

## **BAB 1 PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Makanan tradisional dibuat dari bahan-bahan yang alami dan diolah secara tradisional, bergizi tinggi, sehat dan aman, murah dan mudah didapat, sesuai dengan selera masyarakat sehingga diyakini punya potensi yang baik sebagai makanan yang sehat. Di Indonesia banyak terdapat makanan tradisional yang terbuat dari tepung beras ketan contohnya makanan tradisional bernama klepon (Ari, 2011).

Klepon merupakan makanan tradisional yang terbuat dari tepung beras ketan yang dibentuk bulat-bulat kecil berwarna hijau kemudian diisi dengan gula merah kemudian dilumuri kelapa parut yang gurih. Makanan tradisional ini banyak digemari masyarakat Indonesia karena rasanya yang gurih dan manis, ketika digigit isinya akan pecah. Oleh karena itu cara memakan klepon dengan memakan langsung satu butir (Antoko, 2015). Namun seperti yang kita ketahui makanan tradisional ini memiliki sedikit kandungan gizi dan sedikit variasi rasa dan warna karena biasanya makanan ini terbuat dari tepung beras ketan yang berwarna putih dan diberi warna hijau daun pandan. Tepung beras ketan merupakan bahan pangan yang komponen terbesarnya adalah karbohidrat (pati). Untuk menambah kandungan gizi, variasi warna dan rasa pada klepon maka perlu menambahkan bahan lainnya sehingga mengurangi jumlah pemakaian tepung beras ketan sebagai bahan dasar pembuatan klepon.

Salah satu cara untuk mengurangi pemakaian tepung beras ketan dalam pembuatan klepon adalah dengan memanfaatkan komoditas lain seperti ubi jalar dan beras merah yang dapat diperoleh secara lokal, harga yang lebih murah, dan bergizi. Berdasarkan penelitian Susanto, 2016 ubi jalar ungu memiliki manfaat bagi kesehatan, mengatasi peradangan, atasi bronkitis dan asma, redakan sakit arthritis, baik untuk pencernaan. Ubi jalar ungu merupakan sumber makanan yang mudah dicerna oleh usus halus selain itu, ubi jalar ungu memiliki kandungan gizi lainnya seperti vitamin B kompleks, C, betakaroten, kalium dan kalsium dalam ubi jalar sangat efektif dalam membantu meredakan radang lambung.

Ubi jalar ungu mudah diperoleh di Indonesia. Produktivitas ubi jalar di Indonesia pada tahun 2014 sebanyak 152 kwintal/ha meningkat menjadi 160.53 kwintal/ha pada tahun 2015. Sentra produksi ubi jalar ungu terbesar di Pulau Jawa khususnya Jawa Barat dengan rata-rata produksi mencapai 471,93 ribu ton berasa di urutan pertama dengan share mencapai 20,27%. Hal ini membuktikan pertumbuhan produktivitas ubi jalar cenderung meningkat dengan pertumbuhan sebesar 2,81% per tahun (Kementrian Pertanian, 2016). Selain menggunakan ubi jalar ungu untuk bahan dasar, beras merah juga dapat sebagai

alternatif. Menurut Sarah (2018), beras merah merupakan hasil penggilingan padi beras merah menjadi beras pecah kulit tanpa dilakukan proses penyosohan sehingga lapisan kulit luar tetap menempel pada beras. Beras merah memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi. Beras merah dipercaya memiliki serat yang lebih tinggi dan kandungan gula yang lebih tinggi dari beras ketan putih. Serat bermanfaat bagi kesehatan yaitu untuk menurunkan kolesterol dan dapat mengurangi resiko penyakit lainnya. Beras merah tergolong dalam family *Gramineae*, sub family *Oryzoidae*, suku / genus dan spesies *Oryza sativa* (Rajguru et al., 2002 ). Kandungan gizi beras merah per 100 gram, terdiri atas protein 7,5 g, lemak 0,9 g, karbohidrat 77,6 g, kalsium 16 mg, fosfor 163 mg, zat besi 0,3 g, vitamin B1 0,21 mg dan antosianin.

Antosianin adalah senyawa fenolik kelompok flavonoid yang berperan bagi tanaman itu sendiri maupun bagi kesehatan manusia. Bagi kesehatan manusia untuk mencegah beberapa penyakit hati (hepatitis), kanker usus, stroke, diabetes, sangat esensial bagi fungsi otak dan mengurangi pengaruh penuaan otak. Kandungan antosianin pada setiap gram padi beras merah masih sangat beragam dan berkisar antara 0,34– 93,5 µg (Damanhuri; 2005; Herani dan Rahardjo, 2005). Selain itu Menurut Suardi (2005), potensi padi beras merah perlu digali lebih intensif melalui berbagai penelitian, salah satunya yaitu penelitian tentang pengolahan tepung beras merah.

Beberapa penelitian mengenai modifikasi bahan baku pada pembuatan klepon telah dilaporkan yaitu beberapa peneliti sebelumnya yaitu pembuatan klepon berbahan dasar tepung beras ketan, kacang hijau dan ubi jalar (Nugroho, 2017 ; Sari et al.,2012). Namun belum ada informasi mengenai pengembangan penelitian mengenai pembuatan klepon yang ditambahkan dengan tepung beras dan pasta ubi jalar.

## **1.2. Rumusan Masalah**

1. Apakah perbedaan proporsi tepung beras ketan, tepung beras merah dan pasta ubi jalar berpengaruh terhadap kualitas klepon?
2. Perlakuan proporsi tepung beras ketan, tepung beras merah dan pasta ubi jalar manakah yang dapat menghasilkan klepon terbaik ?

## **1.3. Tujuan**

1. Mempelajari perbedaan proporsi tepung beras ketan, tepung beras merah dan pasta ubi jalar berpengaruh terhadap kualitas klepon
2. Menentukan proporsi tepung beras ketan, tepung beras merah dan pasta ubi jalar yang tepat untuk menghasilkan klepon terbaik.

#### **1.4. Manfaat Penelitian**

1. Menciptakan inovasi baru dari pengembangan pangan fungsional klepon.
2. Pemanfaatan ubi jalar dan beras merah menjadi bahan dasar pembuatan klepon.
3. Meningkatkan nilai tambah klepon.