

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia sebagai negara berkembang yang berada di tengah-tengah kemajuan ekonomi dan globalisasi sudah mengalami banyak perubahan. Gaya hidup dan kebiasaan konsumsi masyarakat terutama kalangan muda semakin cepat berubah dengan adanya kemudahan dalam mengakses jenis makanan negara lain, baik makanan Kontinental, Asia, ataupun jenis lainnya. Salah satu makanan yang digemari dan dikonsumsi adalah makanan khas Italia yaitu *Pizza*.

Pizza sendiri adalah salah satu jenis roti yang berasal dari Italia berbentuk bundar dan seperti piringan yang dibuat dari beberapa bahan seperti tepung terigu, air, gula, garam, *yeast*, dan minyak zaitun melalui tahapan pembentukan adonan, fermentasi, dan pemanggangan.(Dinson & Zubaidah, 2015). Salah satu jenis *Pizza* otentik yang berasal dari daerah Napoli, Italia. Populer dan paling sering menjadi rujukan apabila mengacu pada makanan khas Italia. Kulitnya tipis dan sangat sederhana yaitu hanya menggunakan saus marinara, keju *mozzarella* dan daun basil sebagai *topping*. Ciri khasnya yaitu dipanggang dalam oven tungku menggunakan kayu bakar.

Kelemahan pada *Pizza* adalah kandungan nutrisi terutama serat pangan pada kulitnya cukup rendah. Kulit *Pizza* Italia memiliki komposisi pati (karbohidrat kompleks) namun hanya memiliki serat pangan yang rendah yaitu sekitar 4,58% per 100 gram (Delahaye *et al.*, 2005) sedangkan angka kecukupan gizi (AKG) untuk konsumsi serat pangan per hari untuk usia 19-29 tahun berjumlah 37 gram untuk pria dan 32 gram untuk wanita (Kemkes RI, 2019). Hal ini dapat meningkatkan resiko penyakit degeneratif seperti penyakit jantung, diabetes dan hipertensi. Salah satu alternatif yang dapat digunakan adalah apabila dalam pembuatannya, kulit *Pizza* Italia diberikan bahan bahan berserat pangan tinggi.

Indonesia sebagai negara agraris yang memiliki kekayaan alam berlimpah memiliki berbagai macam bahan pangan bereserat pangan tinggi yang dapat digunakan. Beraneka ragam bahan alternatif lokal maupun endemik mulai dari sayuran, buah-buahan, tanaman berumbi serta sereal lain tersebar di seluruh wilayah Indonesia.

Salah satu jenis sereal berpotensi nutrisi tinggi namun jarang digunakan untuk konsumsi umum adalah Jawawut (*Setaria Italica*). Jawawut atau biasa disebut Jewawut dan juga Otek merupakan tanaman pangan sejenis sereal berbiji kecil dengan diameter sekitar 1 mm. Jewawut populer sebagai makanan pokok di beberapa wilayah di Indonesia seperti Sulawesi Barat, Pulau Buru, Nusa Tenggara Timur, dan Jawa Tengah. (Kementrian Pertanian, 2017). Jawawut memiliki banyak kandungan nutrisi dibandingkan dengan tepung terigu. Hasil analisis menunjukkan bahwa jawawut memiliki kadar serat pangan tinggi yaitu 8,21% serta kandungan amilosa yang rendah 6,96%-9,29% (Sulistyaningrum *et al.*, 2017) yang sangat cocok digunakan pada *pizza* Italia karena tidak menggunakan banyak pengembangan adonan.

Jawawut sebagai tanaman makanan pokok juga mengandung kadar antioksidan yang cukup tinggi baik dalam tepung maupun dedaknya. Zat-zat antioksidan yang ditemukan dalam jawawut antara lain alkaloid, phenolics, flavonoid serta tannin dan terpenoid (Suma & Urooj, 2012) Zat-zat antioksidan tersebut sangatlah berguna dalam menangkal radikal bebas terutama pada kalangan masyarakat bermobilitas tinggi serta terpapar polusi secara terus menerus.

Salah satu cara memanfaatkan jawawut sebagai bahan pangan agar mudah diaplikasikan kedalam berbagai produk pangan yaitu dengan menjadikannya sebagai tepung. Beberapa penelitian yang membahas mengenai tepung jawawut yang diaplikasikan pada produk pangan adalah: Analisis Linearitas Proporsi Tepung Jewawut Terhadap Karakteristik Fisik Dan Kimia Brownies Bakar (Sulistyaningrum *et al.*, 2020); Karakteristik Kimia, Mikrobiologi, Sensori Sereal Flakes Berbahan Dasar Tepung Ubi Nagara (*Ipomoea batatas L.*) dan Tepung Jewawut (*Setaria italica*) (Putri *et al.*, 2020); Kajian Perbandingan Tepung Terigu (*Triticum Aestivum*) Dengan Tepung Jewawut (*Setaria Italica*) Terhadap Karakteristik Roti Manis (Arif, 2019). Penelitian-penelitian tersebut menjadi acuan bagi penelitian ini terutama penelitian terhadap roti manis dikarenakan pengaplikasian tepung jawawut terhadap variabel yang hampir mirip yaitu adonan roti *Pizza*.

Berdasarkan beberapa penelitian terhadap kulit *pizza* yang telah dilakukan seperti: Pembuatan Kulit *Pizza* Bekatul (Kajian Perlakuan Stabilisasi Dan Proporsi

Tepung Bekatul : Tepung Terigu) (Dinson & Zubaidah, 2015); Pengaruh Substitusi Tepung *Steel-Cut Oats* terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Kulit *Pizza* Italia (Adinarta, 2020); Analisis Uji Organoleptik Substitusi Tepung *Mocaf* dan Tepung Terigu terhadap Kualitas *Pizza* (Wardhana, 2019), peneliti ingin meneliti penggunaan tepung jawawut sebagai substitusi bahan pangan alternatif dalam pembuatan *pizza* menggunakan tepung jawawut. Selain manfaat nutrisi yang diberikan, harus diteliti kembali apakah akan terlihat perbedaan dan ciri khas khusus pada produk *pizza* apabila menggunakan substitusi tepung jawawut terutama pada aspek rasa, warna dan aroma tanpa merubah kualitas produk secara drastis.

Berdasarkan uraian yang telah disebutkan di atas, perlu dilakukan penelitian tentang kualitas *Pizza* yang diberikan substitusi bahan tepung jawawut. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui apakah substitusi tepung jawawut berpengaruh pada kualitas internal dan eksternal *Pizza* serta menentukan proporsi perbandingan antara bahan utama dan tepung jawawut yang terbaik.

1.2. Identifikasi Masalah

1. Apakah tepung jawawut dapat digunakan sebagai substitusi dalam pembuatan Kulit *Pizza*?
2. Bagaimana Formula yang tepat untuk mendapatkan Kulit *Pizza* substitusi tepung jawawut yang baik?
3. Apa pengaruh substitusi tepung jawawut terhadap kualitas Kulit *Pizza*?

1.3. Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah di atas, maka penelitian ini hanya dibatasi pada pengaruh substitusi tepung jawawut (*Setaria Italica*) terhadap kualitas kulit *Pizza*.

1.4. Perumusan Masalah

Berdasarkan dengan pembatasan masalah, maka permasalahan yang diteliti dalam penelitian ini dirumuskan sebagai berikut: “Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung jawawut (*Setaria Italica*) pada kualitas kulit *Pizza*?”.

1.5. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung jawawut (*Setaria Italica*) pada kualitas kulit *Pizza*.

1.6. Kegunaan Penelitian

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat berguna:

1. Bagi Program Studi Pendidikan Tata Boga, Universitas Negeri Jakarta, dapat dijadikan kontribusi positif pada mata kuliah Pengolahan Roti, terutama dalam aspek substitusi tepung jawawut dalam pembuatan *Pizza* yang lebih bernutrisi.
2. Bagi industri pangan, sebagai masukan dan informasi pembuatan *Pizza* dengan substitusi tepung jawawut serta meningkatkan variasi olahan *Pizza*.
3. Bagi masyarakat, agar mencari alternatif bahan pangan lain terutama bahan pangan local yang lebih bernutrisi.
4. Menjadi referensi dan acuan bagi penelitian selanjutnya

