

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Rebung (*Dendrocalamus asper*) merupakan salah satu bahan makanan yang cukup populer di masyarakat. Rebung yang sering dikenal dengan nama “bung” (bahasa Jawa), oleh masyarakat pedesaan sudah sejak jaman dahulu dimanfaatkan sebagai bahan masakan. Rebung merupakan tunas muda tanaman bambu yang muncul di permukaan dasar rumpun. Rebung bambu merupakan makanan khas dari Asia Bagian Timur. Beberapa rebung diantaranya dapat dikonsumsi manusia seperti rebung dari bambu betung, namun ada juga yang tidak bisa dikonsumsi manusia karena memiliki rasa pahit seperti rebung dari bambu apus. Menurut Winarno (1992) diacu dalam Salahudin (2004) jenis rebung bambu apus dapat menyebabkan orang menjadi pusing karena mengandung kadar asam sianida yang tinggi.

Secara konvensional, rebung betung hanya dimanfaatkan sebagai sayuran oleh masyarakat. Tunas bambu muda tersebut dapat dimakan, sehingga digolongkan ke dalam sayuran. Selain itu juga rebung sering digunakan untuk tambahan isi pada lumpia. Keunggulan dari rebung betung segar adalah memiliki kandungan serat yang tinggi dengan kandungan HCN lebih rendah (Kencana et al, 2009) selain itu rebung betung mempunyai rasa yang manis dibandingkan rebung bambu apus (*Gigantochloa apus*).

Senyawa utama yang dimiliki rebung mentah adalah air, yaitu sekitar 85,63%. Rebung memiliki kandungan gizi, antara lain karbohidrat, protein, dan asam amino esensial yang sangat dibutuhkan oleh tubuh, meskipun sebagian besar

kandungan rebung terdiri dari air. Dari ketiga kandungan diatas yang dianggap penting adalah karbohidrat. (Winarno 1992).Rebung juga mempunyai kandungan kalium cukup tinggi. Kadar kalium per 100 gram rebung adalah 533 mg. Makanan yang sarat kalium, yaitu minimal 400 mg, dapat mengurangi risiko stroke.

Berdasarkan uraian diatas rebung memiliki manfaat yang sangat banyak. Namun pada kenyataannya pemanfaatan rebung oleh masyarakat masih kurang. Rebung sendiri memiliki karbohidrat yang sangat berpotensi diolah sebagai tepung rebung yang kaya serat. Dalam hal ini rebung yang dimanfaatkan adalah rebung betung yang berumur sekitar 1-5 minggu yang diperkirakan memiliki umur yang paling bagus pada pembuatan tepung rebung. Karena pada saat umur tersebut rebung bisa dikonsumsi.(Berlin dan Estu, 1995) Jika umur terlalu muda atau terlalu tua akan berpengaruh terhadap hasil olahan tepung rebung.

Indonesia memiliki konsumsi yang besar terhadap produk tepung sedangkan kapasitas produksi tepung di indonesia masih rendah. Tingkat produksi tepung nasional yang masih rendah dan tingginya permintaan produk tepung menyebabkan harga tepung dirasakan oleh konsumen semakin tinggi. Bahan baku tepung yang biasanya berasal dari biji gandum, ubi kayu, kentang dan jagung sehingga ketersediaanya sangat bergantung pada hasil produksi pertaniannya. Produksi pertanian nasional belum mampu memenuhi total permintaan dalam negeri sehingga dari tahun ketahun terjadi peningkatan impor tepung dari negara lain. Hal ini menyebabkan program peningkatan produksi bahan pangan nasional tidak tumbuh dan berkembang, sehingga perlu dicari bahan alternatif yang

berpotensi untuk dibuat menjadi tepung yaitu rebung betung yang kaya akan kandungan serat.

Penelitian sebelumnya (Howard, 2014) kandungan serat yang tinggi menyulitkan rebung segar untuk dibuat menjadi tepung. Untuk itu pada pembuatan tepung rebung perlu diberi perlakuan pendahuluan seperti blansing dan fermentasi karena perlakuan tersebut tidak menggunakan bahan kimia.

Rachmadi (2011) menyatakan bahwa fermentasi piket rebung dapat mempermudah proses pengolahan rebung menjadi tepung rebung. Proses fermentasi merupakan perubahan kimia yang memecah karbohidrat dan protein dan ragi, bakteri atau jamur.

Rebung segar mengandung enzim Polifenol Oksidase (PPO) yang merupakan enzim yang menyebabkan terjadinya reaksi pencoklatan (browning). Reaksi browning dapat dinaktivasi dengan blansing. (Kencana *et. al.*, 2012). Blansing dapat mempertahankan zat yang terkandung dalam rebung. Untuk itu, zat yang tereduksi selama proses blansing dapat diminimalisasi dengan cara steam blansing (Abu-Ghannam dan Jaiswal, 2013). Hasil penelitian yaitu dengan proses blansing menghasilkan karakteristik tepung rebung terbaik dan sebagai sumber serat yang relatif tinggi namun pada fermentasi piket relatif lebih rendah.

Berdasarkan uraian diatas maka peneliti ingin menganalisis tepung rebung betung dari berbagai variasi umur yaitu 1 minggu, 2 minggu dan 3 minggu, sedangkan pada bagian rebung yaitu ujung dan pangkal. Oleh karena itu dalam penelitian ini dilakukan proses blansing dan pembuatan tepung rebung dari bambu

betung, setelah itu uji sifat fisik yaitu uji warna dan uji kimia yaitu kadar air, serat kasar, kadar pati dan gula total. Dimana dari berbagai variasi tersebut dapat diketahui kandungan karbohidrat tertinggi yang nantinya sangat berpotensi diolah sebagai tepung rebung.

B. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum Penelitian

Menghasilkan tepung rebung dari berbagai variasi umur dan bagian tepung rebung betung.

2. Tujuan Khusus Penelitian

- a. Mengetahui pengaruh tiap variasi umur dan bagian terhadap sifat fisik dan sifat kimia seperti warna, kadar air, kadar pati, serat kasar dan gula total pada tepung rebung (*Dendrocalamus asper*).

Menentukan pilihan terbaik dari berbagai variasi umur dan bagian berdasarkan kandungan tertinggi pada tepung rebung betung (*Dendrocalamus asper*).