

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Masalah

Oncom merah merupakan produk fermentasi ampas tahu oleh kapang *Neurospora sitophila*, yang dapat menghasilkan warna jingga, merah, dan merah muda. Menurut (Jay 2000), kapang pada oncom dapat mengeluarkan enzim lipase dan protease yang berperan dalam penguraian pati menjadi gula, penguraian bahan-bahan dinding sel kacang kedelai, serta penguraian lemak yang menghasilkan aroma sedap dan harum.

Pembuatan oncom merah di Indonesia pada umumnya masih dilakukan dengan cara konvensional yaitu menggunakan alat-alat tradisional dan belum modern. Oncom merah yang dihasilkan memiliki kualitas cita rasa, tekstur dan aroma yang khas. Namun umur simpan oncom tidak panjang, karena oncom pada umumnya memiliki umur simpan 1-2 hari pada suhu ruang (Sarwono, 2005). Hal ini menjadikan perlunya perlakuan lanjut agar umur simpan oncom semakin panjang. Salah satu cara untuk memperpanjang umur simpan oncom adalah mengolah oncom menjadi tepung oncom. Tepung oncom selanjutnya dapat digunakan sebagai bahan baku pembuatan berbagai produk olahan.

Pengeringan oncom dapat dilakukan dengan cara terlebih dahulu membuang spora dan dilanjutkan dengan pengukusan oncom. Pada penelitian ini pembuangan spora pada pembuatan tepung oncom diharapkan dapat menghasilkan tepung oncom yang berkualitas tinggi. Karakteristik tepung oncom berkualitas tinggi adalah memiliki butiran yang halus, berwarna kecoklatan, tidak

pahit, serta beraroma khas oncom segar. Jika spora tidak dibuang, maka tepung yang dihasilkan akan memiliki rasa pahit, apek, dan berwarna pucat.

Tepung oncom merah tanpa spora merupakan produk awet yang dapat diaplikasikan pada produk makanan, diantaranya adalah pasta. Pasta merupakan salah satu produk modern yang mulai digemari oleh masyarakat Indonesia. Pasta terbuat dari bahan-bahan yang sederhana dan mudah ditemukan. Bahan utama pembuatan pasta adalah tepung terigu protein tinggi. Pasta dapat dikembangkan dengan menggunakan bahan-bahan lokal, seperti oncom. Penggunaan oncom sebagai bahan baku pembuatan pasta maka diharapkan nilai jual oncom menjadi meningkat.

Pasta adalah makanan olahan yang digunakan pada masakan Italia, yang terbuat dari terigu dan bahan makanan lainnya. Di Indonesia, jenis pasta yang populer seperti *spaghetti*, *makaroni* dan *lasagna*.

Pada penelitian ini pasta yang akan di kembangkan adalah pasta *lasagna*. Pasta *lasagna* adalah salah satu jenis pasta Italia yang berbentuk panjang dan pipih menyerupai lembaran. Proses pengolahannya yang cukup mudah menjadikan pasta *lasagna* dapat diproduksi sendiri oleh masyarakat. Pasta *lasagna* merupakan jenis pasta yang cukup menarik dimana dalam penyajiannya terdapat berbagai rasa di dalamnya. Pasta *lasagna* biasanya disajikan dengan dua saus yang berbeda yaitu saus *bolognaise* dan saus *bechamel*. Dengan adanya oncom yang digunakan dalam pembuatan pasta *lasagna* diharapkan dapat memberikan variasi baru serta citarasa yang lebih dekat dengan lidah masyarakat Indonesia dan daya terima terhadap produk pasta *lasagna* menjadi lebih tinggi serta dapat dinikmati oleh seluruh lapisan masyarakat sebagai produk olahan.

## 1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka masalah yang dapat diidentifikasi adalah sebagai berikut:

- a. Bagaimana proses pembuatan tepung oncom merah tanpa spora ?
- b. Bagaimana proses pembuatan pasta *lasagna* dengan menggunakan tepung oncom merah tanpa spora sebagai bahan utamanya ?
- c. Berapakah persentase tepung oncom merah tanpa spora yang dapat disubstitusikan dalam pembuatan pasta *lasagna* ?
- d. Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung oncom merah tanpa spora terhadap warna pasta *lasagna* ?
- e. Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung oncom merah tanpa spora terhadap aroma pasta *lasagna* ?
- f. Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung oncom merah tanpa spora terhadap tekstur pasta *lasagna* ?

## 1.3 Pembatasan Masalah

Setelah mengidentifikasi masalah yang telah dikemukakan diatas, maka penelitian ini hanya dibatasi pada pengaruh substitusi tepung oncom merah tanpa spora terhadap daya terima produk pasta *lasagna*.

## 1.4 Perumusan Masalah

Rumusan masalah yang dipilih pada penelitian ini adalah: Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung oncom merah tanpa spora terhadap daya terima pasta *lasagna* ?

### **1.5 Tujuan Penelitian**

Penelitian ini dilakukan bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis daya terima produk pasta *lasagna* yang dibuat dengan mensubstitusi tepung terigu dengan tepung oncom merah tanpa spora dalam pembuatannya.

### **1.6 Manfaat Penelitian**

Hasil penelitian ini diharapkan bermanfaat untuk :

- a. Sebagai informasi bagi mahasiswa untuk sumber mengoptimalkan pemanfaatan bahan lokal sebagai bahan baku dengan meningkatkan diversifikasi produk pangan berupa pasta.
- b. Bagi dunia boga menjadikan produk pangan baru dengan pemanfaat bahan lokal dalam pembuatan pasta.
- c. Sebagai sumber motivasi masyarakat untuk lebih mencintai produk lokal dan meningkatkan daya guna produk lokal dalam produk pangan.