gluten.