

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Analisa Situasi

Indonesia termasuk dalam jajaran negara agraris didunia. Sektor yang paling menonjol adalah sektor pertanian. Setidaknya sebagai negara agraris, setiap tahun Indonesia mampu menghasilkan 47 juta ton padi. Produksi samping sektor pertanian yang tidak kalah melimpahnya di Indonesia adalah bekatul. Bekatul merupakan salah satu hasil proses penggilingan padi selain beras. Meskipun bekatul di Indonesia tersedia dalam jumlah melimpah, pemanfaatannya hanya sebatas pakan ternak dan unggas saja. Padahal, jika diteliti lebih lanjut, ternyata nilai gizi yang terkandung dalam bekatul cukup tinggi.

Bekatul mengandung vitamin B kompleks, salah satunya adalah vitamin B1(tiamin). Vitamin B1(tiamin) digunakan dalam memproses karbohidrat dan lemak untuk kesehatan otot dan saraf (Selby, 2007). Menurut Suhardjo dan Clara (2002) tiamin dikenal esensial bagi tubuh untuk fungsi pertumbuhan, menambah nafsu makan, memperbaiki fungsi saluran pencernaan, dan memelihara proses kehidupan sel-sel diseluruh tubuh khususnya dalam oksidasi karbohidrat. Selain itu bekatul ini mengandung vitamin complex dan B complex (B1, B2, B3, B5, B6 dan B15/Vital antioksidan) serta nutrisi penting lain yang memiliki khasiat luar biasa sebagai penangkal penyakit-penyakit degeneratif.

Kandungan gizi beras putih yang kita makan sebenarnya sudah sangat Sedikit, kandungan utama beras adalah karbohidrat. Kandungan gizi lain seperti serat, vitamin B kompleks, protein, tiamin dan niasin lebih banyak terdapat didalam bekatul. Bekatul juga mengandung lemak tidak jenuh tinggi, lemak ini lebih aman dalam kaitannya dengan kolesetrol sehingga aman dikonsumsi oleh penderita kolesterol dan penyakit jantung. Bekatul juga mengandung tokoferol dan tokotrienol yang berfungsi sebagai antioksidan yang bermanfaat dalam berbagai pencegahan penyakit termasuk penuaan dini.

Potensi bekatul sebagai makanan bergizi telah banyak diteliti, namun pemanfaatan dan pengembangannya sebagai makanan yang layak dan mudah belum banyak dilakukan. Komersialisasi bekatul di Indonesia belakangan ini digalakkan di bidang makanan, seperti kue, cake, dan sereal. Akan tetapi, kebanyakan produk olahan bekatul berbentuk kue dan cake yang tidak dapat tahan lama dan Tidak tergolong praktis. Produk sereal saja yang ditawarkan sebagai

makanan yang tahan lama. Kondisi ini tidak jauh berbeda dengan keadaan diluar negeri yang hanya mengolah bekatul sebagai bahan tambahan pembuatan minyak goreng serta sereal sarapan. Kelemahan bekatul jika diolah menjadi makanan untuk manusia adalah baunya yang langu (apek) dan warna bekatul yang kurang menarik.

Namun demikian kenyataannya keberadaan bekatul masih dianggap sebagai pakan ternak dan masyarakat lebih memilih mengkonsumsi beras putih dan mengabaikan konsumsi bekatul. Oleh karena itulah sekarang ini banyak kejadian penyakit seperti obesitas, konstipasi, kanker kolon, hipertensi, hiperkolesterol, dan diabetes mellitus. Berdasarkan studi pendahuluan pada waktu posyandu didapatkan dari beberapa ibu, lansia dan bayi yang mengatakan menderita beberapa penyakit yang di alami antara lain :

Tabel 1.1 Hasil Pengkajian Data Umum

NO	Jenis Data
1	Terdapat tempat penggilingan padi
2	Obesitas pada usia produktif
3	Sering terjadi konstipasi pada Lansia
4	Sering terjadi konstipasi pada balita
5	Sering kesemutan pada lansia
6	Menderita penyakit Hipertensi dan DM pada usia produktif dan lansia

Bekatul dapat diolah menjadi produk olahan yang sangat beragam. Bisa dibuat sebagai produk minuman seperti dibuat jus dengan penambahan buah-buahan, dibuat minuman dengan diseduh menggunakan air panas dan ditambahkan bahan yang lain. Bisa juga dibuat camilan dengan diolah menjadi roti kering, dibuat sandwich, dan lain-lain. ternyata biskuit bekatul dapat dikonsumsi untuk bayi. Karena bekatul itu sendiri merupakan lapisan luar dari beras hasil penggilingan padi dan mengandung komponen bioaktif pangan yang baik untuk kesehatan tubuh sang bayi apalagi kita. kita dapat mencampurkan biskuit bekatul ini dengan air, sehingga menjadi bubur yang mudah dicerna untuk bayi. Jika digunakan untuk orang dewasa, mengkonsumsi bekatul ini harus dilakukan secara bertahap. Untuk mendapatkan hasil yang maksimal.

Berdasarkan hasil studi pendahuluan tersebut, tim pengusul ingin memberikan kontribusi konseptual dan praktis untuk mengatasi permasalahan yang ada pada mitra. Tim pengusul ingin

memberikan edukasi tentang pengelolaan dan manfaat bekatul, sehingga masyarakat dapat memenuhi gizi keluarga dengan bahan yang murah dan mudah didapat.

1.2. Permasalahan Mitra

Berdasarkan hasil Analisa situasi dan studi pendahuluan tersebut dapat diidentifikasi permasalahan yang terjadi sebagai berikut :

- a. Kurangnya pengetahuan kader dan masyarakat tentang pengelolaan bekatul, ditempat penggilingan padi, bekatul yang pemanfaatannya hanya sebatas pakan ternak dan unggas saja.
- b. Kurangnya pengetahuan kader dan masyarakat tentang manfaat bekatul untuk kesehatan tubuh
- c. Kurangnya pengetahuan kader dan masyarakat nilai gizi yang terdapat pada Bekatul
- d. Kurangnya pengetahuan kader dan masyarakat tentang olahan sederhana dari bahan dasar Bekatul