

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pasta merupakan salah satu jenis makanan yang berasal dari Eropa khususnya Italia. Walaupun begitu, pasta menjadi makanan yang cukup digemari di Indonesia, terlebih lagi dikalangan anak-anak hingga dewasa. Pasta menjadi salah satu makanan yang digemari karena pasta mempunyai bentuk yang beragam serta rasa yang netral. Beberapa jenis pasta yang sering dijumpai adalah *spaghetti* dengan bentuk memanjang dan tidak berongga, *fettuccine* dengan bentuk memanjang dan pipih, *farfalle* dengan bentuk seperti pita atau kupu-kupu, *penne* dengan bentuk mirip ujung pena, atau *canchigliette* yang berbentuk mirip rumah kerang. Komposisi bahan pembuat pasta juga mirip dengan mi (Alamsyah, 2008). *Spaghetti* dan *fettuccine* menjadi varian bentuk pasta yang lebih terkenal karena kedua jenis pasta ini memiliki bentuk yang mirip dengan mi.

Pasta terbuat dari adonan tepung semolina dan telur. Setelah menjadi adonan, pasta dapat dicetak menjadi berbagai macam bentuk. Awalnya pasta dibuat oleh ibu-ibu rumah tangga dalam bentuk pasta yang masih segar, namun karena banyaknya permintaan dan berkembangnya teknologi, pasta mulai dibuat dalam bentuk pasta kering (Cahyana & Devi, 2015). Tepung semolina adalah sejenis tepung yang terbuat dari gandum durum yang dihasilkan dari jenis gandum keras (*hard wheat*) yang memiliki kandungan protein sangat tinggi. Tepung ini memiliki warna kuning muda dan mengandung kadar protein yang cukup tinggi dibandingkan dengan jenis tepung lainnya. Selain menggunakan tepung semolina, pasta dapat dibuat menggunakan tepung terigu yang mengandung protein tinggi karena tepung jenis ini juga terbuat dari gandum.

Tepung semolina ataupun tepung terigu, merupakan jenis tepung yang belum bisa diproduksi langsung di Indonesia karena kondisi fisik di Indonesia memang tidak cocok untuk tanaman subtropis tersebut. Awalnya, gandum atau terigu yang masuk ke Indonesia pada tahun 1950-an sebagai bantuan pangan secara gratis lewat program bantuan PL-480, kini telah berubah menjadi kebutuhan pokok

yang harus diimpor dengan harga yang tidak murah (Yanuarti & Afsari, 2016). Konsumsi tepung terigu di Indonesia semakin meningkat sejalan dengan tumbuhnya konsumsi mi instan, pasta, roti, biskuit dan *cookies*. Maka dari itu, penelitian yang berkaitan dengan penanaman gandum sudah dimulai sejak tahun 2000. Awalnya, hasil panen gandum pada tahun 2000 hingga 2003, digunakan untuk kebutuhan riset. Lalu sejak tahun 2004 hasil panen semakin membaik dan tidak lagi hanya untuk kebutuhan riset, tapi juga untuk kegiatan usaha. Jadi benih hasil panen sudah bisa diperjualbelikan.

Meskipun begitu, hasil panen gandum belum bisa digunakan untuk industri sehingga Indonesia masih harus melakukan impor dari negara lain. Hal ini merupakan salah satu penyebab terjadinya fluktuasi impor gandum di Indonesia. Berdasarkan data dari (Badan Pusat Statistik, 2020), jumlah impor biji gandum dan meslin pada tahun 2018 kurang lebih mencapai 10.096 ton dan pada tahun 2019 kurang lebih meningkat 0,517 ton menjadi 10.693 ton. Untuk mencegah semakin meningkatnya impor biji gandum dan meslin, pada tahun 2019 Badan Ketahanan Pangan Kementerian Pertanian melakukan kegiatan pengembangan pangan lokal yang mencakup dua kegiatan, yaitu Pengembangan Industri Pangan Lokal (PIPL) dan Pengembangan Pangan Pokok Lokal (P3L). Kegiatan ini diharapkan dapat lebih mendorong terwujudnya industrialisasi pangan lokal yang menghasilkan produk pangan yang berdaya saing. Oleh karena itu, penelitian ini dibuat untuk mendukung program pemerintah mengurangi penggunaan tepung terigu yang kemudian diganti dengan bahan pangan lokal yang memiliki potensi menggantikan tepung terigu.

Menurut Mahdiyah et al., (2018), pada jurnal dengan judul “Pengaruh Penambahan Pure Sukun (*Artocarpus communis*) Pada Pembuatan Pasta Segar Fettucine Terhadap Daya Terima Konsumen”, *fettuccine* dapat dibuat dengan menggunakan pure sukun. Varian sukun yang digunakan adalah sukun gundul, formulasi terbaik yaitu dengan menambahkan pure sukun sebanyak 50% pada adonan *fettuccine* dan hanya memiliki pengaruh pada aspek aroma sebab semakin banyak persentase penambahan pure pada adonan pasta, akan semakin kuat aroma yang ditimbulkan. Akan tetapi, karena kandungan protein pada buah sukun tidak terlalu tinggi dan tidak bersifat kenyal seperti protein yang terdapat pada tepung

terigu, produk yang dihasilkan mudah rapuh dan produk tidak bisa dilanjutkan hingga menjadi *fettuccine* kering. Hal ini harus diperbaiki dengan mencari alternatif pangan lokal lainnya yang mempunyai kandungan protein tinggi serta bersifat kenyal. Salah satu pangan lokal yang berpotensi untuk memperbaiki kelemahan dari *fettuccine* sukun adalah hanjeli.

Hanjeli adalah nama populer dari jali atau jali-jali. Hanjeli (*Coix lacryma-jobi L.*) merupakan tanaman serealialia dari famili Gramineae yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan dan pakan (Nurmala, 2011). Daerah asal hanjeli tidak diketahui secara pasti tetapi hanjeli tersebar luas di Asia Selatan dan Asia Timur. Sejak dahulu kala, hanjeli dimanfaatkan sebagai sumber energi, protein, dan juga cadangan makanan untuk mengatasi kelangkaan pangan bagi penduduk Asia dan Afrika yang tergolong negara-negara miskin (Westphal et al., 1996). Tanaman hanjeli dapat tumbuh di dataran tinggi maupun dataran rendah (Nurmala, 2011). Hanjeli tumbuh baik sampai ketinggian 1000 m dpl di tempat terbuka. Hanjeli dapat beradaptasi pada daerah tropik juga daerah kering dengan suhu sekitar 25°C sampai 35°C (Westphal et al., 1996). Hanjeli biasa diolah sebagai campuran beras, nasi hanjeli, campuran makanan sereal lainnya, bubur hanjeli, hingga menjadi tape.

Hanjeli yang telah diolah menjadi tepung dapat digunakan sebagai substitusi tepung terigu dalam beberapa jenis makanan. Berdasarkan penelitian Sugih & Muljana (2013), yang berjudul “Pengujian dan Peningkatan Produk Mie Instan Berbasis Hanjeli” menyatakan bahwa tepung hanjeli dapat digunakan untuk mengurangi penggunaan tepung terigu pada pembuatan mi instan. Selain itu, hanjeli yang telah diolah menjadi tepung juga dapat digunakan sebagai substitusi tepung terigu dalam industri roti dengan ramuan 70% tepung terigu dan 30% (Lim, 2013). Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Aini (2016) dengan judul “Pengaruh Substitusi Tepung Hanjeli (*Coix lacryma-jobi L*) Terhadap Sifat Organoleptik Cookies Hanjeli” menyatakan bahwa *cookies* yang telah melalui uji deskriptif sifat organoleptik pada warna, rasa, aroma dan tekstur, menunjukkan cookies dengan imbalanced 50%:50% adalah *cookies* yang paling baik. Hanjeli dapat digunakan sebagai pangan pengganti karena hanjeli merupakan bijian bernutrisi. Dari 100 gr bagian biji hanjeli yang dapat dimakan, terkandung air 10,1-15 gram, protein 9,1-

23,0 gram, lemak 0,5-6,1 gram, karbohidrat 58,3 -77,2 gram, serat 0,3-8,4 gram, abu 0.7-2,6 gram, dengan energi sekitar 1500 kJ/100g (Westphal et al., 1996).

Hanjeli biasa dikonsumsi dengan mengolahnya menjadi bubur, nasi atau tape. Hanjeli yang telah berubah bentuk menjadi tepung akan semakin mudah untuk diolah menjadi berbagai macam hidangan. Tepung hanjeli ini mempunyai daya simpan yang lebih lama dan proses pengiriman juga akan lebih mudah. Selain itu, pembuatan tepung hanjeli juga mudah, cepat dan dapat dilakukan pada industri rumah tangga. Hal ini membuat peneliti tertarik untuk menggunakan tepung hanjeli sebagai pengganti sebagian penggunaan tepung terigu pada pembuatan *fettuccine* sukun. Dengan menggunakan hanjeli dalam bentuk tepung pada pembuatan *fettuccine* sukun, tingkat kekenyalan *fettuccine* sukun diharapkan akan tetap sama dengan *fettuccine* pada umumnya sebagaimana penelitian yang dilakukan oleh Nugroho (2013) dengan judul “Pengembangan Produk Mie Instan Dari Tepung Komposit Berbasis Tepung Hanjeli”, penggunaan tepung hanjeli sebesar 30% dari total tepung yang digunakan menghasilkan mi instan dengan tingkat kekenyalan yang sama dengan mi pembanding (mi yang terbuat dari tepung gandum 100%). Sukun adalah salah satu jenis pangan lokal Indonesia dengan harga yang cukup terjangkau dan mudah ditemukan di pasar. Biasanya, sukun hanya diolah menjadi sukun goreng, keripik sukun dan tepung sukun yang sudah dapat dijumpai di perdagangan elektronik. Meskipun demikian, penelitian ini memilih untuk menggunakan sukun dalam bentuk pure. Hal ini karena pure dapat dibuat dengan mudah dan cepat untuk industri skala rumah tangga. Pure juga dapat disimpan dalam jangka waktu yang cukup lama jika disimpan dalam keadaan tervakum dan beku. Berbeda jika sukun yang digunakan dalam bentuk tepung. Proses pembuatan tepung sukun sangat panjang dan tidak mudah untuk industri skala rumah tangga. Sedangkan untuk tepung terigu, menjadi salah satu bahan yang harus digunakan karena sifat dari *gliadin* dan *glutenin* sangat dibutuhkan dalam pembuatan *fettuccine*. Tepung terigu dapat dibeli di pasar dengan harga yang terjangkau.

Penggunaan tepung hanjeli pada pembuatan *fettuccine* basah dengan penambahan pure sukun diharapkan dapat menghasilkan warna, aroma, rasa, dan tekstur yang dapat diterima oleh masyarakat. Oleh karena itu perlu dilakukan

penelitian tentang pengaruh substitusi tepung hanjeli pada *fettuccine* sukun basah terhadap daya terima konsumen.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka peneliti dapat mengidentifikasi masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pembuatan *fettuccine* basah dengan penambahan pure sukun dan disubstitusikan tepung hanjeli?
2. Berapa persentase substitusi tepung hanjeli agar dapat menghasilkan *fettuccine* basah dengan penambahan pure sukun yang baik?
3. Apakah substitusi tepung hanjeli mempengaruhi sifat fisik *fettuccine* basah dengan penambahan pure sukun?
4. Apakah terdapat perbedaan warna, rasa, aroma, dan tekstur dari substitusi tepung hanjeli terhadap *fettuccine* basah dengan penambahan pure sukun?
5. Apakah terdapat pengaruh penggunaan tepung hanjeli dalam pembuatan *fettuccine* basah dengan penambahan pure sukun terhadap daya terima konsumen?

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah diatas, maka penelitian ini hanya dibatasi pada pengaruh substitusi tepung hanjeli pada *fettuccine* basah dengan penambahan pure sukun terhadap daya terima konsumen yang meliputi aspek warna, aroma, rasa dan tekstur.

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan dengan pembatasan masalah, maka permasalahan yang diteliti dalam penelitian ini dirumuskan sebagai berikut: “Apakah terdapat pengaruh dari substitusi tepung hanjeli pada pembuatan *fettuccine* basah dengan penambahan pure sukun terhadap daya terima konsumen?”

1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mempelajari pengaruh substitusi tepung hanjeli pada pembuatan *fettuccine* basah dengan penambahan pure sukun terhadap daya terima konsumen.

1.6 Kegunaan Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat berguna untuk:

1. Peneliti

- a. Sebagai syarat untuk menyelesaikan program studi S-1
- b. Sebagai aplikasi pengetahuan dari mata kuliah Ilmu Bahan Makanan dan Pengolahan Masakan Kontinental

2. Mahasiswa dan Program Studi

- a. Menjadi kontribusi positif pada mata kuliah Ilmu Bahan Makanan dan Pengolahan Masakan Kontinental.
- b. Menjadi referensi bagi Mahasiswa dalam penelitian yang berhubungan dengan *fettuccine*, pasta, dan tepung hanjeli.

3. Masyarakat

- a. Menambah varian *fettuccine* basah dengan menambahkan pure sukun dan substitusi tepung hanjeli secara bersamaan.
- b. Memanfaatkan penggunaan biji hanjeli dalam bentuk tepung.
- c. Mengetahui bagaimana cara membuat *fettuccine* basah dengan penambahan pure sukun dan substitusi tepung hanjeli.

4. Industri Pasta

Sebagai masukan dan informasi mengenai *fettuccine* basah dengan penambahan pure sukun yang dibuat dengan substitusi tepung hanjeli.