

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bubur instan merupakan suatu produk olahan makanan cepat saji yang cukup digemari oleh berbagai kalangan. Umumnya bubur instan yang beredar di pasaran Indonesia terbuat dari bahan dasar beras putih, beras merah dan kacang-kacangan yang dikenal sebagai bahan pokok utama. Beras hitam memiliki kandungan gizi yang lebih tinggi dibandingkan beras lainnya. Sui *et al* (2016) mengatakan beras hitam memiliki pigmen antosianin berkonsentrasi tinggi dan menjadi indikator antioksidan yang tinggi. Aktifitas antioksidan berdasarkan kandungan antosianin dalam beras hitam yang merupakan bahan pangan fungsional.

Indonesia merupakan salah satu negara yang memiliki ragam jenis tanaman pangan fungsional yang kurang dikembangkan. Menurut Kazeem dan Davies (2016), pangan fungsional adalah pangan olahan yang mengandung satu atau lebih komponen pangan yang berdasarkan kajian ilmiah mempunyai fungsi fisiologis tertentu yang bermanfaat bagi kesehatan. Labu kuning termasuk salah satu jenis pangan fungsional yang memiliki kandungan gizi yang baik untuk tubuh seperti karbohidrat, lemak, protein dan serat. Masyarakat umum biasanya mengkonsumsi labu kuning sebagai sayuran. Muchtadi dan Sugiyono (1992) mengatakan labu kuning mengandung antioksidan penting yaitu β -karoten, bahan ini dikonversi menjadi vitamin A di dalam tubuh. β -karoten menghasilkan banyak fungsi penting untuk kesehatan. Karoten merupakan salah satu pigmen karotenoid yang berperan sebagai antioksidan. Karoten mempunyai sifat fungsional sebagai

antioksidan yang melindungi sel dan jaringan dari kerusakan akibat adanya radikal bebas dalam tubuh.

Pembuatan bubur instan pada umumnya berupa adonan kental lalu dikeringkan. Menurut Hartomo dan Widiatmoko (1993) . Bubur merupakan makanan dengan tekstur lunak sehingga mudah untuk dicerna dan termasuk makanan cepat saji sehingga mudah dikonsumsi. Kandungan gizi yang terdapat pada labu kuning dan beras hitam cukup baik, sehingga digunakan sebagai bahan baku alternatif pembuatan bubur instan yang memiliki kandungan gizi fungsional yang baik untuk tubuh. Penyajian bubur instan adalah dengan menambahkan air panas sehingga mudah larut. Warna beras hitam yang dominan memiliki warna hitam keunguan akan membuat daya tarik tersendiri pada bubur instan yang dihasilkan. Menurut Sui *et al* (2016) pigmen antoisianin dapat diaplikasikan sebagai pewarna alami untuk suatu produk, sehingga meningkatkan keingintahuan konsumen untuk mengkonsumsi produk pangan tersebut.

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan pangan fungsional yaitu labu kuning dan beras hitam, sehingga digunakan sebagai bahan dasar pembuatan bubur instan. Pada penelitian pembuatan bubur instan ini, dalam pembuatannya diberikan perlakuan variasi suhu pengeringan dan variasi rasio labu kuning : beras hitam yang berbeda-beda. Variasi suhu pengeringan dan rasio yang digunakan pada penelitian ini untuk mengetahui pengaruhnya terhadap sifat fisik, kimia dan tingkat kesukaan bubur instan. Bubur instan pada variasi suhu dan rasio terbaik diharapkan mampu menghasilkan bubur instan yang disukai berbagai kalangan dan memiliki kandungan gizi yang baik bagi tubuh dan kesehatan.

B. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Menghasilkan bubur instan variasi labu kuning dan beras hitam serta suhu pengeringan dengan sifat fisik, kimia yang memenuhi syarat dan disukai panelis.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui pengaruh variasi labu kuning dan beras hitam serta suhu pengeringan terhadap sifat fisik, kimia dan kesukaan bubur instan
- b. Menentukan variasi labu kuning dan beras hitam serta suhu pengeringan yang optimal sehingga dihasilkan bubur instan dengan sifat fisik, kimia yang memenuhi syarat dan disukai panelis.