

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Pempek atau Empek-empek adalah makanan khas Palembang yang terbuat dari daging ikan giling, air, garam dan tapioka kemudian dibentuk lalu direbus. Sebenarnya sulit untuk mengatakan bahwa pempek pusatnya adalah Palembang karena hampir di semua daerah di Sumatera Selatan memproduksinya (Anonim, 2014). Menurut Made Astawan (2010:32), pempek adalah produk pangan tradisional yang dapat digolongkan sebagai gel ikan, sama halnya seperti otak-otak atau kamaboko di Jepang. Bagi masyarakat Kota Palembang dengan luas wilayah 400,62 km<sup>2</sup> dan jumlah penduduk sekitar 1.451.776 jiwa ini, pempek dapat dimakan setiap saat, khususnya sebagai makanan selingan, tanpa mengenal waktu.

Menurut Juwita (2013:26), pempek telah ada di Palembang sejak masuknya perantaraan cina ke Palembang, yaitu di sekitar abad ke- 16, saat Sultan Mahmud Badaruddin II berkuasa di kesultanan Palembang-Darussalam. Nama pempek diyakini berasal dari sebutan “apek”, yaitu sebutan untuk lelaki tua keturunan Cina. Pada tahun 1617 seorang apek / lelaki tua berusia 65 tahun tinggal di daerah perakitan (tepiian Sungai Musi) memulai untuk memanfaatkan ikan yang banyak di sungai musu diolah menjadi hal yang berbeda, tidak sebatas digoreng dan dipindang. Alternative pengolahannya ialah mencampur daging ikan giling dengan tepung tapioca, sehingga dihasilkan produk baru yang sekarang kita kenal dengan nama pempek.

Menurut Safta (2006:42), pempek merupakan makanan khas Sumatera Selatan, tapi telah menjadi salah satu makanan kesukaan masyarakat Indonesia. Cita rasa yang dimiliki pempek sangatlah khas dan enak sehingga digemari masyarakat dari berbagai latar belakang.

Pempek terbuat dari bahan dasar daging ikan giling, tepung tapioka, air, dan garam ini selain memiliki nilai budaya juga memiliki nilai ekonomi dan gizi yang cukup tinggi. Kandungan gizi utama pada pempek adalah protein hewani yang sangat baik karena berbahan dasar ikan, lemak, dan karbohidrat yang diperoleh dari

tepung sagu. Ikan yang digunakan untuk pembuatan pempek sejatinya adalah ikan belida (*Notopterus chitala*). Namun, karena semakin langkanya ikan purba yang mendiami Sungai Musi, ikan yang digunakan untuk pembuatan pempek pun menjadi lebih bervariasi, seperti jenis ikan sungai yang lain, yakni ikan gabus (*Channa striata*), ikan Putak (*Notopterus notopterus*), ikan toman (*Channa micropeltes*), ikan sepat siam (*Trichogaster pectoralis*), dan ikan bujuk (*Channa lucius*).

Beberapa jenis ikan laut, seperti ikan tenggiri (*Cybium commersoni*), ikan parang-parang (*Chirocentrus dorab*), dan ikan kakap merah (*Lutjanus argentimaculatus*) juga dijadikan bahan pembuatan pempek. Pada prinsipnya, semua ikan air tawar dan laut bias dipakai untuk bahan membuat pempek, tetapi ikan laut lebih amis baunya. Namun, pada umumnya untuk mendapatkan rasa pempek Palembang yang enak hanya akan menggunakan tiga jenis ikan, yakni Belida, Gabus, dan Tenggiri.

Keberadaan Sungai Musi yang kaya akan ikan sebagai bahan baku utama pempek menjadikan makanan tradisional ini sangat bersifat gastro-geografi. Gastro-geografi yang merupakan turunan dari gastronomi (tata boga) ini sendiri memiliki definisi, yakni studi akan sifat-sifat bumi, vegetasi, iklim, air, dan lingkungan dan hubungannya dengan makanan dan minuman.

Menurut Anthony Reid (2011: 33) mengatakan bahwa di Asia Tenggara, selain beras dan garam, ikan merupakan bahan makanan utama yang penting dan banyak diperdagangkan. Meskipun mayoritas penduduk Asia Tenggara tinggal dekat laut atau sungai yang banyak ikannya, mereka tidak siap menerima ketidaktentuan persediaan ikan segar akibat perubahan musim. Perdagangan ikan sehari-hari kebanyakan dalam bentuk yang sudah dikeringkan atau diasinkan, sehingga siap pakai dan dapat disimpan lama.

Penyajian pempek ditemani oleh saus berwarna hitam kecoklat-coklatan yang disebut cuka atau cuko (bahasa Palembang). Cuko dibuat dari air yang dididihkan, kemudian ditambah gula merah, cabe rawit halus, bawang putih, garam dan udang ebi (opsional). Bagi masyarakat asli Palembang, cuko sejak dahulu dibuat pedas untuk menambah nafsu makan. Namun seiring masuknya pendatang

dari luar pulau Sumatera maka saat ini banyak ditemukan cuko dengan rasa manis bagi yang tidak menyukai pedas. Menurut Wahyudi (2010:34), cuko dapat melindungi gigi dari karies (kerusakan lapisan email dan dentin). Dalam satu liter larutan kuah pempek biasanya terdapat 9-13 ppm fluor. Cara menyantap pempek adalah dapat digoreng terlebih dahulu atau dalam kondisi tidak digoreng, lalu tuang kuah cuko, dan ditambahkan pelengkap, yaitu irisan timun segar dan mi kuning (pelengkap opsional).

Menurut Djoni Wibowo (2012:54), “Tepung merupakan partikel padat yang berbentuk butiran halus bahkan sangat halus tergantung pada pemakaiannya. Tepung biasanya digunakan untuk bahan baku industri, keperluan penelitian, maupun dipakai dalam kebutuhan rumah tangga, misalnya membuat kue dan roti. Tepung dibuat dari berbagai jenis bahan nabati, yaitu dari bangsa padi- padian, umbi-umbian, akar-akaran, atau sayuran yang memiliki zat tepung atau pati atau kanji. Contoh tepung nabati adalah tepung terigu yang berasal dari gandum, tepung tapioka yang berasal dari singkong, tepung maizena yang berasal dari jagung, tepung ketan yang berasal dari beras ketan. Tepung dapat juga dibuat dari bahan hewani, misalnya tepung tulang dan tepung ikan.”

Pada bulan februari 2020 peneliti melakukan wawancara kepada pedagang pempek di Palembang dari hasil wawancara kesimpulannya bubur tepung (umak) adalah tepung terigu yang dicampur air kemudian dimasak hingga mengental yang dicampur ke adonan pempek lainnya dimana manfaat dari pemberian bubur tepung (umak) untuk membuat pempek kenyal dan mengurangi penggunaan daging ikan tanpa mengurangi kualitas pempek sehingga bisa mengurangi biaya produksi.

Bubur merupakan istilah umum untuk mengacu pada campuran bahan padat dan cair, dengan komposisi cairan yang lebih banyak daripada padatan dan keadaan bahan padatan yang tercerai-berai. Dalam dunia kuliner, bubur adalah jenis makanan yang dimasak dengan cara menggodog bahannya sampai menjadi sangat lunak. Istilah bubur, jika tanpa disebutkan keterangannya, biasanya merujuk pada bubur beras yang dimasak secara sederhana, beras dicuci, dimasukkan ke dalam air yang mendidih, diaduk sampai air mendidih lagi dan berasnya menjadi lunak. Untuk memberi rasa pada bubur, bisa ditambahkan santan kelapa atau parutan kelapa, dan dibuat sesuai selera kekentalannya. Istilah ini biasa dipakai dalam dunia

boga, seperti pada bubur ayam, bubur ketan hitam, atau bubur kacang hijau, bubur ketan.

Bubur Tepung (Umak) merupakan bahan yang akan digunakan untuk tambahan pada pembuatan pempek, bubur tepung (umak) adalah bubur yang terbuat dari tepung terigu yang dicampur air kemudian dimasak di atas api sampai tepung mengental. Digunakan bubur tepung (umak) untuk campuran bahan pembuatan pempek dimaksudkan untuk memperbaiki tekstur dari pempek, menghindari ketergantungan penggunaan pada salah satu jenis pangan saja, sekaligus akan mempengaruhi harga yang melonjak pada salah satu jenis bahan saja.

Pada penelitian ini digunakan bubur tepung (umak) dari tepung mocaf untuk campuran tambahan pada pembuatan pempek dimaksud untuk memperbaiki tekstur dari pempek dan mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu yang saat ini kita impor dari negara-negara lain, Pempek yang ditambahkan bubur tepung (umak) tepung mocaf dengan jumlah yang tepat diharapkan memiliki rasa, aroma, dan tekstur yang dapat diterima oleh masyarakat. Dengan adanya penggunaan bubur tepung (umak) tepung mocaf sebagai bahan tambahan pada pempek diharapkan dapat terjadi perubahan rasa, aroma, dan tekstur yang dapat diterima oleh konsumen. Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian tentang penambahan bubur tepung (umak) dari tepung mocaf pada adonan pempek terhadap daya terima konsumen.

Selama ini pempek yang diketahui oleh masyarakat terbuat dari ikan dan tapioka oleh sebab itu peneliti ingin mengembangkan cara mengolah pempek dengan ditambahkan beragam jenis tepung-tepungan yang fisiknya terlihat sama dengan terigu. Ragam tepung yang belum dimaksimalkan penggunaannya terutama belum pernah digunakan untuk bahan dalam pembuatan pempek adalah tepung mocaf.

## **1.2 Identifikasi Masalah**

Berdasarkan uraian dari latar belakang, maka dapat diidentifikasi beberapa permasalahan, yaitu:

1. Berapa persenkah penambahan bubur tepung mocaf pada pembuatan pempek terhadap daya terima konsumen?

2. Bagaimana pembuatan pempek yang ditambahkan bubur tepung (umak) tepung mocaf?
3. Apakah terdapat perbedaan rasa, aroma, tekstur dari pempek yang ditambahkan bubur tepung (umak) tepung mocaf?
4. Apakah terdapat pengaruh penambahan bubur tepung (umak) tepung mocaf dalam pembuatan pempek?
5. Bagaimana kandungan gizi bubur tepung (umak) tepung mocaf dalam pembuatan pempek?
6. Apakah terdapat pengaruh penambahan bubur tepung (umak) tepung mocaf dalam pembuatan pempek terhadap daya terima konsumen?

### **1.3 Pembatasan Masalah**

Berdasarkan hasil identifikasi masalah yang telah diuraikan, maka penelitian ini dibatasi pada pengaruh penambahan bubur tepung (umak) dari tepung mocaf pada adonan pempek terhadap daya terima konsumen yang meliputi aspek rasa, aroma, dan tekstur.

### **1.4 Rumusan Masalah**

Berdasarkan pembatasan masalah yang telah diuraikan, maka permasalahan yang akan diteliti dalam penelitian ini dapat dirumuskan “Apakah terdapat pengaruh penambahan bubur tepung (umak) dari tepung mocaf pada adonan pempek terhadap daya terima konsumen?”

### **1.5 Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis pengaruh penambahan bubur tepung (umak) dari tepung mocaf pada adonan pempek terhadap daya terima konsumen pada aspek rasa, aroma, dan tekstur.

### **1.6 Kegunaan Penelitian**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat berguna untuk Mahasiswa dan Program Studi, yaitu :

1. Menambah pengetahuan pada mata kuliah ilmu bahan makanan, dan makanan nusantara.
2. Menambah referensi bagi mahasiswa baru dalam proses perkuliahan.
3. Memberikan informasi kepada masyarakat dari manfaat bubur tepung (umak).
4. Menambah inovasi baru dalam pengolahan makanan dengan menggunakan bubur tepung (umak).
5. Meningkatkan minat konsumsi Pempek sebagai makanan tradisional dari Palembang, Pempek dengan penambahan bubur tepung (umak) sehingga meningkatkan nilai jual.
6. Meningkatkan pengetahuan tentang produk dari hasil jenis-jenis tepung yang dapat dimanfaatkan sebagai produk makanan baru

