

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Beras merupakan makanan pokok sebagian besar penduduk dunia, termasuk penduduk Indonesia. Bangsa Indonesia telah menjadi bangsa yang terbesar mengkonsumsi beras di dunia yaitu 105 kg/kapita/tahun (Machmur, 2008). Beras adalah salah satu bahan pangan yang dikonsumsi sebagian besar wilayah tropis Asia, dimana 90% padi dunia dibudidayakan. Negara-negara di Asia penghasil utama beras adalah Indonesia, Republik Rakyat Cina, India, Bangladesh, Thailand, Burma, Jepang, Korea, Vietnam dan Filipina. (Haryadi, 2006). Sebanyak 75% masukan kalori harian masyarakat di negara-negara Asia tersebut berasal dari beras dan lebih dari 50% penduduk dunia tergantung pada beras sebagai sumber kalori utama (Childs, 2004).

Di Indonesia, beras merupakan sumber kalori yang terpenting bagi sebagian besar penduduk bila dibandingkan dengan bahan pangan berkarbohidrat lain seperti padi-padian, umbi-umbian dan batang palma. Beras diperkirakan menyumbangkan kalori sebesar 60-80% dan protein 45-55% bagi rata-rata penduduk Indonesia (Haryadi, 2006).

Beras didominasi oleh pati (sekitar 80-85%). Beras juga mengandung protein, vitamin (terutama pada bagian aleuron), mineral, dan air. Pati beras terbentuk dari dua jenis molekul polisakarida yang masing-masing merupakan polimer glukosa. Dua jenis molekul pembentuk pati tersebut adalah amilosa dan amilopektin. Nasi dari beras dengan kadar amilosa tinggi dan amilopektin rendah

umumnya kurang disukai, walaupun harganya lebih murah. Nasi dari beras dengan kadar amilosa rendah dan amilopektin tinggi lebih disukai untuk dikonsumsi masyarakat karena menghasilkan nasi yang lebih pulen dan enak walaupun harganya lebih mahal (Kompas Cyber Media, 2006).

Pemasakan beras menjadi nasi dapat dilakukan dengan menggunakan 2 metode, yaitu metode tradisional dan metode *modern*. Metode tradisional yaitu pemasakan nasi dengan merebus beras dan air secukupnya di dalam panci sampai seluruh air terserap kemudian mengukusnya dalam dandang. Metode *modern* yaitu pemasakan nasi dengan merebus beras dan sejumlah air menggunakan alat elektronik pemasak sekaligus penghangat nasi (*magic com*) (Subarna, *et al.*, 2005).

Seiring dengan kemajuan teknologi, nasi yang telah masakpun tetap hangat selama 16 – 18 jam, tetap pulen, dan enak dimakan, sehingga beban memasak ibu rumah tangga berkurang. Alat yang digunakan disebut *magic com*. yang memiliki kapasitas berat 3 kg, kebutuhan listrik 56 W dan suhu penghangat $75^{\circ}\text{C} \pm 2,5^{\circ}\text{C}$. Tetapi, kadar pati yang terkandung dalam nasi yang mengalami proses pemanasan dalam *magic com* belum banyak diketahui oleh masyarakat (Sumartana, 2003)

Menurut Winarno (2012), penyimpanan dalam *magic com* dapat mempengaruhi kadar pati dalam nasi beras. Hal ini disebabkan penyerapan air dan pembengkakan granula pati dapat ditingkatkan dengan cara diuapkan.

Kini *magic com* sudah tidak asing lagi bagi masyarakat, bahkan semakin banyak dimanfaatkan, khususnya yang tidak punya waktu untuk memasak, atau menginginkan menu makanan tetap hangat, *magic com* yang sudah dikenal cukup lama ini, mudah penggunaannya untuk memasak nasi atau membuat makanan tetap

dalam kondisi hangat. Mengingat tingginya kebutuhan masyarakat, tidak mengherankan jika *magic com* banyak dibeli. Maka saat ini dengan adanya perubahan pola hidup yang serba cepat dan praktis, banyak masyarakat yang lebih memilih masak beras dengan menggunakan *magic com*, dan menyimpan nasi selama 8 jam untuk makan siang dan 16 jam untuk makan malam. Oleh karena itu peneliti ingin menganalisa kandungan pati pada nasi yang dimasak dan disimpan pada *magic com*.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka dapat disusun rumusan masalah sebagai berikut: Apakah ada pengaruh lama penyimpanan nasi pada *magic om* terhadap kadar pati ?

1.3 Tujuan

1.3.1 Tujuan Umum

Untuk mengetahui adanya pengaruh lama penyimpanan nasi pada *magic com* terhadap kadar pati

1.3.2 Tujuan Khusus

Untuk menganalisis kadar pati pada nasi yang dimasak dan disimpan dalam waktu 0 jam, 8 jam dan 16 jam.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi Peneliti

Mengaplikasikan Ilmu kimia Makanan minuman dan melatih kemampuan dalam melakukan penulisan ilmiah.

1.4.2 Bagi Masyarakat

Sebagai masukan dan pertimbangan dalam upaya peningkatan Derajat Kesehatan Masyarakat.

1.4.3 Bagi Institusi Analis Kesehatan

Menambah kepustakaan baru bidang Kimia Makanan Minuman, Khususnya yang berhubungan dengan Gizi Masyarakat.