

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang.

Penggilingan padi merupakan salah satu tahapan pasca panen padi untuk mengolah gabah menjadi beras siap konsumsi. Hasil samping dari proses penggilingan padi antara lain 20 % sekam, 10 % bekatul, 5-8 % beras patah, dan 2 % menir (Patiwiri, 2006).

Pada penelitian ini bahan baku yang digunakan yaitu menir, rojo lele, pandan wangi dan IR64. Tetapi masyarakat sering memandang beras menir adalah beras yang kurang baik. Beras menir adalah beras patah yang ukurannya lebih kecil dari 0,2 bagian beras utuh atau butir beras patah yang lolos ayakan dengan ukuran 1,7 mm (Kadarisman, 1986). Selama ini pemanfaatan menir belum optimal. Pada umumnya masyarakat menggunakan menir hanya sebagai pakan ternak. Hal tersebut dikarenakan bentuk dan penampakannya yang berupa patahan sehingga kurang menarik minat masyarakat untuk mengkonsumsinya. Menir sebagai produk hasil samping penggilingan beras memiliki komponen kimiawi yang tidak berbeda dari beras giling (Houston, 1972).

Produksi padi tahun 2007 adalah sebesar 57.157.435 ton dan produksi tahun 2008 diperkirakan meningkat sebesar 5,46 % menjadi 60.279.897 ton (BPS, 2008). Jika dikonversikan, maka ketersediaan menir dari hasil proses penggilingan padi pada tahun 2008 diperkirakan mencapai 1,20 juta ton. Dengan jumlah yang melimpah tersebut, menir layak mendapatkan perhatian masyarakat terlebih menir memiliki kandungan kimiawi yang hampir sama dengan beras lainnya.

Salah satu cara pemanfaatan menir yaitu dengan cara mengubah bentuknya menjadi tepung. Namun hal ini mendapatkan beberapa kendala sifat alami menir, antara lain ketidakmampuannya mengembang dalam air, kelarutan yang rendah, mudah pecah bila dipanaskan lebih lanjut, dan tidak tahan dengan gaya pengadukan tinggi (Fleche, 1985). Teknologi proses yang dapat digunakan sebagai salah satu alternatif penyelesaian permasalahan ini yaitu dengan cara pemanasan dan pengeringan dengan menggunakan oven.

Rempeyek merupakan hidangan mirip kerupuk yang bercita rasa gurih, rempeyek cocok sebagai lauk pendamping nasi atau sebagai cemilan. Kandungan yang mempengaruhi tekstur pada rempeyek adalah amilosa. Pada produk keripik atau rempeyek, bahan baku yang digunakan umumnya adalah tepung. Menurut Edianti *et al* (2006), tepung yang digunakan dipilih berdasarkan pada komposisi amilosa-amilopektinnya. Perbandingan amilosa dan amilopektin dapat menentukan tekstur (Winarno, 1981). Jika amilosa dan amilopektinnya sangat tinggi maka menyebabkan proses penyerapan air selama pemasakan cukup tinggi sehingga tekstur dari rempeyek renyah (Ernawati, 2003).

Berdasarkan uraian diatas maka akan dilakukan penelitian mengenai pengaruh penggunaan tepung beras beda jenis terhadap rempeyek kacang. Hal tersebut dilakukan karena berdasarkan studi literatur penelitian tersebut masih belum pernah dilakukan.

1.2 Rumusan Masalah

Permasalahan pada proses pembuatan rempeyek kacang dengan menggunakan tepung beras beda jenis adalah:

1. Bagaimana pengaruh penggunaan tepung beras beda jenis yang terbaik terhadap karakteristik fisik rempeyek kacang?
2. Apa jenis tepung beras yang dapat menghasilkan rempeyek kacang dengan karakteristik fisik terbaik?

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini memiliki tujuan mempelajari proses pembuatan rempeyek kacang dengan menggunakan tepung beras beda jenis. Serta memiliki tujuan khusus yaitu:

1. Mengetahui pengaruh penggunaan tepung beras beda jenis yang terbaik terhadap karakteristik fisik rempeyek kacang.
2. Menentukan tepung beras yang dapat menghasilkan rempeyek kacang dengan karakteristik fisik terbaik.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan dalam penelitian ini adalah:

1. Memberikan informasi mengenai pengaruh penggunaan tepung beras beda jenis terhadap mutu rempeyek kacang.
2. Memberikan informasi mengenai tepung beras yang terbaik dalam pembuatan rempeyek kacang.
3. Memberikan informasi kandungan gizi yang terdapat pada perlakuan terbaik dalam pembuatan rempeyek kacang