



## Tape Ketan Hitam: Pangan Fungsional Suku Bugis, Sajian Pendamping Saat Lebaran

Syamsul Rahman

Dosen Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Universitas Islam Makassar,

Anggota P3FNI & PATPI Cabang Makassar

Email: [syamrah68@gmail.com](mailto:syamrah68@gmail.com)

Tape ketan hitam oleh suku Bugis di wilayah Provinsi Sulawesi Selatan, dijadikan sebagai sajian pendamping di kala lebaran Idul fitri dan Idul adha (idul qurban). Tape merupakan makanan selingan saat lebaran tiba, yang wajib terhidang di atas meja di setiap rumah orang Bugis yang gemar makan tape karena mempunyai rasa dan aroma yang khas, memiliki kandungan alkohol bertekstur lunak dan memiliki kandungan air yang tinggi. Pangan tradisional ini terbuat dari beras ketan hitam dan diolah dengan cara fermentasi. Mikroorganisme yang berperan dalam proses pengolahannya yaitu *Aspergillus*, *Endomycopsis fibuligeria*, *Rhizopus oryzae* atau *Saccharomyces cereviae* serta *Acetobacter* sebagai raginya.



Gambar 1. Tape ketan hitam yang tinggi kandungan antosianinnya siap dikonsumsi

Terkait dengan kandungan gizinya, tape ketan dalam 100 gr bahan mengandung sejumlah zat gizi yaitu karbohidrat, protein, lemak, dan terdapat beberapa vitamin dan mineral. Dalam proses fermentasinya terjadi perubahan yaitu proses biokimia akibat aktivitas mikroorganisme. Mikroorganisme yang berperan dalam proses pembuatan tape terutama dari *Aspergillus*, *Saccharomyces* dan *Acetobacter*. Misalnya *Aspergillus* dalam proses pengolahan tape berguna untuk menghidrolisis pati pada beras ketan hitam menjadi gula sederhana, sementara *Saccharomyces* bermanfaat untuk mengubah gula menjadi alkohol, sementara *Acetobacter* merubah alkohol menjadi asam laktat (Kanino, 2019).

Selanjutnya tahapan proses pengolahan tape ketan mempunyai peran masing-masing yaitu proses pencucian bermanfaat untuk membersihkan kotoran dan meniadakan kontaminasi material yang tidak diinginkan pada beras ketan. Perlakuan perendaman berfungsi selama proses gelatinisasi pada tahap berikutnya. Sementara proses pengukusan bermanfaat untuk pemasakan beras ketan menjadi nasi ketan, menonaktifkan mikroba patogen, dan untuk memperoleh tekstur yang lembek pada nasi ketan. Sedangkan penambahan ragi berfungsi untuk proses fermentasi beras ketan menjadi tape (Kanino, 2019).

### Beras Ketan Hitam sebagai Bahan baku Tape

Beras ketan hitam merupakan sumber pangan lokal yang kaya dengan antosianin dan belum dikembangkan secara luas sebagai pangan fungsional (Suhartatik *et al.* 2013). Beras ketan hitam adalah salah satu komoditi yang potensial untuk dikembangkan sebagai sumber antosianin, senyawa bioaktif, dan serat yang penting untuk kesehatan. Menurut Kanino (2019), beras ketan hitam dalam 100 gr memiliki kandungan amilopektin sebesar 12 gr, kalori 356 gr, protein 7 gr, lemak 0,75 gr, dan serat 3,1 gr. Selanjutnya Azis *et al.* (2015) menjelaskan bahwa warna ungu kehitaman pada beras ketan merah bersumber dari antosianin, suatu turunan polifenol yang memiliki aktivitas antioksidan.

Selain itu, kandungan senyawa fenolik pada ketan hitam cukup tinggi yaitu  $7104,3 \pm 417,9$  mg Gae\*/100 gr beras pecah kulit (BPK), hampir dua kali lipat dibandingkan dengan varietas padi lainnya. Karena ketan hitam tidak mengalami proses penyosohan sehingga memiliki kandungan flavonoid 5 kali lebih tinggi dari beras putih (Balai Besar Litbang Pascapanen Pertanian Balitbang Pertanian, 2020).

## Sifat Fungsioanl Beras Ketan Hitam

Perkembangan pangan fungsional telah menciptakan paradigma baru dalam pengembangan ilmu dan teknologi pangan, dimana upaya dan langkah yang dilakukan untuk memodifikasi produk olahan pangan lebih banyak diarahkan ke manfaat fungsionalnya. Secara harfiah pangan fungsional yaitu bahan pangan yang mengandung sejumlah komponen bioaktif dan dapat memberikan efek fisiologis multiguna bagi Kesehatan tubuh, yaitu dalam bentuk sistem imun tubuh, mengatur ritme dan kondisi fisik tubuh, memperlambat penuaan, dan dapat mencegah serangan berbagai penyakit. Jenis pangan fungsional yang banyak dikembangkan dan dilakukan riset adalah pangan yang banyak mengandung antioksidan seperti yang terdapat pada beras ketan hitam (Azis *et al.* 2015).

Saat ini telah dikenal beberapa jenis beras yang kaya dengan antosianin, yaitu beras hitam, beras merah, dan ketam hitam. Komponen antosianin utama yang terdapat pada beras hitam adalah *sianin-3-glikosida* dan *peonidin-3-glikosida* (Suhartatik *et al.* 2013). Selain warna alminya, antosianin juga terbukti kemampuannya sebagai komponen yang bermanfaat dalam menurunkan resiko penyakit jantung koroner, kanker, dan stroke. Antosianin yang terdapat pada beras berwarna telah dikembangkan sebagai pigmen dalam minuman isotonik, dan telah terbukti mampu menurunkan kolesterol pada tikus dengan perlakuan pemberian pigmen hiperkolesterol (Suhartatik *et al.* 2013).

### Daftar Pustaka

1. Azis, A., Izzati, M. and Haryati, S. 2015. Aktivitas Antioksidan dan Nilai Gizi dari Beberapa Jenis Beras dan Millet sebagai Bahan Pangan Fungsional Indonesia. *Jurnal Biologi*, 4(1), pp. 45-61.
2. Kanino, D. 2019. Pengaruh Konsentrasi Ragi pada Pembuatan Tape Ketan. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Agrokompleks*, 21(1), pp. 64-74.
3. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, 2020. Buku Saku Bahan Pangan Potensial untuk Antivirus dan Imun Booster. *Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Kementerian Pertanian RI*.
4. Suhartatik, N., Cahyanto, N. Muhammad., Raharjo, S. and Rahayu, S. Endang, 2013. Aktivitas Antioksidan Beras Ketan Hitam Selama Fermentasi. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 24(1), pp. 115-119..
5. Suhartatik, N., Karyanti, M., Mustofa, A., Cahyanto, N. Muhammad., Raharjo, S. and Rahayu, S. Endang, 2013. Stabilitas Ekstrak Antosianin Beras Ketan (*Oryza sativa* var. glutinosa) Hitam Selama Proses Pemanasan dan Penyimpanan. *Agritech*, 33(4), pp. 384-390.