

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Perkembangan industri kuliner semakin meningkat saat ini, karena kuliner merupakan kebutuhan sehari-hari dari masyarakat. Namun, seiring dengan perkembangan zaman kuliner tidak hanya menjadi produk konsumsi saja, melainkan saat ini kuliner sudah menjadi gaya hidup dari masyarakat. Dapat dilihat dari banyaknya bisnis kuliner yang berkembang dengan kreatifitas dan inovasi yang tinggi untuk memperoleh konsumen. Data dari Kementerian Perindustrian menyatakan bahwa pertumbuhan industri makanan dan minuman pada tahun 2018 mencapai sebesar 7,91% atau melampaui pertumbuhan ekonomi nasional di angka 5,71%.

Salah satu jenis makanan yang sedang *trend* saat ini adalah *crepes*. Berdasarkan sejarahnya, usia *crepes* sudah sangat tua. *Crepes* dikenal ribuan tahun lalu. Pada zaman dulu orang sudah menikmati *crepes* dengan berbagai bentuk. *Crepes* dikenal sebagai kue dadar yang dimasak di atas wajan datar. Eropa mengklaim sebagai tempat lahirnya *crepes*. Sementara sebuah teks dari Celtic, Irlandia menyebut kebiasaan masyarakat di sana mengkonsumsi *crepes* sejak abad 18.

Sementara itu ada yang mengatakan bahwa resep *crepes* ditemukan pertama kali di Perancis pada tahun 1390. Banyak sekali teori yang menyebutkan soal sejarah *crepes*, bahkan dengan berbagai resepnya. Dalam pembuatan *crepes* memerlukan pembuatan adonan yang tepat. Jika adonan yang dibuat tidak sesuai, maka tidak dapat menghasilkan *crepes* yang renyah sekaligus lembut. Belum lagi pada saat proses memasaknya. Jika wajan atau plat yang digunakan kurang baik, maka adonan akan sangat lengket.

Sebaliknya, jika wajan atau plat yang dipakai terlalu berminyak maka *crepes* tidak akan menempel sempurna. Saat ini di Amerika, *crepes* disajikan sebagai hidangan penutup dan terbuat dari tepung yang diisi dengan selai, gula, buah hingga coklat.

Bisnis kudapan terang bulan tipis yang sering disebut *crepes* masih banyak digemari. *Crepes* sendiri merupakan sejenis panekuk yang sangat tipis, yang

biasanya terbuat dari tepung terigu. *Crepes* yang awalnya hanya ada di mall sekarang telah menjamur sampai di depan sekolah dan menjadi jajanan favorit anak sekolah. Biasanya, *crepes* dimodifikasi dengan beragam isian, seperti cokelat, buah, bahkan keju dan *ice cream*.

Bahan dasar pembuatan crepes hingga saat ini masih menggunakan tepung terigu. Tepung terigu masih diimpor dari luar negeri, berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS) sepanjang tahun 2021 impor tepung gandum Indonesia mencapai 31,34 ribu ton dengan nilai total US\$11,81 juta. Oleh karena itu diperlukan bahan pengganti tepung terigu sebagai upaya mengurangi kebutuhan akan tepung terigu. Berkaitan dengan semakin meningkatnya kebutuhan akan pangan, saat ini berbagai komoditi yang mempunyai prospek sebagai bahan pangan alternatif mulai dikembangkan. Salah satunya singkong dan beras yang dikembangkan menjadi tepung.

Singkong merupakan komoditas sumber karbohidrat yang hasil perkebunannya tersebar hampir diseluruh wilayah Indonesia. Sehingga Indonesia memiliki potensi sangat besar untuk mengembangkan produk-produk berbasis singkong karena memiliki iklim dan tanah yang cocok untuk mengembangkan komoditas singkong. Pengembangan produk olahan singkong akan mendukung ketahanan pangan nasional dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat (Salim, 2011).

Singkong atau ubi kayu (*Manihot esculenta*) merupakan makanan pokok ketiga setelah padi dan jagung. Sedangkan untuk konsumsi penduduk dunia, khususnya penduduk negara-negara tropis, tiap tahun diproduksi sekitar 300 juta ton ubi kayu. Produksi ubi kayu di Indonesia sebagian besar dihasilkan di Jawa (56,6%), Provinsi Lampung (20,5%) dan provinsi lain di Indonesia (22,9%). Secara umum pengolahan pasca panen ubi kayu digunakan untuk membuat tepung tapioka, tepung singkong, kue, mie, dan lain-lain (Asnawi, 2008). Tepung singkong adalah tepung yang terbuat dari proses penyawutan ubi kayu dan di Indonesia sendiri sangat melimpah sehingga dapat dijadikan bahan alternatif untuk pangan lokal.

Bahan alternatif lainnya yang banyak tersebar di pasaran yaitu tepung beras. Tepung beras merupakan salah satu alternatif bahan dasar dari tepung terdiri atas lemak, karbohidrat, mineral, dan mineral. Tepung beras adalah produk setengah

jadi untuk bahan industri lebih lanjut (Sumartini, 2017). Tepung beras juga memiliki kadar protein yang rendah. Tepung beras akan membentuk produk makanan dengan tekstur yang lembut, tetapi ketika dimasak tidak menjadi lengket. Warna dari tepung beras adalah tidak bening setelah dimasak (Imanningsih 2012).

Dalam penelitian ini, penulis tertarik untuk memanfaatkan potensi tepung singkong dan tepung beras yang melimpah hingga diperoleh nilai jual dan manfaat yang optimal dengan melakukan inovasi dalam pembuatan crepes tepung singkong dan tepung beras. Manfaat lain dari inovasi ini adalah mendapatkan formula terbaik *crepes* dengan bahan baku tepung singkong dan tepung beras. Penganekaragaman produk pangan berbasis singkong dalam mengapresiasi ketahanan pangan yang sedang digalakkan oleh Pemerintah Indonesia saat ini, sehingga dapat menjadi salah satu upaya untuk mengoptimalkan penggunaan tepung singkong sehingga berpotensi dikembangkan sebagai upaya mengurangi penggunaan tepung terigu. Begitu juga dengan penggunaan tepung beras yang sudah digunakan sebagai pengganti pada kue-kue berbahan dasar tepung terigu.

Perubahan bahan baku yang digunakan dalam pembuatan suatu produk dapat menyebabkan timbulnya perbedaan terhadap mutu produk, yang pada akhirnya dapat mempengaruhi kualitas terhadap produk. Sehingga, penggunaan tepung singkong dan tepung beras dalam pembuatan *crepes kering* diduga akan berpengaruh terhadap kualitasnya.

Berdasarkan hal tersebut perlu dilakukan penelitian tentang “Perbandingan Penggunaan Tepung Beras dengan Tepung Singkong terhadap Kualitas Kulit *Crepes Kering*”

1.2. Identifikasi Masalah

Dengan memperhatikan latar belakang diatas maka timbul beberapa masalah yang dapat diidentifikasi sebagai berikut :

1. Apakah tepung beras dan tepung singkong dapat digunakan sebagai bahan utama dalam pembuatan kulit *Crepes Kering*?
2. Bagaimana proses pembuatan kulit crepes kering dengan penggunaan tepung beras dan tepung singkong?

3. Tepung apakah yang dapat digunakan untuk menghasilkan kulit *crepes* kering yang terbaik?
4. Bagaimana perbandingan penggunaan tepung beras dengan tepung singkong terhadap kualitas kulit *crepes* kering?

1.3. Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah yang dikemukakan diatas, maka masalah penelitian dibatasi pada : Perbandingan penggunaan tepung beras dengan tepung singkong terhadap kualitas kulit *crepes* kering yang diukur pada aspek warna, rasa, aroma dan tekstur.

1.4. Rumusan Masalah

Berdasarkan peembatasan masalah yang dikemukakan diatas, dapat dirumuskan masalah sebagai berikut: Bagaimana perbandingan penggunaan tepung beras dengan tepung singkong terhadap kualitas kulit *crepes* kering?

1.5. Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah diatas, maka tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis perbandingan penggunaan tepung beras dengan tepung singkong terhadap kualitas kulit *crepes* kering.

1.6. Kegunaan Penelitian

Adapun kegunaan penelitian ini adalah:

1. Menambah pengetahuan mengenai perbandingan penggunaan tepung singkong dan tepung beras terhadap kulit *crepes* kering.
2. Mengetahui kualitas perbandingan penggunaan tepung beras dengan tepung singkong
3. Memotivasi mahasiswa Pendidikan Tata Boga agar lebih kreatif dalam mengembangkan suatu produk yang bervariasi.
4. Sebagai informasi dan peluang baru dalam industri pangan.
5. Menambah teori perbandingan kualitas tepung beras dengan tepung singkong bagi Institusi Pendidikan.