

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Perkembangan industri masakan modern sudah meningkat seiring berkembangnya teknologi. Kemajuan industri teknologi ini sangat berjalan lurus terhadap peningkatan industri makanan. Banyak hidangan dari berbagai belahan dunia khususnya Italia. Hal ini pula membuat Italia menjadi populer bahkan *trend* di masyarakat Indonesia, makanan tersebut adalah pasta.

Pasta pada umumnya tersedia dalam keadaan segar dan kering. Pasta dapat diolah dan disajikan dengan berbagai macam teknik seperti dipanggang, direbus, diberi isian dan lain sebagainya. Menurut Hayter (1992) pasta merupakan sejenis mie dari Italia yang memiliki lebih dari 200 bentuk dan 600 lebih nama dari bentuknya.

Salah satu jenis pasta yang cukup sering dinikmati adalah jenis *Lasagna*. *Lasagna* merujuk pada pasta lembaran yang berbentuk persegi panjang (Jacqui, 2018). *Lasagna* tersedia dalam berbagai ukuran, menyesuaikan ukuran pan yang tersedia di pasaran. Namun untuk ukuran standar dari jenis pasta ini adalah 23 x 33 cm (Brzostowski, 2022). Dari hasil pengamatan peneliti, ukuran *lasagna* yang beredar di pasaran adalah 20 x 9 cm dengan ketebalan 0,5 mm. Ukuran inilah yang digunakan peneliti dalam pembuatan produk *lasagna* substitusi tepung mocaf.

Pada dasarnya pasta dibuat dari tepung dan juga cairan. Tepung terigu, telur dan minyak zaitun biasa digunakan pada pasta *homemade* lalu tepung semolina dan air biasa digunakan pada pembuatan dalam skala industri yang besar (Hayter, 1992). Tepung terigu merupakan bahan baku utama dalam pembuatan pasta. Terigu berasal dari jenis tanaman gandum yang kandungannya tinggi akan karbohidrat (Yuwono, dkk. 2019). Gandum banyak tumbuh dan berkembang di negara Eropa seperti Rusia dan Ukraina, karena iklim di negara tersebut sangat cocok untuk budidaya gandum. Indonesia sendiri tidak dapat memproduksi gandum karena iklimnya tidak memenuhi syarat dalam budidaya gandum. Karena hal inilah kebutuhan akan gandum di Indonesia bergantung pada impor.

Kebutuhan masyarakat akan tepung terigu di Indonesia relatif tinggi. Upaya

pemerintah Indonesia dalam memenuhi kebutuhan tersebut adalah dengan mengimpor gandum. Data terakhir pada tahun 2020 impor gandum di Indonesia mencapai 10,3 juta ton, dan jumlahnya meningkat di tahun 2021 mencapai 11,2 juta ton ((BPS), 2021). Ketidakmampuan Indonesia dalam membudidaya gandum tidak sejalan dengan permintaan masyarakat terhadap kebutuhan gandum di Indonesia yang terus meningkat. Oleh karena itu perlu adanya upaya dalam meningkatkan ketahanan pangan Indonesia dengan memanfaatkan bahan lokal yang tersedia sangat banyak. Upaya tersebut bisa kita lakukan dengan cara mengganti sebagian bahan tersebut, menggunakan bahan baku lokal yang melimpah.

Salah satu alternatif bahan yang bisa digunakan dan banyak tersedia di Indonesia adalah singkong. Indonesia merupakan negara peringkat ke 5 penghasil singkong terbesar di dunia. Data terakhir menunjukkan pada tahun 2020 Indonesia memproduksi singkong sebanyak 18,3 juta ton (Rizaty, 2022). Pemanfaatan singkong di Indonesia belum maksimal, para petani biasanya memanfaatkan singkong untuk pakan ternak, dibuat gaplek, kripik, bahkan ada yang dijual segar sehingga nilai ekonominya masih rendah (Sunarsi, dkk., 2021).

Maka dari itu perlu adanya pemanfaatan lebih lanjut terhadap hasil pertanian singkong yang diolah menjadi tepung. Singkong yang dikeringkan lalu digiling menjadi tepung masih memiliki sifat-sifat singkong yang segar, yaitu apek, kusam dan tidak bertahan lama. Maka dari itu perlu adanya pengolahan lanjutan dan menghasilkan tepung yang disebut Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*). Tepung Mocaf atau dalam bahasa Indonesia disebut tepung singkong yang dimodifikasi. Modifikasi disini merujuk pada proses pembuatan mocaf diperlukan upaya pemeraman atau fermentasi menggunakan enzim khusus yang dapat merubah aspek fisik, kimiawi dan mikrobiologis, sehingga tepung tersebut dapat bertahan lama dan tidak memiliki bau.

Dilihat dari segi kandungan, mocaf tidak mengandung gluten seperti terigu. Proses fermentasi oleh *prebiotik* yang dilakukan pada proses pembuatan tepung mocaf membuat mocaf menjadi tinggi kalsium dan membuat pencernaan menjadi lebih lancar. Mocaf juga memiliki kandungan kalori, lemak dan gula yang rendah, sehingga cocok untuk orang yang sedang menjalani program penurunan berat badan (Amanda, 2021)

Menurut penelitian yang dilakukan Sunarsi, dkk (2021) terdapat produk yang menggunakan bahan baku terigu/beras dapat disubstitusikan menggunakan tepung mocaf dengan kadar 5-75%, dan untuk beberapa produk bahkan bisa digantikan seutuhnya menggunakan tepung mocaf dengan hasil akhir produk memiliki sifat fisik dan inderawi yang sama seperti produk aslinya (Sunarsi, dkk., 2021). Hal ini mengundang peneliti untuk mencari manfaat pada tepung mocaf dengan harapan agar masyarakat dapat mengurangi angka kebutuhan akan gandum di Indonesia

Berdasarkan uraian tersebut di atas, serta untuk memanfaatkan dan meningkatkan nilai ekonomi dari industri singkong di Indonesia, perlu dilakukan penelitian Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) pada Pasta *Lasagna* Terhadap Daya Terima Konsumen yang ditinjau dari warna, rasa, aroma, kelengketan, kelenturan dan tekstur. Khusus untuk tekstur produk akan dinilai dengan 2 perlakuan, yaitu sebelum dipanggang dan sesudah dipanggang

1.2. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan, maka dapat diidentifikasi berbagai masalah yang muncul, antara lain:

- 1 Tepung mocaf dapat disubstitusi dalam pembuatan *lasagna*
- 2 Terdapat pengaruh substitusi tepung mocaf terhadap kualitas organoleptik *lasagna* dilihat dari warna, rasa, aroma, kelengketan, kelenturan, tekstur sebelum dipanggang dan tekstur setelah dipanggang
- 3 Tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk *lasagna* yang telah disubstitusikan tepung mocaf dilihat dari warna, rasa, aroma, kelengketan, kelenturan, tekstur sebelum dipanggang dan tekstur setelah dipanggang
- 4 Formula terbaik dalam pembuatan pasta *lasagna* substitusi tepung mocaf
- 5 Terdapat pengaruh substitusi tepung mocaf (*Modified Cassava Flour*) pada pasta *lasagna* terhadap daya terima konsumen

1.3. Pembatasan Masalah

Dalam upaya membuat penelitian ini menjadi efektif, efisien, terarah dan dapat dikaji menjadi lebih dalam maka diperlukan pembatasan masalah. Adapun pembatasan masalah yang dikaji dalam penelitian ini adalah Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) pada Pasta *Lasagna* Terhadap Daya Terima Konsumen yang ditinjau dari aspek warna, rasa, aroma, kelengketan, kelenturan, tekstur sebelum dipanggang dan sesudah dipanggang.

1.4. Perumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah maka dapat dirumuskan masalah, yaitu “Apakah terdapat Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) pada Pasta *Lasagna* Terhadap Daya Terima Konsumen?”

1.5. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung mocaf (*Modified Cassava Flour*) pada pasta *lasagna* terhadap daya terima konsumen.

1.6. Manfaat Penelitian

Penelitian yang berjudul “Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (*modified cassava flour*) pada Pasta *Lasagna* Terhadap Daya Terima Konsumen” diharapkan dapat memberikan manfaat diantaranya :

1. Bagi Masyarakat

Memberikan wawasan kepada masyarakat mengenai pemanfaatan tingkat lanjut terhadap singkong sebagai produk pertanian yang unggul di Indonesia.

2. Bagi Lembaga

Penelitian ini diharapkan bisa digunakan untuk acuan bagi penelitian selanjutnya.

3. Bagi Pembaca

Pembaca mendapatkan informasi mengenai inovasi pemanfaatan tepung mocaf dalam pembuatan *lasagna*.

4. Bagi Peneliti

Peneliti dapat mempelajari lebih lanjut pemanfaatan hasil pertanian Indonesia khususnya singkong untuk bisa dikembangkan menjadi produk yang memiliki nilai jual lebih tinggi.

