

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Beras merupakan salah satu makanan pokok dari hampir setengah populasi dunia (Childs, 2004). Bagi masyarakat Indonesia beras menjadi pemasok karbohidrat dan energi. Berdasarkan data BPS (2020) jumlah rata-rata konsumsi beras tahun 2020 sebesar 262,843 ton dan mengalami peningkatan pada tahun 2021 menjadi 287,790 ton. Jumlah ini sangat jauh jika dibandingkan dengan negara Asia lainnya yang hanya mengonsumsi beras sebanyak 40 - 80 kilogram per kapita per tahun. Sementara standar FAO untuk konsumsi beras adalah 60 – 65 kilogram per kapita per tahun (Rikumau *et al.*,2013) Hal ini berarti bahwa konsumsi beras penduduk Indonesia melebihi standar kecukupan global. Besar kecilnya konsumsi beras ditentukan oleh kualitas nasi yang dihasilkan. Semakin pulen nasi yang dihasilkan cenderung lebih diminati oleh masyarakat. Hal tersebut berkaitan dengan kadar amilosa pada beras. Beras varietas Ciherang memiliki kandungan amilosa sebesar 23,2% dan konsistensi gel 77,5 mm termasuk beras beramilosa sedang. Beras beramilosa sedang umumnya mempunyai tekstur nasi pulen yang digemari oleh konsumen pada umumnya (Damardjati, 1991). Kelemahan Ciherang selain kurang tahan hama wereng batang coklat (Indrasari *et al.* 2008). Kandungan glukosa pada beras dapat berisiko menimbulkan masalah diabetes yang ditandai oleh kenaikan gula darah.

Indonesia termasuk negara dengan keanekaragaman hayati terbesar ketiga yang berfungsi sebagai lumbung energi, Salah satunya uwi ungu yang dapat menjadi pengganti makanan pokok yang kaya akan karbohidrat. Uwi ungu

(*Dioscorea alata*) merupakan salah satu varietas umbi-umbian potensial sebagai sumber bahan pangan karbohidrat non beras. Selain sebagai sumber pangan non beras, *Dioscorea alata* bermanfaat untuk kesehatan. Varietas lokal yang berwarna ungu mengandung zat-zat yang bermanfaat untuk kesehatan dan manfaat lain yang belum banyak diketahui oleh masyarakat (Afidin *et al.*,2014). Uwi ungu (*Dioscorea alata* L.) diketahui mempunyai banyak manfaat dalam kesehatan. Hal ini dikarenakan adanya kandungan antosianin, senyawa fenolik dan tingginya kadar antioksidan dalam tanaman tersebut sebesar kadar antosianin 56,24 mg/100 g bk, kadar senyawa fenolik 104,2 mg EGA/100 g bk dan aktivitas antioksidan 75,42% (% RSA) (Tamaroh, 2018).

Uwi ungu (*Dioscorea alata* L) merupakan sumber pangan dari jenis umbi – umbian yang memiliki beberapa keunggulan yaitu dapat dijadikan bahan pengganti nasi dan sebagai obat tradisional (Richana dan Sunarti, 2004). Menurut penelitian (Apriansyah, 2018) mengkaji bahwa substitusi tepung uwi ungu berpengaruh nyata terhadap mutu mie dengan perbandingan substitusi tepung uwi ungu dan tepung terigu sebesar 10% :90%, 20% :80%, 30% : 0% dan 40% :60% sehingga dihasilkan substitusi 10% : 90% berbeda nyata dengan substitusi 20% :80%, 30% : 70% terhadap kadar air, protein, daya serap air, elastisitas, sedangkan berbeda tidak nyata $P < 0,05$ terhadap aroma dan rasa.

Salah satu produk makanan lokal yang diolah secara sederhana dan yang telah dikenal secara luas adalah nasi ungu dengan pencampuran ubi jalar ungu. Dalam penelitian (Widyasnawan *et al.*, 2015) mengkaji bahwa perbandingan beras dan pasta ubi jalar berpengaruh terhadap kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar

karbohidrat dan aktivitas antioksidan dengan perbandingan beras dan ubi jalar sebar F1(100:0), F2(90:10), F3(80:20), F4(70:30) dan F4(60:40) dari perbandingan tersebut diperoleh semakin banyak penambahan pasta ubi jalar maka semakin meningkat pula kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar karbohidrat dan aktivitas antioksidan. Sementara dalam penelitian ini pembuatan nasi ungu dengan penambahan tepung dan pasta uwi ungu untuk mengetahui sifat fisik, kimia dan tingkat kesukaan selain itu juga untuk mengoptimalkan pemanfaatan uwi ungu melalui olahan makanan pokok.

B. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Menghasilkan nasi ungu dengan penambahan tepung atau pasta uwi ungu yang mempunyai sifat fisik, kimia dan tingkat kesukaan yang diterima panelis.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui sifat fisik, kimia dan tingkat kesukaan nasi ungu dengan penambahan tepung atau pasta uwi ungu
- b. Menentukan konsentrasi penambahan tepung atau pasta uwi ungu yang optimal terhadap sifat fisik, kimia dan kesukaan nasi ungu.