

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Uwi ungu (*Dioscorea alata* L.) merupakan jenis umbi-umbian pangan yang mengandung karbohidrat sebagai komponen utamanya dan protein, pati, lemak, vitamin serta mineral sebagai kandungan nutrisi lainnya (Hoover, 2001). Menurut Ezeocha dan Ojimekwe (2012), uwi berpotensi sebagai sumber karbohidrat alternatif, dengan kadar pati 60,3-74,4% db, kadar protein 4,3-8,7% db, abu 2,9-4,1% db dan total dietary fiber 4,1-110% db. Uwi mengandung protein lebih besar dibanding ubi jalar dan ketela. Selain itu, uwi ungu juga dikenal karena memiliki warna yang mencolok. Uwi dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan yang berfungsi sebagai pangan fungsional karena mengandung serat pangan yang tinggi serta kandungan mineral sehingga sangat bagus untuk dikonsumsi. Uwi (*D. alata*) memiliki mutu rasa yang lebih baik dibandingkan jenis-jenis lain yang masih satu marga (*Dioscorea* spp.) yang sudah dikenal (Bimantoro, 1981).

Nasi ungu sering disebut dengan nasi sehat. Pemasakan berulang dari pasta dalam pembuatan nasi ungu diduga dapat meningkatkan kandungan pati resisten nasi ungu yang dapat meningkatkan kualitas gizi nasi ungu sebagai prebiotik. Formulasi nasi ungu berupa perbandingan antara porsi beras dan porsi pasta diduga akan turut berpengaruh terhadap tingkat kesukaan nasi ungu (Souripet, 2016).

Uwi ungu sebagai sumber warna alami dan antioksidan, disebabkan adanya komponen antosianin. Kadar antosianin uwi ungu sebesar 31 mg/100

bahan kering (Fang dkk., 2011). Menurut Budi dan Harijono (2014), kandungan amilosa yang cukup tinggi serta karakteristik pasta dari umbi uwi berpotensi untuk menggantikan beras.

Dalam pembuatan beras ungu, rasa dan mutu tanak beras dipengaruhi oleh karakteristik beras yang digunakan. Kandungan amilosa dan konsistensi gel mempengaruhi mutu rasa dan mutu tanak secara langsung (Bahmaniar dan Ranjbar, 2007). Oleh karena itu, perlu dilakukan pengkajian lebih lanjut mengenai kandungan amilosa beras terhadap beras ungu yang dihasilkan. Dalam penelitian ini, digunakan tiga varietas beras yaitu IR 64, Ciherang, dan Rojolele yang masing-masing memiliki kandungan amilosa yang berbeda. Uwi ungu dapat ditambahkan pada beras dalam bentuk pasta. Penambahan pasta uwi ungu pada beras selain dapat meningkatkan kandungan gizi juga dapat membuat produk beras dengan aktivitas antioksidan.

B. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Menghasilkan beras ungu dari beberapa jenis beras yang mempunyai aktivitas antioksidan dan disukai panelis

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui pengaruh penambahan pasta uwi ungu dan variasi jenis beras pada sifat fisik, kimia, dan tingkat kesukaan beras ungu
- b. Menentukan jumlah penambahan pasta uwi ungu dan jenis beras yang mempunyai aktivitas antioksidan dan disukai panelis