

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Pada perkembangan zaman, banyak orang terutama di kota besar lebih memilih makanan yang praktis dan mudah didapat. Makanan praktis berarti makanan yang cepat saji dan siap untuk langsung dimakan. Di Indonesia, camilan yang tinggi lemak dan rendah serat sangat populer, tetapi jika dikonsumsi terus-menerus, bisa berpengaruh buruk pada kesehatan. Karena itu, sekarang banyak orang mulai sadar pentingnya memilih makanan yang lebih sehat. Salah satu cara untuk memenuhi kebutuhan ini adalah dengan membuat makanan praktis dari bahan lokal yang kaya serat, seperti bolu kering (Diana & Anggreini, 2023). Bolu kering tidak hanya disukai banyak orang karena rasanya yang enak, tetapi juga harganya terjangkau dan mudah ditemukan. Tekstur dan cita rasanya yang khas membuat bolu kering cocok dinikmati oleh siapa saja, dari anak-anak hingga orang dewasa. Selain itu, bolu kering juga bisa disimpan dalam waktu yang cukup lama tanpa cepat basi, sehingga praktis untuk cemilan di rumah (Hadriyati et al., 2021).

Pembuatan bolu kering membutuhkan terigu sebagai bahan baku utama untuk menghasilkan tekstur renyah dan berongga. Terigu mengandung protein kompleks yang berfungsi sebagai pembentukan struktur kerangka produk, sehingga memberikan bentuk dan kekuatan pada kue bolu yang dihasilkan (Fikri, 2022). Namun penggunaan terigu yang tinggi dapat menyebabkan impor gandum semakin meningkat. Menurut *Food and Agriculture Organization* (FAO) pada tahun 2020 Indonesia adalah merupakan negara pengimpor gandum terbesar di dunia, dimana jumlah impor gandum Indonesia mencapai 10,2 juta ton . Sementara menurut data BPS impor gandum Indonesia selama 10 tahun sejak 2010-2020 selalu mengalami peningkatan setiap tahunnya, dimana yang tertinggi adalah pada tahun 2019 yaitu hingga 10,6 juta ton (BPS, 2021). Tingginya jumlah impor gandum Indonesia pada tahun 2019-2020 menunjukkan bahwa tingginya preferensi masyarakat Indonesia terhadap tepung terigu (gandum), sedangkan kekayaan sumber daya alam yang dapat dijadikan bahan

baku tepung cukup banyak tersedia (Yi et al., 2020). Dalam 100 gram Tepung terigu mengandung serat sebesar 0,3 gram.

Beras merah adalah salah satu sumber pangan yang kaya serat. Beras ini memiliki berbagai keunggulan dibandingkan beras putih, namun penggunaannya dalam bidang pangan masih belum sepopuler beras putih. Beras merah kaya akan nutrisi, senyawa fenolik, antosianin, dan memiliki aktivitas antioksidan yang tinggi, sehingga beras merah berpotensi besar untuk dikembangkan sebagai alternatif pangan fungsional. Salah satu bentuk olahan beras merah paling sederhana adalah pembuatan tepung beras merah (Akbar et al., 2024).

Penggunaan Tepung beras merah ternyata juga dapat dimanfaatkan sebagai bahan campuran dengan tepung terigu dalam produk bakery seperti roti, biskuit dan kue. Salah satunya sebagai mensubstitusi terigu dalam pembuatan kue bolu kering dan dengan adanya tepung beras merah dapat mengurangi tingkat ketergantungan terhadap terigu. Produksi tepung beras turut mendorong keberagaman produk olahan berbahan dasar beras merah yang lebih praktis dan sesuai dengan pola konsumsi masyarakat masa kini, sehingga mendukung program diversifikasi pangan (Falah et al., 2022).

Serat yang terdapat dalam makanan biasa dikenal dengan serat pangan yang sangat baik untuk kesehatan manusia (Forsalina et al., 2023). Serat memiliki berbagai manfaat penting, antara lain membantu menjaga kesehatan sistem pencernaan, bersifat laktasif, dapat memberikan efek kenyang lebih lama, serta mampu menurunkan kadar gula darah dan kolesterol dalam tubuh (Diana & Anggreini, 2023). Asupan serat dalam makanan berpengaruh terhadap pola buang air besar (BAB). Jika kebutuhan serat dari makanan tidak terpenuhi, hal ini dapat menyebabkan gangguan pada saluran pencernaan, seperti konstipasi (Beno et al., 2022). Dalam setiap 100 gram tepung terigu mengandung serat sebanyak 0,3 gram, sementara dalam 100 gram tepung beras merah kadar seratnya mencapai 4,6 gram. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa tepung beras merah memiliki kandungan serat yang jauh lebih tinggi dibandingkan dengan tepung terigu (Depkes, 2022).

Berdasarkan uraian diatas, peneliti tertarik untuk membuat bolu kering dari substitusi tepung terigu dan tepung beras merah sebagai selingan sehat. Bolu kering ini dinamakan “BoRing BeRa” diambil dari kata Bolu Kering Beras Merah, dan diharapkan dengan substitusi tepung terigu dengan tepung beras merah dapat menghasilkan bolu kering yang tinggi serat.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Substitusi tepung terigu dengan tepung beras merah pada pembuatan bolu kering akan mempengaruhi cita rasa seperti warna, aroma, tekstur, dan rasa pada bolu kering. Oleh karena itu perlu diteliti substitusi tepung terigu dengan tepung beras merah pada pembuatan bolu kering untuk mengetahui uji organoleptik, daya terima, kandungan serat yang terkandung dalam BoRing BeRa.

## **1.3 Tujuan Penelitian**

### **1.3.1 Tujuan Umum**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung beras merah pada pembuatan bolu kering terhadap organoleptik, daya terima, serta kandungan serat yang terkandung dalam BoRing BeRa.

### **1.3.2 Tujuan Khusus**

1. Mengetahui pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung beras merah terhadap warna “BoRing BeRa”
2. Mengetahui pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung beras merah terhadap tingkat kesukaan aspek warna “BoRing BeRa”
3. Mengetahui pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung beras merah terhadap aroma “BoRing BeRa”
4. Mengetahui pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung beras merah terhadap tingkat kesukaan aspek aroma “BoRing BeRa”
5. Mengetahui pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung beras merah terhadap rasa “BoRing BeRa”
6. Mengetahui pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung beras merah terhadap tingkat kesukaan aspek rasa “BoRing BeRa”

7. Mengetahui pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung beras merah terhadap tekstur “BoRing BeRa”
8. Mengetahui pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung beras merah terhadap tingkat kesukaan aspek tekstur “BoRing BeRa”
9. Menganalisis kandungan serat pangan pada produk “BoRing BeRa” terpilih

#### **1.4 Manfaat Penelitian**

##### **1.4.1. Bagi Peneliti**

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan pengalaman baru dan memperluas pemahaman dalam bidang pengetahuan peanekaragaman produk berbahan dasar dari substitusi tepung terigu dengan tepung beras merah.

##### **1.4.2 Bagi Institusi Pendidikan**

1. Memberikan informasi serta pengalaman kepada mahasiswa agar dapat mengetahui dan memahami tentang pemanfaatan tepung beras merah bagi kesehatan sehingga mahasiswa dapat mengaplikasikan ilmunya kepada masyarakat
2. Penelitian ini dapat menjadi referensi yang bermanfaat di Fakultas Kesehatan Prodi Gizi Universitas MH Thamrin mengenai “Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Beras Merah (*Oryza Nivara*) Pada BoRing BeRa Sebagai Selingan Sehat”.

##### **1.4.3 Bagi Masyarakat**

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi bahwa tepung beras merah dapat digunakan sebagai alternatif pengganti tepung terigu dalam pembuatan bolu kering, serta dapat meningkatkan minat masyarakat terhadap bolu kering yang berbahan dasar tepung terigu dengan tepung beras merah.