

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Pastry adalah salah satu jenis adonan yang terbuat dari tepung terigu, cairan, dan lemak. Saat ini, *pastry* terbagi dua, yaitu *pastry* kontinental dan *pastry* oriental. Oriental *pastry* merupakan salah satu jenis olahan tradisional China yang khas dengan bentuk yang unik dan isian yang sangat kental cita rasa orientalnya. Adonan *pastry* kontinental dan *pastry* oriental memiliki perbedaan yaitu pada adonan oriental *pastry* terdapat 2 adonan, yaitu adonan air dan adonan minyak. Adonan air yaitu adonan kulit bagian luar yang terdiri dari tepung terigu, lemak, gula, dan air (Cahyana & Ismayani, 2005). Sedangkan, adonan minyak adalah adonan pelapis yang terdiri dari tepung dan lemak, adonan ini berfungsi sama seperti *pastry margarine* atau korsvet dalam pembuatan adonan *continental pastry*, yaitu untuk membuat lembaran-lembaran pada kulit luar (Cahyana & Ismayani, 2005).

Kulit *lotus pastry* merupakan salah satu jenis *pastry* yang memiliki karakteristik yang berlembar-lembar seperti *puff pastry*. Namun, kulit *lotus pastry* masuk ke dalam jenis oriental *pastry*. Pada umumnya kulit *lotus pastry* dikonsumsi dengan diberikan isian manis dan dijadikan camilan pada asalnya. Kulit *Lotus pastry* memiliki bentuk dan warna seperti bunga lotus maka dari itu produk ini dinamakan *lotus pastry*. Kulit *lotus pastry* merupakan salah satu produk *pastry* yang diolah dengan cara digoreng yang memiliki bentuk dan warna yang sangat menarik. Kulit *lotus pastry* dibuat dari adonan tepung terigu, gula halus, garam, mentega, dan air. Kulit *lotus pastry* umumnya memiliki rasa gurih manis, berwarna merah muda dan memiliki tekstur yang renyah. Produk ini umumnya menggunakan bahan dasar tepung terigu protein sedang karena kandungan glutennya yang cukup banyak namun tidak akan membuat produk keras seperti menggunakan tepung protein tinggi.

Saat ini, baik produk *pastry* maupun *bakery* di Indonesia semakin bervariasi dan terus berinovasi. Hal tersebut menyebabkan ketergantungan terhadap tepung terigu dan semakin tingginya permintaan tepung terigu. Pada Januari-Juni 2019, berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS), volume impor tepung terigu di

Indonesia mencapai 36.467 ton, naik dari 31.905 ton pada periode sebelumnya. Tepung terigu memiliki kandungan gizi yang rendah seperti kandungan serat pangan dan asam amino lisin yang rendah. Pada penelitian ini upaya yang dilakukan untuk meningkatkan kandungan gizi dan mengurangi penggunaan tepung terigu pada produk ini yaitu dengan memanfaatkan tepung beras merah.

Menurut Emi Widiyanti dan Malik Cahyadin, diacu dalam analisis rantai usaha padi (beras) merah di kabupaten Boyolali, hasil produksi beras merah pada tahun 2014 sebanyak 281,05 ton dengan luas lahan sebesar 40,15. Jumlah ini terus naik sekitar 10% dari tahun ke tahun. Hasil produksi tersebut dikelompokkan menjadi 3 kebutuhan yaitu untuk konsumsi sendiri, dijual, dan penyediaan benih tanam periode selanjutnya. Namun, menurut survey dan analisis yang dilakukan penelitian tersebut, beras merah memiliki kelemahan karena beras merah memiliki tekstur yang lebih kasar dibanding beras putih dan tidak semua masyarakat menyukai tekstur beras merah. Maka dari itu, untuk meningkatkan konsumsi beras merah, sebagai alternatif untuk mengurangi kelemahan tekstur dari beras merah, beras merah diolah menjadi tepung sehingga jika dijadikan suatu produk akan menghasilkan tekstur yang sangat berbeda dengan beras merah yang diolah langsung menjadi nasi.

Beras merah memiliki kandungan amilosa dan amilopektin yang merupakan kandungan yang dapat dipisahkan dengan air panas. Kandungan yang larut dengan air panas disebut dengan amilosa, sedangkan kandungan yang tidak larut dengan air panas disebut dengan amilopektin. Menurut F. G. Winarno (2008) jika suatu nasi yang sudah dimasak semakin lekat atau lengket mengartikan bahwa kandungan amilopektin semakin tinggi dan kandungan amilosanya semakin rendah. Berdasarkan kadar amilosa yang dimiliki, beras dibagi menjadi 4 kelompok yaitu, beras dengan kadar amilosa tinggi dengan persentase kadar amilosa 25-33%, beras dengan kadar amilosa menengah dengan persentase kadar amilosa 20-25%, beras dengan kadar amilosa rendah dengan persentase kadar amilosa 9-20%, dan beras dengan kadar amilosa sangat rendah dengan persentase kadar amilosa kurang dari 9%.

Tepung terigu memiliki kadar amilosa sebesar 28% (Pradipta & Widya, 2015). Jika disandingkan dengan kadar amilosa beras, tepung terigu memiliki kadar

amilosa yang sama dengan kelompok beras dengan kadar amilosa tinggi. Pada penelitian Yolaning Widi F. pada tahun 2012 dengan judul kajian kualitas kimia dan biologi beras merah (*Oryza nivara*) dalam beberapa pewadahan dalam penyimpanan, didapati bahwa beras merah terdapat kadar amilosa sebanyak 29,44% yang mengartikan bahwa beras merah termasuk ke dalam kelompok beras dengan kadar amilosa tinggi. Kandungan amilosa yang dimiliki dapat mempengaruhi tekstur dan hasil dari suatu produk, karena semakin tinggi amilosa yang dimiliki akan meningkatkan nilai *hardness* suatu produk dikarenakan amilosa memiliki daya serap air yang banyak. Maka dari itu, kandungan amilosa inilah yang sama-sama dimiliki oleh tepung beras merah dan tepung terigu dan dari persentase kadar amilosa yang dimiliki keduanya yaitu 29,44% dan 28% hanya memiliki selisih yang sedikit, sehingga didapati alternatif untuk mengurangi penggunaan tepung terigu dikarenakan sama-sama memiliki kandungan amilosa dengan kadar yang berbeda tipis.

Pada tabel DKBM tahun 2009 kandungan gizi tepung beras merah terdiri dari energi 333,6 kkal, protein 9,4 gram, karbohidrat 72,2 gram, vitamin B 3,3 gram, dan serat 4,6 gram. Tepung beras merah sangat berguna untuk mencegah penyakit seperti kanker usus, batu ginjal, beri-beri, insomnia, sembelit, wasir, gula darah dan kolesterol. (Ekarina M, 2010).

Saat ini, produk olahan dari beras merah yang umum dikonsumsi tidak begitu bervariasi, hanya seperti nasi merah, bubur beras merah, dan MPASI. Namun, belakangan ini produk boga dari beras merah sudah mulai dijumpai dalam jumlah yang terbatas seperti *cookies*, *pudding*, dan teh beras merah. Karena produk tersebut belum umum dan masih sedikit yang mengetahui produk tersebut, masyarakat masih belum mengetahui kalau beras merah dapat dijadikan alternatif atau ditambahkan dalam pengolahan produk boga sebagai bentuk mendukung pangan lokal atau penambah kandungan gizi dari produk tersebut bisa lebih baik dari sebelumnya. Maka, penelitian ini dilakukan untuk memperbanyak variasi produk yang menggunakan tepung beras merah. Produk yang dipilih merupakan *lotus pastry* yang merupakan salah satu produk *pastry* lembaran yang digoreng, selain itu juga produk ini memiliki bentuk yang sangat menarik. Mengingat pentingnya mendukung pangan lokal dan mendukung peningkatan produk dari

pangan lokal salah satunya yaitu dengan upaya pemanfaatan beras merah dengan dijadikan tepung.

Pada penelitian ini, pemanfaatan tepung beras merah secara optimal dalam pembuatan *lotus pastry* akan menjadi alternatif untuk mengurangi penggunaan tepung terigu, menambah variasi produk tepung beras merah, dan juga sebagai pemanfaatan beras merah dalam penggunaan bahan pangan lokal dalam pengolahan *pastry*. Alasan peneliti mengambil penelitian *lotus pastry* karena produk ini merupakan salah satu produk yang belum banyak diteliti dan jarang diketahui padahal memiliki bentuk dan warna yang cantik.

Pada penelitian *The Use of Sinin Rice Flour Substituted Wheat Flour in The Crust of Flaky Chinese Pastry (Kha-nom Pia Kularb)* oleh Teeranuch Chysirichote (2020) mendapatkan hasil penelitian yang menunjukkan bahwa peningkatan persentase substitusi tepung menyebabkan produk yang dihasilkan akan menghasilkan warna yang lebih gelap, kohesivitas lebih rendah, dan sulit dibentuk. Selain itu, semakin tinggi persentase substitusi tepung maka ukuran, volume, dan tingkat kecerahan produk akan semakin berkurang. Tekstur yang dihasilkan ketika persentase substitusi meningkat, kekerasan dan kekenyalan produk akan meningkat. Pada analisis komposisi kimia, produk ini memiliki kadar air sebesar 16,37%, protein sebesar 7,09%, lemak sebesar 26,30%, karbohidrat sebesar 49,62%, dan serat pangan sebesar 2,27g. Pada uji organoleptik didapati hasil bahwa produk dengan persentase substitusi tepung beras sinin 20% lebih disukai oleh panelis dengan persentase 98% panelis sangat menyukai produk dan jika produk tersebut dijual, 96,7% panelis akan membelinya. Selain itu, pada penelitian sifat sensori dan kimia kue kolombengi dengan substitusi tepung beras merah sebagai upaya diversifikasi olahan makanan tradisional oleh Ningsih (2014), penelitian ini memperoleh hasil terbaik berdasarkan uji organoleptik yaitu dengan perlakuan persentase substitusi tepung beras merah sebanyak 30% dengan hasil dari segi tekstur, rasa, dan aroma yang paling baik. Semakin tinggi substitusi tepung beras merah akan mempengaruhi tingkat kesukaan panelis.

Dengan penggunaan tepung beras merah sebagai substitusi dalam pembuatan *lotus pastry* diharapkan dapat menghasilkan lembaran, tekstur, warna yang bagus pada *lotus pastry* dan menambah kandungan serat di dalamnya, serta

meningkatkan produksi dan menambah variasi produk yang menggunakan bahan pangan lokal.

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka penulis mengadakan penelitian lanjutan tentang pemanfaatan substitusi tepung beras merah sebagai produk dengan penambahan bahan pangan lokal dalam pembuatan *lotus pastry* terhadap daya terima konsumen.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah dikemukakan diatas, maka peneliti melihat beberapa masalah yang dapat diidentifikasi sebagai berikut:

1. Apakah dengan pemanfaatan tepung beras merah secara optimal pada substitusi pembuatan kulit *lotus pastry* dapat mempertahankan kualitas *lotus pastry*?
2. Berapa persentase tepung beras merah yang sesuai sehingga pemanfaatan tepung beras merah dapat digunakan secara optimal?
3. Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung beras merah terhadap lembaran kulit yang dihasilkan kulit *lotus pastry*?
4. Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung beras merah terhadap warna kulit *lotus pastry*?
4. Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung beras merah terhadap aroma *lotus pastry*?
5. Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung beras merah terhadap tekstur kulit *lotus pastry*?
6. Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung beras merah terhadap lembaran *lotus pastry*?
7. Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung beras merah terhadap rasa kulit *lotus pastry*?
8. Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung beras merah terhadap daya terima kulit *lotus pastry*?

1.3 Pembatasan Masalah

Setelah peneliti mengidentifikasi masalah yang dikemukakan diatas, maka peneliti akan membatasi masalah pada Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah Terhadap Daya Terima Kulit *Lotus pastry*.

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan pembatasan masalah tersebut diatas, maka perumusan masalah yang akan diteliti adalah apakah terdapat pengaruh substitusi tepung beras merah terhadap daya terima kulit *lotus pastry*?

1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan penulis dalam melakukan penelitian ini adalah untuk: Menganalisis bagaimana pengaruh substitusi tepung beras merah terhadap daya terima kulit *lotus pastry* berdasarkan aspek penilaian warna kulit, aroma, tekstur kulit, lembaran, dan rasa kulit.

1.6 Kegunaan penelitian

Hasil yang diperoleh dari penelitian ini diharapkan dapat berguna untuk:

1. Memberikan wawasan peneliti dalam mengembangkan kulit *lotus pastry* dengan substitusi tepung beras merah.
2. Memberikan masukan pengembangan produk kulit *lotus pastry* pada Mata Kuliah Makanan Asia di Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
3. Memberikan informasi formula baru pada kulit *lotus pastry* dengan substitusi tepung beras merah.
4. Memberikan informasi pada pelaku usaha jasa boga sebagai pengembangan produk kulit *lotus pastry* dan pemanfaatan tepung beras merah.