

I. PENDAHULUAN

A. Latar belakang

Ketergantungan masyarakat Indonesia terhadap konsumsi beras sebagai makanan pokok telah mencapai tingkat yang mengkhawatirkan. Beras telah menjadi pemasok utama karbohidrat bagi mayoritas masyarakat Indonesia (Samad *dalam* Lisnan, 2008). Salah satu pola bahan makanan pokok yang dinyatakan oleh Badan Pusat Statistik (*dalam* Almatsier, 2009) adalah, konsumsi karbohidrat berasal dari beras >90% total kalori karbohidrat, atau disebut dengan pola beras. Konsumsi bahan pangan pokok sumber karbohidrat yang masih terfokus pada beras menyebabkan tingkat konsumsi beras perkapita penduduk Indonesia tinggi tiap tahunnya. Padahal bahan pangan sumber karbohidrat lainnya, terutama dari jenis sereal dan umbi-umbian banyak tersedia (Lisnan, 2008).

Pemerintah bersama para ilmuwan kini berusaha keras mencari sumber-sumber bahan pangan baru selain beras, mengingat besarnya ketergantungan masyarakat Indonesia terhadap satu macam karbohidrat saja (Lisnan, 2008). Salah satu usaha untuk memasyarakatkan sumber karbohidrat selain beras adalah dengan mengolahnya menjadi beras tiruan (*artificial rice*) (Yusuf *dalam* Warsito dkk, 2011). Sumber karbohidrat lainnya pengganti beras yang dapat dimanfaatkan diantaranya jagung dan singkong (Dimiyanti dan Maliyan *dalam* Warsito dkk, 2011). Meski demikian pemanfaatannya sebagai bahan pangan alternatif sumber karbohidrat pengganti beras belum optimal meski budidayanya mudah (Warsito dkk, 2011).

Penelitian dan pengembangan pangan sumber karbohidrat alternatif pengganti beras yang baru-baru ini mulai dikembangkan adalah beras tiruan berbasis umbi lokal yang berbahan baku tepung *mocaf (modified cassava flour)*, tepung jagung dan tepung ketan. Sebagai bahan makanan sumber karbohidrat alternatif pengganti beras, penting untuk mengetahui penerimaan konsumen terhadap produk (Anonim, 2008), yaitu beras tiruan berbasis umbi lokal serta informasi terkait Indeks Glikemik pangan. Indeks Glikemik (IG) menekankan pada pentingnya mengenal pangan terutama karbohidrat, berdasarkan kecepatan menaikkan kadar glukosa darah dengan cepat dan sebaliknya (Rimbawan dan Siagian *dalam* Saputra, 2008).

Untuk itu pada penelitian ini akan dilakukan kajian sifat sensoris yang terdiri dari uji organoleptik dan uji kesukaan beras tiruan berbasis umbi lokal dan membandingkannya dengan beras varietas IR 64 dan beras tiruan komersial. Selain sifat organoleptik juga dilakukan pengujian Indeks Glikemik pangan beras tiruan berbasis umbi lokal dan membandingkannya dengan Indeks Glikemik beras varietas IR 64.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka rumusan masalah dari penelitian ini adalah:

1. Bagaimanakah sifat sensoris beras tiruan berbasis umbi lokal?
2. Berapakah nilai indeks glikemik beras tiruan berbasis umbi lokal?

C. Tujuan

1. Tujuan umum

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sifat sensoris beras tiruan dan membandingkannya dengan beras IR 64 dan beras tiruan komersial (Beras Cerdas). Serta nilai Indeks Glikemik pangan beras tiruan berbasis umbi lokal dan membandingkannya dengan beras padi varietas IR 64.

2. Tujuan khusus

- a. Mengetahui sifat sensoris yang terdiri dari, uji organoleptik dan kesukaan beras tiruan berbasis umbi lokal mentah dan matang.
- b. Membandingkan sifat sensoris dan tingkat kesukaan beras tiruan berbasis umbi lokal dengan beras varietas IR 64 dan beras tiruan komersial (beras cerdas).
- c. Mengetahui nilai Indeks Glikemik beras tiruan berbasis umbi lokal dan beras varietas IR 64.

D. Manfaat Penelitian

1. Hasil penelitian ini dapat menambah wawasan dan referensi mahasiswa terkait variasi menu makanan sumber karbohidrat pengganti beras dan memberikan informasi terkait metode dan analisa IG pangan.
2. Hasil penelitian ini dapat dipergunakan oleh masyarakat sebagai pertimbangan dalam memilih bahan makanan sumber karbohidrat pengganti

beras sehingga dapat mengurangi ketergantungan masyarakat pada konsumsi beras padi.