

## **I. PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Menurut Srikaeo dan Sopade (2010) bubur instan adalah makanan berbasis sereal yang dapat dikonsumsi baik dari usia balita, dewasa maupun usia lanjut. Bubur memiliki tekstur yang lunak sehingga mudah dicerna. Bubur instan adalah bubur yang dalam penyajiannya tidak memerlukan proses pemasakan karena telah mengalami proses pengolahan sebelumnya (Hartomo dan Widiatmoko, 1993). Bubur dapat dibuat dari beras, kacang hijau, beras merah, ataupun dari beberapa campuran penyusun (Panggabean, 2004). Bubur instan dapat diperoleh dengan melakukan instanisasi terlebih dahulu pada komponen penyusun bubur (Panggabean, 2004). Bubur instan pada umumnya dibuat dari bahan dasar berbasis karbohidrat salah satunya beras IR 64. Menurut Setiawati (2013) menyatakan bahwa, kandungan karbohidrat pada beras IR 64 sebesar 79,98%.

Bubur instan pada umumnya tidak mempunyai kandungan antioksidan sementara tubuh manusia membutuhkan asupan mikronutrien yang bermanfaat bagi kesehatan, salah satu mikronutrien yang mempunyai peran penting untuk kesehatan tubuh manusia adalah antioksidan. Sehingga digunakan tambahan labu kuning dalam pembuatan bubur instan untuk meningkatkan kualitas bubur instan. Labu kuning memiliki kandungan karoten sebesar 1,18 mg/100 g dan vitamin E (Anonim, 2010). Pigmen karotenoid pada labu kuning menyebabkan jaringan berwarna kuning sehingga intensitas warna kuning menjadi indikator umum bagi kandungan provitamin A (Apandi, 1984). Beta karoten adalah provitamin A yang ketika

dikonsumsi dan dicerna dalam tubuh berubah menjadi vitamin A yang aktif (Andrawulan dan Koswara, 1992).

Hendra dkk., (2020) menyatakan bubur instan campuran beras IR 64 dan labu kuning sebesar 11,35%. Formulasi tempe kedelai pada bubur instan dimungkinkan dapat membantu meningkatkan kadar protein bubur instan. Kandungan protein pada tempe kedelai sebesar 20,7 g/100 g (Hermana dkk. 1996). Kandungan gizi pada tempe dibandingkan kedelai mengalami peningkatan protein larut, folat, vitamin B12 yaitu 33 kali lebih banyak dibandingkan kedelai, oligosakarida, inhibitor trypsin, dan tannin. Tempe merupakan satu-satunya sumber nabati yang memiliki kandungan B12, dimana kandungan ini hanya dimiliki oleh produk hewani, sehingga tempe memiliki potensial yang lebih baik dibandingkan produk nabati lainnya (Astawan, 2009).

Mengacu dari penelitian yang dilakukan oleh Subagyo dkk., (2020) menyatakan bahwa, penelitian bubur instan campuran beras IR 64 dan labu kuning menggunakan suhu 150°C, 160°C, 170°C didapatkan komposisi kimia yang rusak akibat tidak tahan terhadap panas, sehingga penelitian ini menggunakan suhu pengeringan yang lebih rendah yaitu 130°C, 140°C dan 150°C. Penggunaan suhu yang lebih rendah pada saat pengeringan diharapkan agar komposisi kimia yang ada di dalam bubur instan tidak rusak karena penggunaan suhu yang terlalu tinggi.

## **B. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Menghasilkan bubur instan campuran beras IR 64, labu kuning dan tempe yang mempunyai sifat fisik, kimia yang memenuhi syarat dan disukai panelis.

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Mempelajari pengaruh rasio beras IR 64, labu kuning dan tempe serta suhu pengeringan terhadap sifat fisik, kimia dan tingkat kesukaan bubur instan
- b. Menentukan pengaruh rasio beras IR 64, labu kuning dan tempe serta suhu pengeringan yang optimal sehingga dihasilkan bubur instan dengan sifat fisik, kimia yang memenuhi syarat dan tingkat kesukaan panelis.