

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Makanan adalah hal yang sangat penting bagi manusia karena merupakan sumber energi utama agar kita dapat beraktifitas. Hal penting yang patut diperhatikan saat kita mengkonsumsi makanan adalah kandungan nutrisinya, sebab nutrisi dalam makanan sangat bermanfaat untuk pertumbuhan dan kelangsungan hidup manusia. Umumnya orang Indonesia makan tiga kali sehari, dengan atau tanpa diselingi camilan sebanyak dua kali sehari (Widiyani, 2019). Tiga kali dalam sehari tersebut meliputi sarapan, makan siang, dan makan malam.

Dikutip dari artikel Rumah Sakit Krakatau Medika, sarapan biasa dilakukan dari bangun pagi hingga jam sembilan pagi. Kegiatan ini memenuhi 15%-30% kebutuhan gizi harian dalam membantu terwujudnya hidup sehat. Tubuh mendapat gizi yang diperlukan untuk beraktifitas dari sarapan. Kekuatan hubungan antara kebiasaan sarapan dengan prestasi belajar siswa sebesar 2,34 yang artinya siswa yang memiliki kebiasaan sarapan yang baik memiliki peluang mendapatkan prestasi belajar siswa yang baik 2,34 kali lebih baik dibandingkan siswa yang kebiasaan sarapannya kurang (Masrikhiyah dan Octora, 2020).

Untuk beberapa orang yang sibuk atau tidak sempat sarapan biasanya mereka menggantinya dengan makanan ringan yang praktis yaitu sereal. Hal ini dikarenakan sereal merupakan makanan yang mudah dan dapat langsung dikonsumsi. Beberapa perusahaan produk sereal mengklaim jika produknya mengandung nilai gizi yang tinggi. Sereal dapat dikonsumsi langsung atau biasanya dikonsumsi dengan menambahkan susu, yogurt, buah dan sebagainya. Saat ini Indonesia menduduki importir gandum terbesar di Asia. Pada umumnya sereal terbuat dari gandum (Pamungkas, 2021). Sampai saat ini Indonesia masih mengimpor gandum karena tanaman sereal ini tidak dapat tumbuh di Indonesia sehingga harga gandum relatif tinggi (Santosa, 2019).

Sementara itu produktifitas penduduk negara Indonesia terhadap beras menduduki peringkat ke-2 di Asia (Limpo, 2022). Hal ini menjadikan Indonesia negara penghasil beras terbesar dunia di urutan ketiga (Machmudi, 2022). Beras

memiliki beberapa hasil samping salah satunya adalah bekatul. Besarnya produksi beras di Indonesia mengakibatkan jumlah bekatul melimpah. Masyarakat Indonesia biasanya memanfaatkan bekatul sebagai pakan unggas. Namun ternyata bekatul memiliki kandungan gizi yang tinggi terutama vitamin B dan serat. Tetapi sampai saat ini masih sedikit produk yang memanfaatkan bekatul sebagai produk konsumsi manusia (Wirawati dan Nirmagustina, 2009).

Menurut Silver (2021) harga gandum naik hampir mencapai 40% hal ini terjadi karena negara eksportir utama mengalami panen yang buruk. Situasi ini menyebabkan harga sereal naik hingga 22% dibandingkan dengan tahun 2020. Fakta ini menyebabkan penikmat sereal berpikir ulang meskipun mereka menyukai kepraktisan dan kandungan nutrisi makanan ini.

Berdasarkan keadaan tersebut, penulis melihat adanya celah penelitian yaitu dengan cara menggantikan bahan baku sereal dari gandum ke bekatul yang selama ini kurang dimanfaatkan secara optimal oleh manusia. Untuk itu penulis akan melakukan penelitian tentang pengaruh substitusi bekatul sebagai bahan baku pembuatan sereal. Dengan substitusi produk sereal bekatul ini diharapkan dapat meningkatkan nilai ekonomis bekatul dan sebagai alternatif produk sereal bagi konsumen dengan tetap mendapatkan kandungan nutrisi yang dibutuhkan.

1.2. Rumusan Masalah

Bagaimana daya tarik bekatul sebagai bahan baku pembuatan sereal?

1.3. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan menganalisa daya tarik bekatul sebagai bahan baku pembuatan sereal.

1.4. Manfaat Penelitian

1. Menjadikan bekatul sebagai bahan baku pembuatan sereal.
2. Meningkatkan nilai ekonomis bekatul yang selama ini hanya dipergunakan untuk makanan unggas.
3. Memanfaatkan bekatul sebagai bahan baku sereal yang memiliki kandungan nutrisi yang cukup.
4. Menjadikan referensi bahan inspirasi dan referensi bagi pembaca untuk pengembangan pemanfaatan bekatul sebagai bahan baku makanan.