

## I. PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Sebagian besar penduduk Indonesia adalah petani, yang masih mengandalkan sebagian besar dari konsumsi makanannya pada makanan pokok. Makanan pokok yang digunakan adalah beras, jagung, umbi-umbian (terutama ubi kayu dan ubi jalar) dan sagu. Penggunaan makanan pokok didasarkan atas ketersediaannya di daerah bersangkutan yang pada umumnya berasal dari usaha tani keluarga dan kemudian berkembang menjadi kebiasaan makan di daerah tersebut (Almatsier, 2003).

Sebagian besar rakyat Indonesia sangat bergantung pada beras sebagai bahan pangan pokok baik dalam hal jumlah maupun kontribusinya dalam pemenuhan zat gizi. Konsumsi beras rakyat Indonesia tertinggi didunia yaitu 140 kg perkapita pertahun (Anonim, 2011). Seiring dengan jumlah konsumsinya yang tinggi, beras menyumbang 53% kebutuhan kalori dan 47% kebutuhan protein per hari (Syah, 2009).

Salah satu produk olahan singkong yang dapat dijadikan sebagai bahan pangan sumber energi adalah Oyek. Oyek merupakan produk growol yang dikeringkan. Growol tersebut dihasilkan dari fermentasi tradisional singkong yang banyak diproduksi oleh masyarakat Kulon Progo, Yogyakarta (Sutanti, dkk., 2013). Pembuatan tepung growol dilakukan dengan berbagai metode pengepresan menggunakan alat pres tradisional, alat pres hidrolik dan tanpa pengepresan. Pembuatan growol di UKM Kulonprogo Yogyakarta dilakukan dengan metode pengepresan menggunakan alat pres tradisional, sehingga perlu dilakukan

penelitian tentang pengaruh metode pengepresan dalam pembuatan tepung growol untuk menentukan metode pengepresan yang efektif terhadap warna dan tingkat kesukaan beras analog tepung growol dengan kacang hijau.

Diversifikasi pangan menjadi salah satu solusi dalam mempertahankan kedaulatan pangan yang pelaksanaannya di Indonesia telah memiliki dasar hukum yang kuat melalui UU pangan No. 18 tahun 2012 (revisi UU No 7 tahun 1996) tentang pangan, dan Perpres No. 22 tahun 2009 tentang kebijakan percepatan penganekaragaman Konsumsi Pangan Berbasis Sumber daya Lokal (Anonim, 2015). Usaha yang dapat dilakukan melalui diversifikasi pangan yaitu dengan membuat beras *artificial* atau sering disebut dengan beras analog dari berbagai umbi-umbian.

Ubi kayu sangat layak dipertimbangkan dalam menunjang program diversifikasi pangan. Pemerintah menyadari pentingnya dilakukan diversifikasi pangan, karena program tersebut dapat meningkatkan mutu gizi makanan yang dikonsumsi sehingga dapat meningkatkan status gizi masyarakat (Almatsier, 2004). Singkong merupakan salah satu makanan yang kaya karbohidrat, selain itu terdapat kandungan gizi seperti protein, vitamin C, kalsium, posfor, kalori, lemak, zat besi dan vitamin B1. Kandungan gizi yang terdapat pada ubi kayu cukup banyak sehingga baik dikonsumsi oleh masyarakat. Ubi kayu merupakan sumber energi yang kaya serat dan karbohidrat namun miskin protein. Sumber protein yang bagus justru terdapat pada daun singkong karena mengandung asam amino metionin (Richana, dkk., 2012).

Beras analog merupakan beras tiruan yang terbuat dari tepung lokal non-beras. Disebut beras analog karena bentuknya yang oval menyerupai beras, tapi tidak terproses secara alami dan warnanya sedikit berbeda (Santoso, dkk., 2013).

Penelitian yang telah dilakukan Trisnawati (2016) yaitu mengkombinasikan kacang hijau sebagai sumber protein dalam pembuatan beras analog. Keunggulan kacang hijau selain kandungan proteinnya relatif tinggi setelah kedelai dari pada kacang-kacangan yang lain, kacang hijau memiliki rasa dan aroma langu yang relatif tidak menyengat serta sangat familiar dengan selera masyarakat. Kacang hijau juga mempunyai banyak asam amino yang penting dalam pertumbuhan sel, asam amino tersebut antara lain adalah Isoleusin, Leusin, Lisin, Metionin, Fenilalanin, Teronim, Triptofan, Valin (Prabhavat, 1987 dalam Kanetro, 2006).

## **B. Tujuan Penelitian**

### 1. Tujuan Umum

Menghasilkan beras dan nasi analog yang disukai dari tepung growol dengan penambahan kacang hijau dari perlakuan metode pengepresan.

### 2. Tujuan khusus

- a. Mengetahui pengaruh metode pengepresan dan penambahan kacang hijau terhadap beras analog growol ubi kayu.
- b. Menentukan beras analog terbaik berdasarkan sifat fisik (warna), tingkat kesukaan beras dan nasi analog yang disukai panelis serta komposisi kimianya.