

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Indonesia merupakan negara yang kaya akan sumber daya alam dan keaneka ragaman budaya, salah satunya melimpahnya pangan lokal keanekaragaman bahan pangan lokal seperti, beras, sagu, jagung dan umbi-umbian, sehingga banyak dimanfaatkan oleh masyarakat, selain itu pangan lokal sangat penting untuk memenuhi kehidupan sehari-hari (Arinta 2013) sehingga mendorong manusia untuk lebih kreatif dan inovatif dalam mengolah bahan pangan Keanekaragaman bahan pangan lokal dapat dikembangkan menjadi berbagai olahan produk makanan seperti kue sarang semut

Kue juga dapat diartikan sebagai makanan kecil yang terdapat di Indonesia. Makanan kecil ini dapat dikonsumsi sebagai makanan sehinggan pada suatu hidangan pesta. (Anonim 2015).

Beras merah merupakan beras dengan warna merah karna mengandung gen yang diduga memproduksi senyawa antioksidasi atau senyawa lain sehingga meyebabkan adanya warna merah, tepung beras merah bisa menjadi salah satu hasil olahan, beras merah salah satunya sebagai penambahan tepung terigu dalam pembuatan kue sarang semut dan dengan adanya tepung beras merah dapat mengurangi tingkat ketergantunga (Fibriyanti, 2012).

Tepung terigu merupakan tepung bubuk halus yang berasal dari biji gandum yang di haluskan (Risa dkk 2016) merupakan bahan makanan import terbesar yang dikonsumsi masyarakat indonesia setiap hari, tepung terigu mengandung protein dalam bentuk gluten yang berperang penting pada tekstur kekeyalan kue sarang semut, meningkatnya penggunaan tepung terigu sebagai bahan baku produk makanan, tepung terigu juga terus melambung, oleh karna itu perlu adanya upaya untuk mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu salah satunya alternatifnya yaitu mengati tepung terigu dengan tepung pangan lokal yaitu tepung beras merah.

Dari uraian di atas mendorong penelitian untuk melakukan penelitian dengan judul **pengaruh efek penambahan tepung beras merah pada tepung terigu**

1.2 RUMUSAN MASALAH

Berdasarkan latar belakang di atas maka saya dapat merumuskan rumusan masalah yaitu

1. Bagaimana pengaruh Efek Dari Penambahan Tepung Beras Merah Pada Tepung Terigu Dalam Pembuatan Kue Sarang Semut?
2. apa manfaat Dari Penambahan Tepung Beras Merah Pada Tepng Dalam Pembuatan Kue Sarang Semut

1.3. TUJUAN

1. Untuk Mengetahui Efek Dari Penambahan Tepung Beras Merah Pada Tepung Terigu Dalam Pembuatan kue sarang semut?
2. Untuk Mengetahui Perlakuan Terbaik Dari Penambahan Tepung Beras Merah Pada Tepung Terigu Dalam Pembuatan Kue Sarang Semut?

1.4 Manfaat penelitian

1. Menambahakan pengetahuan mengenai efek penambahan tepung beras merah terdapat kue sarang semut.