

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang Masalah**

Indonesia adalah negara yang kaya akan warisan budaya, termasuk dalam bidang kuliner. Menurut Marwati (2000) makanan tradisional dapat berupa hidangan pokok, hidangan selingan, serta sajian spesial yang telah turun temurun dari era nenek moyang. Hidangan selingan dapat berupa kue-kue atau makanan yang bersifat ringan. Kue tradisional merupakan jenis makanan kecil dimana resepnya diwariskan secara turun-temurun oleh nenek moyang yang berfungsi sebagai selingan makanan pokok dan biasanya dihidangkan bersama minuman baik untuk keperluan sehari-hari maupun untuk acara khusus (Auliana, 2005). Kue tradisional Indonesia berasal dari pasar atau banyak ditemukan juga di pasar tradisional, sehingga disebut juga sebagai jajanan Indonesia (Sembiring, 2014). Setiap kue tradisional memiliki cerita dan nilai budaya yang mendalam, mencerminkan keberagaman budaya, agama, dan tradisi di berbagai daerah di Indonesia. Kue tradisional Indonesia dibuat dengan bentuk dan cita rasa yang beragam, berbagai contoh kue tradisional yang kerap dijumpai antara lain klepon, cantik manis, lempur, kue lapis, onde-onde, pastel dan masih banyak lagi.

Pastel merupakan kue tradisional Indonesia berbentuk melengkung seperti bulan sabit dengan gelombang kecil di sisinya dan umumnya memiliki isian daging, kentang, wortel, dan sayuran lainnya. Peminat pastel beragam dari kalangan muda hingga tua baik sebagai camilan sehari-hari maupun hidangan khusus dalam acara tertentu karena rasanya yang enak dan keberadaannya mudah ditemui. Pastel memiliki kulit yang tipis membuatnya lebih renyah (Amy, 2015). Kulit pastel umumnya terbuat dari bahan dasar tepung terigu, mentega, garam dan air.

Tepung terigu adalah tepung yang berasal dari bulir gandum, dan digunakan sebagai bahan dasar pembuat kue, mie dan roti. Tepung terigu mengandung banyak zat pati, yaitu karbohidrat kompleks yang tidak larut dalam air. Tepung terigu juga mengandung protein dalam bentuk gluten, yang berperan dalam menentukan kekenyalan makanan yang terbuat dari bahan terigu (BPS, 2023). Kebutuhan tepung terigu domestik dipenuhi melalui produksi dari perusahaan-perusahaan

pengolah biji gandum yang ada di Indonesia yang dimana biji gandum yang diperoleh diimpor dari negara penghasil gandum terbesar antaralain Tiongkok, India, Rusia, Amerika Serikat, Prancis, Kanada, Jerman, Pakistan, Australia, Ukraina.

Indonesia mengimpor biji gandum dan meslin lebih dari 9 juta kilogram (kg) setiap tahunnya selama periode 2017-2023, data terbaru pada 2023, volume impor gandum sebesar 10,58 juta kg dan nilai impornya mencapai US\$3,66 miliar (BPS,2024). Namun, adanya perubahan aturan impor dalam Peraturan Menteri Perdagangan (Permendag) Nomor 36 Tahun 2023 berdampak pada pengadaan premiks fortifikan. Premiks fortifikan merupakan bahan untuk menambah zat gizi pada produk pangan termasuk tepung terigu agar memenuhi Standar Nasional Indonesia (SNI). Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia (Aptindo) mengatakan ketersediaan premiks fortifikan atau bahan penolong tepung terigu untuk kebutuhan industri terigu nasional mulai menipis sehingga dapat berakibat pada kelangkaan tepung terigu (Santika, 2024). Solusi untuk mengurangi jumlah impor gandum di Indonesia yaitu dengan menggunakan tepung lokal salah satunya adalah tepung mocaf atau *modified cassava flour*

Mocaf (*Modified Cassava Flour*) adalah tepung yang berasal dari singkong yang telah melalui proses modifikasi sehingga memiliki sifat-sifat yang berbeda dibandingkan tepung singkong konvensional. Menurut Landa et al (2023), tepung mocaf adalah sejenis tepung yang dibuat dari singkong, prinsip pembuatannya adalah dengan memodifikasi sel singkong dengan proses fermentasi. Proses fermentasi singkong menyebabkan perubahan karakteristik tepung yang dihasilkan sehingga menyebabkan naiknya viskositas, daya rehidrasi, dan kemudahan melarut dan cita rasa tepung mocaf menjadi netral dengan menutupi cita rasa singkong sampai 70% serta memiliki karakteristik mirip terigu sehingga dapat digunakan sebagai pengganti terigu atau campuran terigu (Asmoro et al., 2017).

Karakteristik dari tepung mocaf hampir sama dengan tepung terigu sehingga dapat digunakan sebagai substitusi tepung terigu ataupun pengganti tepung terigu dalam beberapa pembuatan olahan pangan. Tepung mocaf memiliki kandungan nutrisi yang berbeda dari tepung terigu, perbedaan yang mendasar adalah tepung mocaf tidak mengandung zat gluten yang menentukan kekenyalan makanan (Salim,

2011). Dalam tepung mocaf terdapat kadar pati sebesar 87,3% yang tersusun dari amilosa 23,03% dan amilopektin sebesar 87%. Kandungan amilosa memberi efek keras sedangkan kandungan amilopektin memberi efek lunak bagi adonan. Tepung mocaf mengandung pati sebagai bahan yang menentukan kerenyahan makanan seperti stik dan kripik pangsit (Putri et al., 2022). Tekstur renyah pada produk yang disubstitusi dengan tepung mocaf yang diolah dengan cara digoreng (*deep frying*) disebabkan karena tepung mocaf memiliki pati yang bergelatinasi saat penggorengan sehingga semakin tinggi substitusi tepung mocaf, maka dapat mempengaruhi tekstur produk yang dihasilkan. Oleh karena itu pada penelitian ini tepung mocaf digunakan sebagai bahan substitusi tepung terigu dalam pembuatan kulit pastel.

Penelitian ini akan fokus pada analisis kualitas fisik dan organoleptik kulit pastel substitusi tepung mocaf. Kualitas fisik akan meliputi daya serap minyak sedangkan kualitas organoleptik akan mencakup warna, tekstur permukaan, kerenyahan, ketipisan, aroma, rasa, dan rasa keseluruhan dengan isi. Dengan memperhatikan konteks tersebut, penelitian ini akan memberikan gambaran yang lebih jelas tentang potensi penggunaan tepung mocaf dalam meningkatkan kualitas kulit pastel, serta memberikan dasar ilmiah bagi pengembangan produk pangan yang lebih sehat dan inovatif di masa depan.

## **1.2 Identifikasi Masalah**

Dari beberapa uraian yang dikemukakan pada latar belakang, maka dapat diidentifikasi masalah-masalah sebagai berikut :

1. Apakah tepung mocaf dapat digunakan sebagai substitusi tepung terigu dalam pembuatan kulit pastel?
2. Apakah kualitas produk kulit pastel yang di substitusi tepung mocaf sama dengan tepung terigu?
3. Berapa persentase penggunaan tepung mocaf pada produk kulit pastel?
4. Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung mocaf terhadap kualitas fisik dan organoleptik kulit pastel?

### 1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah yang dikemukakan diatas, maka peneliti akan membatasi masalah pada analisis kualitas fisik meliputi daya serap minyak dan organoleptik berdasarkan aspek eksternal yang meliputi, warna kulit, tekstur permukaan kulit, kerenyahan kulit, ketipisan kulit, dan faktor internal yang meliputi aroma, rasa kulit dan rasa keseluruhan dengan isi pada kulit pastel substitusi tepung mocaf.

### 1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi dan pembatasan masalah, maka permasalahan yang akan diteliti dalam penelitian ini dapat dirumuskan sebagai berikut.

“Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung mocaf (*modified cassava flour*) terhadap kualitas fisik dan organoleptik kulit pastel?”.

### 1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan yang hendak dicapai pada penelitian ini adalah untuk mengetahui dan menganalisis kualitas fisik dan organoleptik kulit pastel substitusi tepung mocaf (*modified cassava flour*).

### 1.6 Manfaat Penelitian

#### 1.6.1 Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini secara teoritis diharapkan dapat memberikan sumbangan pemikiran dalam memperkaya wawasan mengenai tepung mocaf dan inovasi produk berbahan tepung mocaf.

#### 1.6.2 Manfaat Praktis

Hasil penelitian “Analisis Kualitas Fisik dan Organoleptik Kulit Pastel Substitusi Tepung Mocaf” secara praktis diharapkan dapat bermanfaat bagi :

1. Program Studi Pendidikan Tata Boga UNJ

Menjadi salah satu sumber rujukan penelitian mengenai tepung mocaf beserta pemanfaatannya yang dapat menambah nilai kreatifitas dalam bidang pangan.

2. Peneliti

Menambah wawasan mengenai tepung mocaf dan pengalaman dalam mengolah produk kulit pastel substitusi tepung mocaf.

3. Mahasiswa

Memberikan informasi untuk menambah pengetahuan dan wawasan tentang tepung mocaf dan inovasi produk dari tepung mocaf, terutama untuk penelitian selanjutnya.

