

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1. Latar Belakang**

Brownies merupakan salah jenis cake yang berwarna coklat kehitaman. Brownies mempunyai tekstur lebih keras dari pada cake, karena brownies tidak membutuhkan pengembang gluten. Struktur brownies sama seperti cake, yaitu ketika dipotong terlihat keseragaman tekstur, warna menarik dan jika dimakan terasa lembut (Sulistiyo). Olahan makanan yang satu ini banyak yang digemari oleh masyarakat, baik dari kalangan anak-anak, remaja, maupun orang tua dikarenakan daminan rasa coklatnya dominan yang lezat dan teksturnya yang lembut (Winarno, 2002).

Bahan utama dalam pembuatan brownies yang sudah umum adalah dengan menggunakan tepung terigu, namun tepung terigu adalah produk impor karena budidayanya di Indonesia belum begitu berkembang. permasalahan ini sebenarnya dapat ditekankan dengan memanfaatkan komoditi pangan lokal sebagai bahan baku yang bernilai gizi dengan harga yang relatif murah, dapat menghasilkan produk baru yang bernilai ekonomis, dan gizi. Oleh karena itu, perlu adanya pemanfaatan sumber daya lokal, salah satunya dengan memanfaatkan beras ketan hitam sebagai bahan utama dalam pembuatan brownies (Sunarto ; 2002). Oleh karena itu perlu

adanya alternatif pengganti terigu salah satu upaya untuk mengatasi ketergantungan impor terigu, pemerintah membuat program diversifikasi pangan yaitu dengan memanfaatkan potensi pangan lokal salah satunya adalah beras ketan hitam (Budiarto; 2011)

Kandungan gizi dalam tepung ketan hitam tidak kalah dengan kandungan nilai gizi dalam tepung terigu. Tepung ketan hitam mengandung karbohidrat yang cukup tinggi, yaitu sekitar 78%. Kandungan karbohidrat dalam tepung ketan hitam terdapat dua bentuk senyawa, yaitu amilosa dan amilopektin yang perbandingan jumlahnya sangat besar. Kandungan amilosa sebesar 1% sedangkan kandungan amilopektin 99%. Amilopektin memiliki sifat mengembang dan lengket sehingga dapat membantu dalam proses pembuatan brownies sedangkan amilosa memberikan sifat keras (Anonim, 2012).

Tepung ketan hitam telah banyak digunakan sebagai bahan baku beraneka ragam produk olahan pangan. Perkembangan produk pangan berbasis ketan hitam yang terus meningkat berkaitan erat dengan banyaknya penelitian yang membuktikan potensi gizi ketan hitam terutama sebagai sumber antioksidan. Pigmen antosianin pada ketan hitam diyakini sebagai komponen utama yang memberikan sifat fungsional sebagai antioksidan. Ketan hitam merupakan salah satu komoditi yang sangat potensial sebagai sumber karbohidrat, antioksidan, senyawa bioaktif, dan serat yang penting bagi kesehatan (Yanuar, 2009 dan Naulifar, 2012).

Sifat kimia kedua tepung dapat dilihat dari kadar air dan serat kasar sehingga dalam proses pembuatan brownies ditambahkan bahan yang mempunyai aktivitas fisiologis dengan memberikan efek positif bagi kesehatan tubuh misalnya brownies yang diperkayakan dengan serat , kalsium, atau provitamin A (Muchtadi dan Wijaya, 1996)

Dengan demikian, tepung ketan hitam dapat disubstitusikan terhadap brownies di lihat dari kandungan gizi yang dimiliki beras ketan hitam terutama protein dapat meningkatkan kualitas dari nilai gizi produk. Namun dengan substitusi tepung ketan hitam sifat khas brownies bisa berpengaruh terhadap warna, rasa, aroma dan tekstur, sehingga perlu dipelajari beberapa banyak substitusi brownies kukus bisa dilakukan tanpa mengurangi penerimaan terhadap produk brownies kukus.

Berdasarkan pemikiran tersebut maka penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul: **“PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG BERAS KETAN HITAM PADA TEPUNG TERIGU TERHADAP PENERIMAAN SENSORIK BROWNIES KUKUS”**

## **1.2. Rumusan Masalah**

Adapun rumusan masalah yang akan dibahas oleh calon peneliti adalah apakah Pengaruh Substitusi Tepung Beras Ketan Hitam Pada Tepung Terigu Terhadap Penerimaan Sensorik Brownies Kukus

### **1.3. Tujuan penelitian**

1. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui Pengaruh Substitusi Tepung Beras Ketan Hitam Pada Tepung Terigu Terhadap Penerimaan Sensorik Brownies Kukus.

### **1.4. Manfaat Penelitian**

1. Sebagai sumber pengembang teori dalam penyusunan skripsi di fakultas Teknologi Pertanian Universitas Kristen Artha Wacana kupang.
2. Diharapkan jadi penelitian ini dapat digunakan sebagai sumber informasi praktis dalam pembuatan brownies kukus yang bermutu dan berkualitas, baik dari wirausahawan/home industry