

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Beras merupakan makanan pokok bagi sebagian besar penduduk Indonesia. Pola konsumsi masyarakat Indonesia sejak dulu tergantung pada beras. Berdasarkan data dari Biro Pusat Statistik (2012), pada tahun 2012 konsumsi beras masyarakat Indonesia (sekitar 130 kg/kap/tahun) jauh melebihi rata-rata tingkat konsumsi dunia (60 kg/kap/tahun) dan harus dicukupi dengan membuka kran impor. Data pada Biro Pusat Statistik menunjukkan bahwa tingkat konsumsi beras di Jawa Timur pada tahun 2018 telah mencapai 213,783 ton sedangkan tingkat konsumsi beras di Kabupaten Gresik sebesar 141,465 ton.

Rata-rata produksi padi adalah 0,20% per tahun, lebih rendah dari laju pertumbuhan penduduk, yang merupakan 1,65% per tahun. Dengan tidak terpenuhinya produktivitas beras nasional salah satu solusi yang dilakukan oleh pemerintah adalah melaksanakan impor beras untuk memenuhi tuntutan. Jumlah impor beras terus meningkat setiap tahun. Seperti pada sepanjang tahun 2018, telah mencapai 2,25 juta ton dengan impor nilai sampai 1,03 miliar US Dolar. (BPS, 2018).

Undang - Undang No 18 tahun 2012 tentang pangan mengamanatkan bahwa penyelenggaraan pangan dilakukan untuk memenuhi kebutuhan dasar manusia yang memberikan manfaat secara adil, merata, dan berkelanjutan berdasarkan Kedaulatan Pangan, Kemandirian Pangan, dan Ketahanan Pangan. Salah satu tujuan penyelenggaraan pangan adalah tersedianya pangan yang beraneka ragam berbasis sumber daya lokal. Selain sebagai nilai tambah, pangan yang dihasilkan juga diharapkan mampu mengakomodir dua masalah kontradiktif yang telah dipaparkan di atas. Program impor akan memberikan beberapa dampak negatif salah satunya terhadap ketahanan pangan Indonesia sehingga diperlukan adanya solusi lain. Maka dari itu, perlu pangan pokok alternatif lain yang dapat menggantikan fungsi beras, salah satunya konsumsi karbohidrat non beras.

Indonesia memiliki tantangan untuk mencapai ketahanan pangan dengan laju

pertumbuhan penduduk yang tidak sebanding dengan produksi pangan. Menurut Briawan *et al*, (2014), Indonesia memiliki ketergantungan yang tinggi pada beras dan telah membuat ketahanan pangan nasional di tingkat yang sangat rendah. Diversifikasi adalah upaya untuk meningkatkan konsumsi berbagai makanan dengan berbagai, bergizi, dan prinsip-prinsip yang seimbang. Upaya diversifikasi pangan di Indonesia difokuskan pada tidak hanya mengkonsumsi nasi tapi juga meningkatkan konsumsi dari sumber karbohidrat non beras. Belum optimalnya diversifikasi pangan dikarenakan faktor psikologis masyarakat Indonesia. Baiknya kita mengetahui bagaimana persepsi masyarakat Indonesia terhadap pangan pokok non beras. Faktor-faktor yang berpengaruh diantaranya adalah faktor sosial, budaya, pribadi, dan motivasi.

Indonesia memiliki potensi sumber karbohidrat yang beraneka ragam selain beras, yang sangat potensial untuk dikembangkan sebagai pangan pokok. Berbagai jenis umbi-umbian seperti garut, ganyong, ubi kayu dan ubi jalar merupakan jenis umbi yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Demikian juga dengan buah sukun sudah biasa dikonsumsi terutama di Jawa. Selain itu sagu juga sudah biasa dikonsumsi di Maluku dan Papua, sedangkan jagung biasa dikonsumsi di Jawa Timur, Madura dan Sulawesi Selatan. Pemanfaatan sumber pangan lokal terutama pangan non beras selayaknya menjadi bagian dari upaya memperkuat ketahanan pangan melalui kemandirian pangan. Salah satu cara adalah menciptakan produk pangan dengan berfokus pada sumber karbohidrat lokal seperti pengembangan pemanfaatan sumber karbohidrat serta pengembangan produk oleh manufaktur yang berperan untuk menaikkan rasa dan citra produk makanan pokok khas Indonesia (Muchtadi, 2011).

Dengan demikian, semua komoditas yang tertera diatas sebenarnya sangat berpeluang untuk dijadikan sebagai pangan pokok selain beras, yaitu beras analog serta mie bebas gluten. Akan tetapi, kajian ini akan memfokuskan pada beras analog sebagai solusi pangan di Indonesia dikarenakan beras analog mempunyai kelebihan dalam segi pemilihan bahan baku hingga proses penerimaan ke masyarakat. Kualitas hidup masyarakat berhubungan erat dengan gaya hidup yaitu pola makan (diet) dan

aktivitas fisik. Di Indonesia, kejadian gizi lebih (obesitas) menurut data Riskesdas (2018) prevalensinya meningkat jika dibandingkan dengan Riskesdas 2013. Pada tahun 2013 jumlah penduduk obesitas adalah 14,8 persen dan naik menjadi 21,8 persen di tahun 2018 (Balitbang Kemenkes RI 2013, 2018). Dengan adanya kenaikan yang signifikan pada kejadian gizi lebih, dapat meningkatkan pula dari segi penerimaan masyarakat terutama masyarakat yang mengalami kejadian gizi lebih (obesitas). Konsumsi beras analog di Indonesia akan meningkat dikarenakan kandungan gizi yang tinggi terutama pada serat dengan berbagai formulasi-formulasi kandungan bahan baku guna mencegah atau mengobati kejadian tersebut. Beras analog adalah imitasi produk beras yang dibuat dari sumber karbohidrat non padi, yang melebihi kandungan karbohidrat beras dan juga memiliki keunggulan yaitu dapat dimodifikasi nutrisinya. Beras analog dapat dibuat dari hampir semua tepung lokal (non beras dan non terigu) dengan bentuk butiran mirip beras dan dapat ditanak seperti menanak beras pada umumnya. Beras analog juga dapat diolah dalam bentuk aneka kuliner Indonesia. Karakteristik ini menjadi faktor penting untuk mendukung keberhasilan sosialisasi dan internalisasi beras analog kepada masyarakat luas karena tidak merubah kebiasaan makan masyarakat Indonesia.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang ada diatas, didapatkan rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana potensi pengembangan industri beras analog di Indonesia?
2. Apa saja alternatif-alternatif bahan baku beras analog?
3. Bagaimana kualitas beras analog berdasarkan bahan baku ditinjau dari parameter kualitas fisik dan kimia?
4. Bagaimana teknologi proses produksi pada pembuatan beras analog?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, didapatkan tujuan sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui potensi pengembangan industri beras analog di Indonesia.

2. Untuk mengetahui alternatif-alternatif bahan baku beras analog.
3. Untuk mengetahui kualitas beras analog berdasarkan bahan baku ditinjau dari parameter kualitas fisik dan kimia.
4. Untuk mengetahui teknologi proses dan teknologi produksi pada pembuatan beras analog.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat yang dapat diperoleh dari kajian pustaka ini dapat dijadikan referensi dalam mengetahui potensi pengembangan industri beras analog di Indonesia.

1.5 Ruang Lingkup

Ruang lingkup dari penelitian ini sebagai berikut:

1. Penelitian yang dikaji menggunakan alternatif bahan baku berbahahan dasar tepung seperti: ganyong, beras, garut, sorghum, sagu, jagung, kentang, ubi kayu, ubi jalar, dan talas berdasarkan referensi yang didapat.
2. Penelitian membahas mengenai identifikasi kualitas beras analog berdasarkan bahan baku yang diuji.
3. Penelitian yang dikaji membahas mengenai teknologi proses dan produksi seperti: teknologi granulasi dan teknologi ekstruksi.
4. Penelitian yang dikaji membahas peluang pengembangan beras analog di Indonesia.