

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Gandum merupakan produk pangan yang sangat umum dikonsumsi masyarakat. Padahal, sereal ini tidak bisa tumbuh di iklim tropis Indonesia, karena itulah Indonesia masih harus terus mengimpor gandum dari luar negeri. BPS mencatat impor gandum Indonesia mengalami kenaikan 10-11 juta ton setiap tahun sejak 2016. Olahan gandum umumnya dikonsumsi sebagai mi, roti dan kue. Produk-produk roti di Indonesia saat ini terus berkembang dan berinovasi, salah satunya adalah *pizza*.

Salah satu usaha pemerintah untuk mengurangi impor gandum yaitu melalui pengembangan sumber pangan lain seperti substitusi dengan singkong, jagung hingga sorgum. Menurut Maran (2012: 2-3) dalam penelitiannya, masyarakat belum menyadari bahwa tanaman sorgum mempunyai banyak manfaat sebagai bahan makanan, terutama dalam proses pembuatan aneka kue basah dan kue kering.

Beberapa daerah di Indonesia yang merupakan daerah penghasil sorgum nasional diantaranya adalah Jawa Timur, Nusa Tenggara Timur, Jawa Barat, Kalimantan Barat dan Jawa Tengah. Masih mengutip dari Maran (2012), sorgum mempunyai potensi cukup besar sebagai bahan pangan substitusi terigu. Sorgum mempunyai kandungan gizi yang baik bagi kesehatan seperti karbohidrat 73g, lemak 33g, fosfor 287mg, kalsium 28mg, zat besi 0,38mg, protein 11g dan vitamin B1 4,4mg. Hasil penelitian Siller dan Schober dalam Subagio (2013: 51) menunjukkan bahwa sorgum potensial dikembangkan sebagai pangan fungsional karena kandungan beberapa komponen kimia penyusunnya. Sorgum memiliki kandungan gluten dan indeks glikemik yang lebih rendah sehingga sangat sesuai untuk diet gizi khusus

Maka, perlu diciptakan produk pangan berbahan sorgum, sebab sorgum merupakan bahan pangan alternatif berbasis lokal dan dapat menambah keanekaragaman pangan sekaligus mengurangi ketergantungan impor. Di Indonesia, pemanfaatan sorgum menjadi aneka produk makanan seperti mie, kue,

aneka roti dan kukis telah dilakukan, dan hasilnya tepung sorgum mampu menjadi substitusi tepung terigu pada jumlah tertentu tergantung produk makanan yang dibuat. Melalui pemikiran tersebut, upaya untuk meningkatkan potensi lokal sorgum dalam bentuk tepung sebagai substitusi tepung terigu dalam pembuatan *pizza pan* perlu dilakukan.

Pizza merupakan salah satu produk pangan yang dapat memenuhi kebutuhan gizi masyarakat. Oleh sebab itu *pizza* merupakan produk yang tepat untuk di usahakan. Produk ini adalah salah satu *dessert* atau makanan internasional yang populer. Banyak konsumen yang menyukai *pizza* karena *pizza* memiliki bentuk yang unik, rasa yang enak dan mudah di bawa kemana-mana sebagai makanan sampingan, sehingga makanan ini banyak disukai disegala usia baik anak-anak, dewasa maupun kalangan orang tua, sehingga *pizza* mempunyai prospek pasar yang bagus untuk dikembangkan.

Semenjak mulai dikenalnya di Indonesia tahun 80-an, kini *pizza* bisa didapat tidak hanya dari *franchise* restoran terkenal, *pizza* juga sangat mudah ditemukan di toko-toko roti, bahkan di usaha rumahan yang dijual dengan skala rumah tangga dan harga yang murah. Salah satunya *pizza pan/teflon*, merupakan jenis *pizza* yang umum untuk dibuat sendiri di rumah. *Pizza* yang dimasak di atas *panfry* anti lengket atau *teflon*, disebut “*Pizza pan*”. *Pizza pan* dapat menjadi peluang usaha yang baik.

Adonan *pizza* pada umumnya dibuat dengan beberapa metode pembuatan, antara lain: 1) *Sponge dough* (metode tidak langsung), yaitu metode yang diawali dengan membuat biang adonan lalu dicampur kedalam adonan terigu tanpa biang, menggunakan ragi basah dan lama fermentasinya 3-6 jam; 2) *Straight dough* (metode langsung), yaitu metode dengan mencampur semua bahan dan mengaduknya hingga kalis dan licin, merupakan metode yang paling banyak digunakan karena waktu fermentasi yang hanya 1,5-3 jam; 3) *No time dough* (metode cepat) yaitu metode mencampur semua bahan kemudian diaduk hingga kalis, selanjutnya fermentasi 10-45 menit, metode ini membutuhkan *bread improver* dan ragi yang lebih banyak; 4) *Dough break roll* (metode roll) yaitu metode dengan semua bahan dicampur selama 5 menit, lalu diproses dengan mesin roll berkali-kali hingga kalis (Sutomo, 2007:36).

Dalam pembuatan *pizza* (roti), proses pengadukan bahan sangatlah penting. Jika pengadukan dilakukan dengan cara yang kurang tepat, maka beresiko menghasilkan roti yang kurang baik. Karena itulah pembuatan roti di industri pada umumnya sudah menggunakan mesin *mixer* berpartai besar, hal ini bertujuan untuk menjaga kualitas roti. Sedangkan untuk usaha rumahan, sangat jarang digunakan mesin *mixer* roti yang *proper* karena harganya yang mahal. Sebab pembuatan roti dengan cara manual memerlukan tenaga yang besar agar bisa kalis dan lembut, maka perlu dicari alternatif metode yang dapat menghasilkan adonan yang baik tanpa menggunakan *mixer*.

Salah satu metode alternatif pembuatan adonan secara konvensional tanpa menggunakan *mixer* yaitu metode *autolisis*. Metode *autolisis* secara prinsip adalah teknik pencampuran tepung dan air dalam adonan roti yang dilanjutkan dengan mendiamkan adonan dalam jangka waktu antara 40-80 menit (Muhammadien, 2021) atau hingga 120 menit (Calvel, 2001) hingga terbentuk gluten (indikatornya adonan menjadi lembut lembut dan elastis). Metode *Autolisis* ini dilakukan setelah proses pencampuran bahan yang diaduk secara merata saja, tanpa perlu mengaduk hingga adonan menjadi kalis. Kemudian setelah adonan melewati proses *autolisis*, adonan cukup diuleni sebentar, sehingga tidak memerlukan waktu dan tenaga yang terlalu banyak.

Alasan teknik ini dikembangkan karena merupakan teknik termudah yang dapat dilakukan untuk mendapatkan produk dari adonan roti dengan bentuk, tekstur dan rasa yang lebih baik (Calvel, 2001:27-30).

Lebih lanjut (Calvel, 2001: 27-30) menyatakan bahwa dengan mencampur air dan tepung diawal dapat mengurangi total waktu pencampuran dan waktu pengadukan dan menghasilkan roti dengan remah yang lembut, rasa dan kualitas yang lebih baik secara keseluruhan. Pada proses *autolisis* ini dapat membuat gluten breaksi dengan air dan bahan lainnya dan membentuk rantai yang menjadi struktur yang dapat mengikat gas pada adonan. Manfaat lain yang dapat diperoleh adalah seperti pengkondisian enzim yang terdapat di dalam tepung, yaitu protoase dapat terhidrasi pada pembuatan gluten yang berguna untuk memudahkan proses pengulenan dan untuk mencapai volume roti yang lebih baik (Robertson, 2013:46).

Menurut Muhammadiyah (2021:4), metode *autolisis* memiliki beberapa keunggulan jika dibandingkan dengan metode pembuatan roti lainnya, antara lain waktu fermentasi yang lebih singkat, tidak perlu membuat adonan *pre-dough* atau adonan biang, dan tidak perlu menambahkan bahan tambahan lainnya yang sifatnya membantu atau memperbaiki tekstur adonan roti yang ingin dihasilkan. *Autolisis* merupakan teknik tradisional termudah dalam pembuatan roti yang dapat menghasilkan roti dengan tekstur dan rasa yang lebih baik.

Maka disimpulkan sorgum dapat dimanfaatkan sebagai bahan pembuatan pizza pan. Pizza pan substitusi sorgum juga memiliki keunggulan gizi dibanding pizza pada umumnya (Maran, 2012). Jika dibuat dengan metode *autolisis* pada usaha rumahan, maka dapat mempermudah dan memperhemat pembuatannya. Karena metode *autolisis* juga berfungsi untuk meningkatkan kualitas pizza pan. Untuk itu, berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian berjudul **“Pengaruh Metode Autolisis pada Pembuatan Pizza Pan Substitusi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor*) Terhadap Sifat Fisik dan Daya Terima Konsumen”**. Penelitian ini dibuat dengan tujuan untuk mengetahui bagaimana pengaruh pizza hasil substitusi tepung sorgum yang dibuat dengan metode *autolisis* terhadap sifat fisik dan daya terima konsumen.

1.2. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan, maka dapat diidentifikasi beberapa masalah sebagai berikut:

1. Berapakah persentase tepung sorgum yang paling baik agar dapat menghasilkan pizza pan yang bagus?
2. Bagaimana cara pembuatan pizza pan substitusi tepung sorgum dengan metode *autolisis*?
3. Apakah metode *autolisis* mempengaruhi sifat fisik pizza pan substitusi tepung sorgum?
4. Apakah terdapat pengaruh metode *autolisis* pada pembuatan pizza pan substitusi tepung sorgum terhadap daya terima konsumen?

1.3. Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah di atas, maka penelitian ini hanya dibatasi pada pengaruh metode *autolisis* pada pembuatan *pizza pan* substitusi tepung sorgum terhadap sifat fisik dan daya terima konsumen.

1.4. Perumusan Masalah

Berdasarkan pembatasan masalah, maka permasalahan yang diteliti dalam penelitian ini dirumuskan sebagai berikut:

“Apakah pengaruh metode *autolisis* pada pembuatan *pizza pan* substitusi tepung sorgum terhadap sifat fisik dan daya terima konsumen?”

1.5. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis pengaruh metode *autolisis* pada pembuatan *pizza pan* yang disubstitusi dengan tepung sorgum terhadap sifat fisiknya dan daya terima konsumen pada aspek eksternal yaitu bentuk, ketebalan, tekstur kerak, ketebalan kerak dan aspek internal yaitu aroma, warna remah, rasa, tekstur dan kualitas pengunyahan.

1.6. Kegunaan Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat berguna untuk:

1. Peneliti

Sebagai syarat menyelesaikan program studi S-1, juga sebagai pengaplikasian pengetahuan dari mata kuliah Ilmu Bahan Makanan dan Pengolahan Masakan Kontinental. Serta turut menambah wawasan dan pengetahuan peneliti tentang metode *autolisis* dalam pembuatan *pizza* dan *pizza* substitusi tepung sorgum yang nantinya turut menjadi bekal pengetahuan bagi peneliti ketika akan terjun ke dunia industri pengolahan makanan atau penelitian yang berhubungan dengan pangan.

2. Mahasiswa dan Program Studi Vokasi Seni Kuliner

Sebagai bahan bacaan ilmiah bagi mahasiswa lainnya, serta sebagai tambahan koleksi bacaan ilmiah di perpustakaan. Juga bisa dijadikan referensi untuk

mahasiswa lainnya yang tengah meneliti tentang metode *autolisis*, tepung sorgum, pizza *pan* serta sifat fisik pizza *pan* dan daya terima konsumen.

3. Masyarakat

Sebagai tambahan referensi resep yang bisa digunakan dari substitusi tepung sorgum serta cara pembuatan, metode yang digunakan dan rasio substitusi yang paling ideal.

