

## **I. PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Pada tahun 2014 konsumsi beras di Indonesia sebesar 96,32 kg per kapita per tahun. Meskipun mengalami penurunan dari tahun sebelumnya, akan tetapi masih jauh melebihi rata-rata tingkat konsumsi beras dunia yaitu sebesar 60 kg per kapita per tahun. Hal ini akibat dari kebijakan pemerintah mengenai pergeseran pangan pokok dari pangan lokal seperti jagung dan umbi-umbian ke pangan pokok nasional yaitu beras. Dengan kondisi ketergantungan pangan pada satu jenis produk dapat menjadikan Indonesia rawan pangan, oleh sebab itu diperlukan pengembangan produk pangan pokok lain pengganti beras (Anonim, 2014).

Dengan keunggulan dan pemenuhan gizi yang cukup, pengadaan ubi kayu sebagai pangan lokal alternatif yang bersumber daya lokal cukup menjanjikan. Beberapa daerah di Indonesia, singkong diolah menjadi berbagai produk, khususnya di Kulon Progo singkong diolah menjadi oyek sebagai pengganti nasi. Oyek merupakan makanan yang diperoleh dengan proses fermentasi singkong. Kelebihan oyek adalah mempunyai prebiotik yang baik untuk tubuh, namun kekurangan oyek adalah kurangnya kandungan makronutrien yaitu protein, bau yang kurang sedap (Sutanti, 2013), dan juga bentuk yang tidak seragam (Nopiani, 2015), warna kusam tidak menarik dan produk mudah pecah atau hancur. Salah satu upaya untuk menutupi kekurangan tersebut adalah dengan membuat produk alternatif yaitu beras analog/*artificial rice*. Beras analog merupakan beras tiruan yang terbuat dari tepung-tepungan selain beras dan terigu (Budijanto, dkk., 2011).

Kendala utama dalam pengembangan beras analog selama ini yaitu aspek penerimaan produk dalam hal bentuk, tekstur, dan warna (Nopiani, 2015). Selain itu, beras analog yang terbuat dari growol memiliki bau khas dari growol yaitu bau kecing yang kurang disukai sehingga diperlukan pengembangan beras analog dari growol dengan cara penambahan bumbu masakan agar disukai oleh konsumen. Kelemahan produk beras analog oyek dengan penambahan kacang hijau adalah tekstur yang kurang kokoh. Penambahan pati bertujuan untuk memperbaiki tekstur dan bentuk dari beras analog karena adanya kandungan amilosa dan amilopektin. Kandungan amilosa yang tinggi akan menyebabkan tekstur menjadi keras dan amilosa yang rendah mengakibatkan tekstur lunak. Dalam penelitian sebelumnya yang dilakukan Trisnawati (2016) pembuatan beras analog oyek ubi kayu kacang hijau dengan penambahan jenis dan konsentrasi pati sehingga diperoleh beras analog yang terbaik yaitu beras analog oyek ubi kayu kacang hijau dengan penambahan meizena 3%. Permasalahan dalam pembuatan beras analog oyek dengan penambahan kacang hijau ini adalah dalam proses penyajian beras menjadi nasi sangat lama karena membutuhkan proses secara bertahap sehingga untuk mempermudah dalam penyajiannya maka dibuat beras analog instan dengan penambahan bumbu masakan.

## **B. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Menghasilkan beras analog instan dari oyek dengan penambahan kacang hijau dan penambahan bumbu masakan serta variasi waktu pengukusan yang disukai oleh panelis.

## **2. Tujuan Khusus**

- a. Mengetahui pengaruh pemberian bumbu masakan dan waktu pengukusan pada warna, tekstur dan tingkat kesukaan pada beras analog instan dari oyek dengan penambahan kacang hijau terhadap aroma, tekstur, rasa, warna, dan keseluruhan.
- b. Mengevaluasi komponen kimia seperti kadar air, kadar abu, protein, lemak, karbohidrat, pati dan gula total pada beras analog instan dari oyek dengan penambahan kacang hijau perlakuan terbaik.