

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara dengan tingkat konsumsi beras tertinggi di Asia. Berdasarkan data hasil Survei sosial ekonomi nasional (Susenas) produksi beras Indonesia mulai Januari – Desember 2018 sebesar 32,42 juta ton, dan jumlah konsumsi beras masyarakat Indonesia sebesar 29,57 juta ton dengan rata-rata masyarakat Indonesia pada tahun 2018 mengkonsumsi beras sebesar 114 kg/kapita/tahun (BPS, 2018).

Dengan demikian, produksi beras di Indonesia pada tahun 2018 diperkirakan mengalami surplus sebesar 2,85 juta ton. Meskipun terdapat surplus, namun jumlah produksi ini bukan merupakan stok yang telah diserap oleh Badan Urusan Logistik (Bulog). Produksi ini masih ada di petani dan tidak bisa disebut sebagai beras cadangan nasional (BPS, 2018).

Sebagai makanan pokok, kebutuhan beras akan semakin meningkat setiap tahunnya seiring dengan pertumbuhan penduduk. Hal ini menunjukkan akan ketergantungan yang sangat besar masyarakat Indonesia terhadap beras. Ketergantungan tersebut akan menimbulkan permasalahan jika ketersediaan beras mengalami gangguan seperti gagal panen dan penimbunan beras yang menyebabkan beras menjadi langka di pasaran sehingga menyebabkan terjadinya permasalahan ketahanan pangan.

Upaya pemerintah dalam menekan angka konsumsi beras terus dilakukan diantaranya melalui Perpres RI 22 tahun 2009 tentang Kebijakan Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan Berbasis Sumber Daya Lokal dan Permentan 18 tahun 2018 Program Pengembangan Pertanian Berbasis Koperasi

Petani, yang disertai dengan kegiatan utama Badan Ketahanan Pangan pada tahun 2018 yang meliputi: Pengentasan rentan rawan pangan, Pemantauan distribusi dan stabilisasi harga, Pemantauan mutu dan keamanan pangan, Gerakan diversifikasi pangan dan analisis kajian kebijakan ketahanan pangan

Dalam kebijakan tersebut pemerintah ingin mengembalikan kesadaran masyarakat untuk kembali pada konsumsi pangan pokok berbasis lokal nonberas. Selain beras, Indonesia memiliki banyak sumber pangan karbohidrat berbasis lokal akan tetapi kurang populer seperti jagung, singkong, sagu dan lain-lain termasuk ubi jalar.

Jagung merupakan komoditas pangan terpenting kedua setelah padi. jagung sangat bermanfaat bagi kehidupan manusia dan ternak. Jagung mengandung senyawa karbohidrat, lemak, protein, mineral, air, dan vitamin. Fungsi zat gizi yang terkandung di dalamnya dapat memberi energi, membentuk jaringan, pengatur fungsi, dan reaksi biokimia di dalam tubuh.

Konsumsi pangan lokal sumber karbohidrat pengganti beras tersebut mengalami kendala. Hal itu disebabkan kurangnya pengetahuan gizi masyarakat, minimnya kesiapan masyarakat secara psikologis untuk mengganti makanan pokok dan kurangnya ketersediaan produk pangan yang memenuhi selera masyarakat (Gultom, 2014).

Selama ini jagung hanya digunakan untuk diolah sebagai panganan, dan jajanan. Selain itu, budaya masyarakat Indonesia yang sangat kuat akan anggapan belum makan jika belum mengkonsumsi nasi. Maka hal ini mendorong pentingnya untuk melakukan pengembangan terhadap pangan alternatif yang

memiliki bentuk menyerupai beras. Produk olahan sumber karbohidrat non padi yang dikembangkan akhir-akhir ini adalah beras tiruan atau beras analog.

Beras analog memiliki bentuk yang sangat mirip dengan beras, sehingga beras analog diharapkan dapat diterima secara psikologis dan budaya masyarakat yang sudah terbiasa mengonsumsi beras.

Beras analog merupakan beras tiruan yang dibuat dari karbohidrat nonpadi (Budijanto dan Muaris, 2013). Beras tiruan dibuat dari non padi dengan kandungan karbohidrat mendekati atau melebihi beras yang terbuat dari tepung lokal kandungan karbohidratnya yang mendekati beras (Samad, 2003).

Menurut Budijanto dan Muaris (2013), beras analog dapat digunakan sebagai fortifikasi pangan dan dikembangkan sebagai pangan fungsional dengan menambahkan sumber nutrisi dan gizi ke dalam beras analog. Untuk meningkatkan kandungan protein bisa menggunakan pangan sumber protein seperti jagung.

## **1.2 Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian yang dilakukan yaitu untuk mengetahui pengaruh konsentrasi pengaruh jumlah dan jenis tepung terhadap mutu beras analog.

## **1.3 Kegunaan Penelitian**

1. Sebagai acuan dari pembuatan beras analog.
2. Sebagai sumber data dalam penulisan skripsi.

## **1.4 Hipotesa**

1. Diduga ada pengaruh jumlah tepung terhadap mutu beras jagung analog.
2. Diduga ada pengaruh jenis tepung terhadap mutu beras jagung analog.
3. Diduga ada pengaruh interaksi jumlah dan jenis tepung terhadap mutu beras jagung analog.