

# BAB 1. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang memiliki sumber daya alam yang sangat beragam dan dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan oleh masyarakat untuk memenuhi kebutuhan pangannya. Berbagai macam olahan dapat dibuat dengan memanfaatkan sumber daya alam yang ada, seperti membuat makanan pokok dan hidangan selingan. Hidangan selingan dapat berupa olahan kue seperti bolu kukus (Aprilia *et al.* 2021).

Bolu kukus merupakan kue yang banyak diminati oleh masyarakat karena rasanya yang manis, bertekstur empuk, serta mempunyai warna yang memukau (Baharudin *et al.* 2023). Pembuatan bolu kukus pada penelitian ini menggunakan tepung ketan hitam sehingga menghasilkan bolu kukus dengan variasi yang baru dan memiliki nilai gizi yang tinggi yaitu terdapat kandungan antioksidan, protein, lemak, karbohidrat, dan serat (Aprilia *et al.* 2021). Tepung ketan hitam merupakan pilihan yang cukup tepat sebagai bahan pengganti terigu dalam pembuatan bolu kukus karena tepung ketan hitam bebas gluten.

Ada sekelompok orang yang alergi terhadap gluten sebagai protein terigu. Penderita *celiac disease* tidak dapat mengonsumsi tepung terigu. Tepung terigu mengandung gluten yang dapat menyebabkan inflamasi usus halus sehingga menyebabkan mal-absorpsi (Analisty, 2023). Bolu kukus non gluten merupakan cara mengurangi penggunaan tepung terigu dan sebagai produk alternatif bagi penderita *celiac disease* yang ingin mengonsumsi kue. Bolu kukus dapat didiversifikasi dengan melakukan modifikasi bahan pangan yaitu beras ketan hitam yang diolah menjadi tepung dan dapat dikonsumsi oleh masyarakat luas (Putri *et al.* 2023).

Beras ketan hitam (*Oryza sativa var. glutinosa*) merupakan salah satu dari varietas padi dan termasuk *family gramineae* yang mengandung kadar amilopektin tinggi sebesar 92-98% (Hairiyah *et al.* 2020). Hal ini mengakibatkan beras ketan hitam memiliki karakteristik lengket setelah dikukus (Dewi *et al.* 2019). Beras

ketan hitam berwarna hitam keunguan dan bagian dalam bulir berasnya berwarna coklat kehitaman yang mengandung senyawa fenolik yang tinggi (antosianin) yang dapat menjadi sumber antioksidan (Rahim *et al.* 2021).

Tepung ketan hitam adalah tepung yang diperoleh dari beras ketan hitam yang telah dikeringkan, dihaluskan, dan diayak untuk memperoleh tekstur tepung yang halus dan dapat diolah menjadi makanan. Tepung ketan hitam belum banyak ditemui bentuk olahannya (Ariyana, 2022). Pemanfaatan beras ketan hitam menjadi tepung merupakan salah satu upaya untuk memanfaatkan beras ketan hitam yang masih minim pengolahannya (Latifah, 2023).

Dalam pembuatan bolu kukus bahan yang penting untuk digunakan adalah gula. Menurut Andika, (2020) gula adalah suatu karbohidrat sederhana yang menjadi sumber energi dan komoditi perdagangan utama. Gula berfungsi sebagai sumber kalori, penambah rasa juga penambah warna kecoklatan pada roti, memperbaiki tekstur dan dapat meningkatkan umur simpan pada kue (Arwini, 2021). Gula yang sering digunakan dalam pembuatan bolu kukus adalah gula pasir yang memiliki kadar gula tinggi sehingga dapat memicu berbagai penyakit (Widiany *et al.* 2023). Oleh karena itu, dalam penelitian ini gula pasir akan disubstitusi dengan gula stevia agar produk kue yang dihasilkan rendah kalori.

Menurut Magfirah *et al.* (2023) Stevia (*Stevia rebaudiana*) merupakan bahan pemanis yang memiliki kalori rendah dan memiliki rasa manis alami karena mengandung steviol glikosida. Gula stevia dapat menggantikan gula pasir karena menghasilkan rasa manis 300 kali dari gula pasir, nilai kalorinya yang rendah, meningkatkan umur simpan, dan aman bagi konsumen yang sedang melakukan diet (Widiany *et al.* 2023). Stevia cocok digunakan sebagai pengganti gula oleh penderita diabetes karena tidak merusak kesetabilan kadar gula darah. Oleh sebab itu, penelitian ini bermanfaat untuk mengatasi permasalahan produk pangan yang cenderung memiliki rasa manis dengan jumlah kalori yang tinggi.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka diperoleh rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pengaruh jumlah persentase penambahan gula stevia terhadap karakteristik fisik, kimia, dan sensorik bolu kukus ketan hitam?
2. Bagaimana perlakuan terbaik berdasarkan penambahan gula stevia terhadap karakteristik fisik, kimia, dan sensorik bolu kukus ketan hitam?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka diperoleh tujuan sebagai berikut:

1. Mengetahui pengaruh jumlah persentase penambahan gula stevia terhadap karakteristik fisik, kimia, dan sensorik bolu kukus ketan hitam.
2. Mengetahui perlakuan terbaik berdasarkan penambahan gula stevia terhadap karakteristik fisik, kimia, dan sensorik bolu kukus ketan hitam.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

Kegiatan ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi pelaksana maupun masyarakat. Berdasarkan uraian latar belakang di atas diperoleh manfaat sebagai berikut:

1. Memberikan informasi terkait pengaruh jumlah persentase penambahan gula stevia terhadap karakteristik fisik, kimia, dan sensorik bolu kukus ketan hitam.
2. Memberikan informasi terkait perlakuan terbaik berdasarkan penambahan gula stevia terhadap karakteristik fisik, kimia, dan sensorik bolu kukus ketan hitam.