

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Beras instan adalah produk olahan pangan yang disajikan dengan cepat dan praktis serta memiliki potensi besar di pasar global. Data dari Badan Pusat Statistik (2025) konsumsi makanan jadi lainnya termasuk beras instan di daerah Jember sebesar 0,573 perkapita/ minggu. Beras instan tidak hanya menjawab kebutuhan praktis, tetapi juga berpotensi menjadi solusi pangan fungsional di masa depan. Produk beras instan di pasaran umumnya menggunakan beras putih sebagai bahan utamanya karena beras putih memiliki harga yang terjangkau. Salah satu beras yang banyak diminati oleh masyarakat sebab memiliki nilai fungsional yang tinggi yang ditandai dengan adanya indeks glikemik yang rendah dan serat tinggi adalah beras merah (Yonathan, 2013). Mengonsumsi beras merah dapat mengontrol kadar gula darah, mengurangi kolesterol dan cocok untuk diet (Budianto & Bastian, 2022). Bagi konsumen yang peduli terhadap kesehatan, pemanfaatan beras merah sebagai bahan dasar beras instan memiliki potensi tinggi. Pengolahan beras konvensional pada saat ini masih menggunakan pestisida dan pupuk kimia yang berlebihan sehingga beberapa nutrisi alami pada beras banyak berkurang. Sehingga perlu diterapkan budidaya organik untuk mempertahankan nutrisi serta menjaga lingkungan.

Beras organik merupakan beras yang pada proses budidayanya dilakukan secara organik tidak menggunakan pestisida dan pupuk kimia. Beras organik memiliki manfaat, seperti jika mengonsumsi beras organik lebih tinggi akan seratnya namun rendah kalori. Selain itu, kesadaran masyarakat akan pentingnya pola hidup sehat semakin meningkat sehingga beras organik menjadi solusi pangan sehat. Permintaan akan beras organik semakin meningkat, konsumsi beras organik dari tahun 2013 hingga tahun 2016 terjadi peningkatan sebesar 14 juta ton (Fitriah *et al.*, 2020). Namun pengolahan beras instan masih terbatas pada penggunaan beras putih konvensional belum ada yang mengolah beras merah khususnya beras merah organik. Sehingga beras merah organik dikembangkan menjadi beras instan untuk mendukung konsumen yang mengutamakan efisiensi waktu dan peduli terhadap kesehatan.

Di pasaran saat ini beras merah instan organik masih jarang atau bahkan belum ada. Karakteristik beras merah sendiri relatif kaku dan masyarakat kesulitan untuk mengolahnya. Dengan proses persiapan pengolahan beras menjadi nasi yang relatif lama dan sedikit sulit, ide pengolahan beras merah instan organik menjadi jawaban untuk proses persiapan beras yang lebih singkat dan mudah. Beras instan merupakan hasil olahan beras yang telah dimasak dan dilanjutkan dengan proses pengeringan sehingga dapat disimpan dalam jangka waktu panjang tetapi dapat disajikan dalam waktu yang singkat (Luna *et al.*, 2015). Penelitian mengenai beras instan telah dilakukan oleh Rusdin *et al.*, (2023) tentang analisis proksimat pada beras instan indeks glikemik rendah dengan variasi suhu penyimpanan dan lama pengeringan.

Pada penelitian ini dilakukan pembuatan beras merah instan organik yang menggunakan bahan utama beras merah organik. Pembuatan beras instan bertujuan untuk menjadikan produk beras lebih praktis dan cepat disajikan, sehingga cocok untuk memenuhi kebutuhan konsumen modern yang mengutamakan efisiensi waktu tanpa mengorbankan gizi. Sedangkan penggunaan beras merah organik ditujukan untuk kandungan zat gizi yang kaya akan serat, antioksidan, vitamin B, dan mineral, yang dapat membantu mengurangi risiko obesitas dan penyakit kronis. Selain itu, penggunaan metode organik dalam budidaya dan pengolahan beras instan mendukung praktik pertanian berkelanjutan, mengurangi dampak negatif terhadap lingkungan, dan meningkatkan kesejahteraan petani. Dengan demikian, penelitian ini tidak hanya menciptakan produk pangan fungsional yang sehat, tetapi juga berkontribusi pada pelestarian lingkungan dan peningkatan kualitas hidup masyarakat.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana pengaruh pengeringan terhadap karakteristik fisik dan kimia pada beras merah instan organik?

2. Bagaimana pengaruh pengeringan terhadap karakteristik organoleptik beras merah instan organik?
3. Berapakah suhu dan lama waktu pengeringan yang mendapatkan beras merah instan organik terbaik?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan dari penelitian ini sebagai berikut:

1. Mengetahui pengaruh pengeringan terhadap karakteristik fisik dan kimia pada beras merah instan organik.
2. Mengetahui pengaruh pengeringan terhadap karakteristik organoleptik beras merah instan organik.
3. Mengetahui suhu dan waktu yang terbaik untuk pengeringan beras merah instan organik.

1.4 Manfaat

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Memberikan informasi mengenai pengaruh pengeringan terhadap karakteristik fisik dan kimia pada beras merah instan organik.
2. Memberikan informasi mengenai pengaruh pengeringan terhadap karakteristik organoleptik pada beras merah instan organik.
3. Memberikan informasi suhu dan waktu pengeringan terbaik untuk pengolahan beras merah instan organik.