

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Beras kencur merupakan salah satu minuman tradisional yang disukai oleh kalangan anak-anak hingga orang dewasa karena rasanya yang manis, menyegarkan sekaligus menyehatkan. Minuman beras kencur berkhasiat sebagai minuman yang dapat meningkatkan kesehatan terutama melegakan tenggorokan karena efek hangat yang ditimbulkan, memulihkan stamina, menyembuhkan sakit kepala, dan menambah nafsu makan (Nugraha *et al.*, 2012). Komposisi minuman beras kencur terdiri dari tepung beras putih dan rimpang kencur serta bahan tambahan lain seperti jahe, asam jawa dan gula pasir sebagai pemanis. Selain dari tepung beras putih, beras kencur juga bisa dibuat dari tepung beras hitam (Amanda, 2016).

Beras hitam merupakan komoditi lokal Indonesia yang penggunaannya masih jarang digunakan pada produk olahan pangan. Beras hitam mengandung antosianin yang tinggi disebabkan karena memiliki perikarp, aleuron, dan endosperma yang berwarna merah pekat dan ungu kebiruan (Nurhidajah dkk, 2018). Beras hitam memiliki kandungan pigmen antosianin yang paling besar dibanding semua jenis beras berwarna. Selain itu, pigmen beras hitam kaya materi aktif flavonoid yang kadarnya lima kali lipat lebih tinggi dibandingkan dengan beras putih (Suryono, 2008). Kelompok senyawa flavonoid inilah yang bertanggung jawab terhadap aktivitas antioksidan (Zhang *et al.*, 2006). Oleh karena itu, beras hitam memiliki peran sebagai salah satu bahan pangan fungsional yang tinggi manfaatnya bagi kesehatan. Penggunaan beras hitam pada minuman beras kencur diharapkan dapat meningkatkan nilai fungsional minuman beras kencur.

Minuman beras kencur dibuat dari racikan rempah yang ditumbuk kemudian diseduh dengan air panas. Penyajian secara diseduh dinilai kurang praktis maka dari itu salah satu alternatif yang baik yaitu dibuat minuman

instan. Produk pangan yang dibuat secara instan mempermudah penyajian maupun penyimpanannya. Pada proses pembuatan minuman instan diperlukan bahan pengisi. Salah satu bahan pengisi yang digunakan adalah maltodekstrin. Maltodekstrin dapat berfungsi melindungi senyawa penting dalam bahan seperti antioksidan karena maltodekstrin mempunyai daya ikat yang kuat terhadap bahan yang disalut. Maltodekstrin juga dapat melindungi flavor, meningkatkan total padatan, dan mengurangi kerusakan senyawa antioksidan akibat pengeringan (Oktaviana, 2012).

Pada penelitian ini mengkaji pemanfaatan beras hitam sebagai bahan pembuatan produk minuman beras kencur instan dengan bahan pengisi maltodekstrin, dimana data tentang pengaruh variasi konsentrasi maltodekstrin terhadap aktivitas antioksidan, sifat fisik dan sensoris beras hitam kencur instan belum tersedia.

## **B. Rumusan Masalah**

Permasalahan yang dirumuskan dalam penelitian ini adalah bagaimana pengaruh variasi konsentrasi maltodekstrin terhadap aktivitas antioksidan, sifat fisik dan sensoris pada minuman instan beras hitam kencur.

## **C. Hipotesis**

Hipotesis penelitian ini adalah ada pengaruh variasi konsentrasi maltodekstrin terhadap aktivitas antioksidan, sifat fisik dan sensoris pada minuman instan beras hitam kencur.

## **D. Tujuan**

### **1. Tujuan umum**

Mengetahui pengaruh konsentrasi maltodekstrin terhadap aktivitas antioksidan, sifat fisik dan sensoris pada minuman instan beras hitam kencur.

### **2. Tujuan khusus**

- a. Menganalisis aktivitas antioksidan pada minuman instan beras hitam kencur berdasarkan variasi konsentrasi maltodekstrin.

- b. Menganalisis sifat fisik (rendemen, waktu larut dan warna ) minuman instan beras hitam kencur berdasarkan variasi konsentrasi maltodekstrin.
- c. Menganalisis karakteristik sensoris minuman instan beras hitam kencur berdasarkan variasi konsentrasi maltodekstrin.
- d. Menentukan produk beras hitam kencur instan terbaik berdasarkan variasi konsentrasi maltodekstrin.

## **E. Manfaat**

### **1. Bagi Masyarakat**

Mengenalkan dan memberikan informasi kepada masyarakat tentang produk inovasi baru minuman serbuk instan beras hitam kencur sebagai produk pangan fungsional.

### **2. Bagi IPTEK**

Sebagai pengembangan ilmu pengetahuan khususnya terhadap produk olahan minuman fungsional serbuk instan beras hitam kencur.