

I. ANALISIS SITUASI

1.1 Latar Belakang

Kerupuk merupakan makanan kering, cemilan atau dapat juga berfungsi sebagai lauk yang dapat dibuat dari berbagai macam bahan dasar dengan proses tertentu dan disajikan dengan cara digoreng atau di panggang. (Purwanti, 2011). Jenis-jenis kerupuk yang beredar dimasyarakat pun beragam dan banyak dijumpai dipasaran, seperti kerupuk bawang, kerupuk ikan, kerupuk udang, kerupuk mie dan kerupuk beras. Kerupuk yang paling banyak beredar di sekitar kita adalah kerupuk bawang, kerupuk ikan, kerupuk udang dan kerupuk mie yang bervariasi dengan modifikasi penambahan rasa serta bentuk baru. Beda halnya dengan kerupuk beras, dimana yang paling terkenal adalah kerupuk gendar yang berbahan dasar dari beras putih, tapi masih tidak banyak varian dari kerupuk beras berbahan dasar beras merah atau hitam yang beredar di sekitar kita.

Beras hitam yang memiliki nama latin *Oryza Sativa L. Indica* merupakan varietas lokal yang mengandung pigmen terutama Antosianin yang paling baik, berbeda dengan beras putih atau beras warna lain. Beras hitam memiliki rasa dan aroma yang baik dengan penampilan yang spesifik dan unik. (Latifah, 2018)

Di Indonesia keberadaan beras hitam lokal sangat langka, beras hitam memiliki nama yang berbeda-beda di setiap daerah. Di Sleman dikenal dengan nama Cempo Ireng, di Solo dikenal dengan nama beras Wulung, di Bantul disebut dengan beras Melik, dan di Subang disebut dengan beras Cibeusi. Kelangkaan terjadi karena keengganan para petani pada saat menanam beras hitam yang disebabkan waktu padi untuk panen yang relatif lebih lama dibandingkan umur padi beras putih dan merah pada umumnya. Masih banyak masyarakat yang tidak mengetahui adanya beras hitam dan kandungan yang terdapat didalamnya, banyak dari mereka mengira beras hitam adalah beras ketan hitam.

Meskipun warna dari kedua beras ini sama-sama hitam, beras hitam berbeda dengan ketan hitam dari segi kandungan nutrisinya. Beras ini memiliki kalori yang terendah dibandingkan dengan beras jenis lainnya yaitu sekitar 362 kcal per 100gr (Kurnia, 2015). Beras hitam juga bebas kolesterol, bebas gluten, rendah garam, gula dan lemak. Beras hitam kaya akan serat, antioksidan, zat besi, magnesium, fosfor, thiamin, niacin, selenium, seng, tembaga, vitamin E, vitamin B kompleks, dan 18 jenis asam amino. Dari tekstur, tidak seperti beras putih yang pulen, beras hitam memiliki tekstur yang lebih pera ketika sudah menjadi nasi. Serta setelah matang, beras hitam memiliki aroma yang kuat dimana berbeda dengan beras putih atau beras merah. (Haziman,2019)

Beras hitam memiliki masa panen yang berbeda dengan beras lainnya, dimana beras lain memiliki masa tanam 90 hari, sedangkan beras hitam memiliki masa tanam yang lebih lama 10-30 hari, dan ini merupakan salah satu faktor yang membuat beras hitam memiliki perlakuan khusus, dan menjadikan harga jual beras ini lebih mahal selain karena khasiat dan kandungannya yang lebih baik ketimbang beras jenis lainnya.

Dengan semua nilai dan kandungan yang terdapat didalam beras hitam, sangat mungkin jika beras hitam diolah menjadi kerupuk dengan mengacu pada proses dasar pembuatan kerupuk secara umum. Karena pada saat ini kerupuk beras hitam belum dijumpai dipasaran. Untuk itu, berdasarkan hal tersebut maka dalam penelitian akan melakukan inovasi pembuatan kerupuk dengan substitusi bahan dasar beras hitam dimana ini dilakukan untuk memaksimalkan potensi hayati sebagai sumber pangan untuk inovasi produk baru. Maka penulis akan mengangkat judul **“Produk Olahan Kerupuk Berbahan Dasar Beras Hitam”** dimana pada penelitian ini produk olahan kerupuk beras hitam maupun kontrol akan disingkat dengan sebutan KBH.

1.2 Rumusan Masalah

Kondisi saat ini yang dapat diidentifikasi dalam masalah ini adalah:

1. Adakah perbedaan rasa, tekstur, aroma dan warna pada kerupuk beras hitam hasil inovasi?
2. Bagaimana daya terima masyarakat mengenai kerupuk beras hitam hasil inovasi?

1.3 Tujuan Penelitian

Hasil yang diharapkan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui ada atau tidaknya perbedaan rasa, tekstur, aroma dan warna kerupuk beras hitam hasil inovasi.
2. Untuk mengetahui daya terima masyarakat terhadap kerupuk beras hitam hasil inovasi.