

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Penelitian

Indonesia merupakan negara agraris yang mendukung ketersediaan pangan, yang sebagian besar produksinya adalah pangan sumber karbohidrat seperti sereal, dan umbi-umbian Aninsi (2021). Di Indonesia sereal terdiri dari berbagai jenis seperti jagung, kacang hijau, gandum, dan beras. Beras merupakan salah satu komoditas pangan utama masyarakat di Indonesia. Salah satu jenis beras yang terdapat di Indonesia yaitu beras merah. Beras merah (*Oryza nivara*) merupakan padi yang termasuk dalam famili Poaceae Abdullah(2017). Menurut Sarah beras merah merupakan hasil penghancuran beras merah menjadi beras yang dihaluskan tanpa proses penggilingan sehingga mengakibatkan lapisan kulit terluar tetap menempel pada beras (Annisa,2015). Beras merah cukup bergizi. Kandungan gizi beras merah per 100g nya adalah karbohidrat 78g, protein 6,7g , lemak 3,6g, serat pangan 0,4g, vitamin B1 41mg, vitamin B2 0,02mg, niasin 5,8mg, dan mineral. seperti Ca dan Fe adalah 6 dan 0,8 mg masing-masing. Selain itu, beras merah juga mengandung fitokimia berupa pigmen merah yang disebut antosianin Luna (2015).

Beberapa penelitian telah dilakukan mengenai pengolahan beras merah, seperti pengolahan beras merah menjadi kue bolu kukus, bubur bayi, cookies, dan eated foil Hariati(2018). Tepung beras merah direkomendasikan karena merupakan alternatif produk setengah jadi, lebih tahan lama, lebih mudah dicampur, dapat diperkaya (difortifikasi) nutrisi, dan lebih mudah diolah lebih lanjut sesuai kebutuhan gaya hidup masyarakat yang tinggi. Tepung merupakan suatu partikel padat dan partikel halus yang dihasilkan pada saat penggilingan Nuraeni(2018). Dengan

mengolah beras merah menjadi tepung, terdapat jenis produk makanan yang di fortifikasi menggunakan tepung beras merah.

Beras merah mengandung lebih banyak serat dan nutrisi dibandingkan beras putih, sehingga dapat digunakan sebagai bahan dasar pengolahan produk kue putu mayang. Selain itu, beras merah cenderung lebih murah secara ekonomi dibandingkan beras putih, sehingga mengurangi biaya bahan selama produksi kue putu mayang. Beras merah mengandung nutrisi yang lebih tinggi dibandingkan beras putih. Beras merah memiliki kandungan zat besi, magnesium, kalsium, protein kasar dan serat kasar yang lebih tinggi dibandingkan dengan beras putih Raghuvanshi(2017). Salah satu makanan yang dapat di padukan dengan penggunaan tepung beras merah yaitu kue tradisional khas betawi yang disebut dengan Kue Putu Mayang.

Kue Putu mayang merupakan kue tradisional khas Indonesia yang sering dimakan masyarakat betawi pada umumnya. Kue ini berbentuk seperti gumpalan mie dari tepung kanji atau tepung beras, dicampur dengan santan dan disajikan dengan quinca atau gula palem cair. Kue putu mayang merupakan bagian dari kue khas Betawi. Kue tradisional Betawi mulai menghilang karena hadirnya kue-kue modern yang lebih mudah diolah dan lebih praktis untuk dikonsumsi. Meskipun kue tradisional tidak kalah dengan kue modern dari segi nilai gizi dan harga. Bahan-bahan kue tradisional lebih mudah ditemukan di pasar tradisional dibandingkan bahan-bahan pembuatan kue modern. Kue putu mayang adalah kue khas masyarakat Betawi yang berbahan dasar tepung kanji dan tepung beras yang berbentuk seperti gumpalan mie. Kue putu mayang disajikan dengan saus gula merah yang dicampur santan biasanya disebut dengan kinca. Biasanya kue putu mayang banyak dijual pada saat bulan Ramadhan. Menurut Adi(2014). Kue Putu Mayang jika di inovasikan dengan beras merah, maka kue putu mayang akan lebih bergizi dan memiliki banyak nutrisi. Karena beras merah memiliki banyak protein, zat besi, serta kalsium, sehingga

akan lebih baik jika Kue Putu Mayang dikombinasikan dengan beras merah. Raghuvanshi(2017).

Berdasarkan penjelasan di atas, pembuatan kue putu mayang yang dipadukan dengan menggunakan tepung beras merah merupakan pembaharuan yang bermanfaat untuk kesehatan tubuh yang mengkonsumsinya karena kadar gula yang terdapat pada beras merah tidak tinggi serta dapat menjadikan kue putu mayang menjadi lebih bergizi dan kaya akan nutrisi, sehingga peneliti tertarik untuk meneliti lebih lanjut mengenai “Pemanfaatan Beras Merah Sebagai Fortifikasi Putu Mayang”. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui formulasi resep pada beras merah di produk putu mayang, dan untuk mengetahui bagaimana daya terima konsumen terhadap beras merah pada fortifikasi putu Mayang.