

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1 Latar Belakang Masalah**

Di Indonesia tepung merupakan bahan baku industri pangan dan setiap tahunnya cenderung meningkat. Berbagai macam produk makanan seperti kue, pasta, roti, dan biskuit umumnya menggunakan bahan baku seperti terigu. Namun gandum sendiri sulit ditemukan di Indonesia karena gandum merupakan tanaman yang sulit tumbuh di negara tropis seperti Indonesia, menyebabkan Indonesia masih sering mengimpor tepung terigu. Dalam upaya mengurangi ketergantungan terhadap terigu dapat digantikan dengan tepung yang bisa berasal dari bahan baku lokal lainnya.

Indonesia memiliki potensi besar dalam ketersediaan bahan pangan lokal, termasuk umbi-umbian yang kaya akan karbohidrat. Potensi ini dapat dimanfaatkan untuk mengembangkan alternatif pangan pengganti beras atau terigu. Umbi-umbian lokal mudah ditemukan dan harganya relatif murah, namun memiliki kelemahan dalam hal daya simpan yang pendek. Oleh karena itu, diperlukan upaya pengolahan menjadi produk seperti tepung atau pati agar lebih tahan lama dan tetap mengandung berbagai vitamin. Salah satu umbi yang bisa dimanfaatkan menjadi tepung atau pati adalah gembili (Jamaludin dan Andari, 2023).

Menurut Prabowo, dkk. (2014) Gembili (*Dioscorea esculenta L*) merupakan umbi dari keluarga *Dioscoreaceae*, yang mempunyai keunggulan yaitu kandungan seart pangan yang cukup tinggi dan kandungan senyawa bioaktif inulin. Pengolahan umbi-umbian lokal dalam bentuk produk tepung dapat menjadi alternatif sebagai sumber bahan pangan lokal yang dapat menunjang ketahanan pangan dengan ketersediaan sepanjang waktu.

Gembili bila diolah menjadi bahan baku tepung gembili akan memiliki karakteristik pendukung untuk dijadikan produk-produk roti, mie, kue, *cookies*. Tepung gembili dapat menggantikan atau mensubstitusikan tepung terigu. Sejauh ini beberapa penelitian yang telah dilakukan mengenai tepung gembili yaitu Pemakaian Tepung Gembili (*Dioscorea Esculenta L.*) Dalam Pembuatan Mie (Kartika Sari dan Sulistyo Dhamar Lestari t.t.), Karakteristik Mi Kering Bebas

Gluten Berbahan Tepung Gembili (*Dioscorea esculenta L.*) dan Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor L. Moench*). (Herlinawati, Hernawan, dan Ningrum Sari, 2024). Selain produk-produk tersebut tepung gembili akan diaplikasikan ke dalam produk pangan salah satunya pada kulit pangsit.

Umbi gembili berwarna putih, umbi gembili secara tradisional di Indonesia diolah dengan cara dikukus atau direbus. Umbi ini mempunyai potensi untuk dikembangkan sebagai bahan baku tepung (Teti Estiasih, Widya Dwi Rukmi Putri, 2017). Pemenuhan kebutuhan tepung terigu di Indonesia masih mengimpor dari negara lain. Untuk mengurangi impor tepung terigu, perlu dilakukan diversifikasi pangan berbasis umbi-umbian misalnya gembili. Pemanfaatan tepung gembili berpotensi dalam pembuatan kulit pangsit (Dwi Prameswari dan Estiasih, 2013). Pada kulit pangsit berbasis tepung gembili, mutu tepung (kadar air, kehalusan, warna) sangat berpengaruh terhadap hasil akhir (ketipisan kulit, elastisitas, kenyamanan digoreng) (Andari, 2023).

Popularitas kulit pangsit isi ayam mulai meningkat dan menjadi *trend* di kalangan Masyarakat. Sejak awal tahun 2020 mula popularitas kulit pangsit isi ayam di Indonesia ini terjadi setelah viralnya “pangsit tulang rangu” by Nyai Mercon di akun *Instagram* @nyaimercon. Pangsit tulang rangu adalah *pangsit* berukuran sedang yang berisi daging giling dan potongan tulang rangu kemudian disajikan dengan kuah chili oil, Penyebab pangsit nyai mercon ini ramai menjadi perbincangan adalah cara penyajianya dengan cara direbus atau digoreng di tambahkan kuah, dan bumbu seperti bubuk kaldu ayam, minyak bawang dan *chili oil* dan *topping* berupa cikur dan jeruk limau. Kepopuleran ini membuat kulit pangsit semakin dikenal dan diikuti dengan munculnya berbagai varian lainnya, Beberapa *brand* seperti *Nyemil.saji*, *Bakmi GM*, *Mie Gacoan*, *Umafood* dan *brand* lainnya mulai menawarkan varian kulit pangsit, sehingga *trend* ini semakin meluas di pasaran.

Pada awal masa Tiga Kerajaan (sekitar tahun 220–280 SM), pangsit mulai dikenal di Tiongkok dan telah memiliki bentuk yang menyerupai bentuk modernnya saat ini, serta disajikan sebagai hidangan. Kemudian, pada masa Dinasti Qing (1644–1911), kepopuleran pangsit meningkat pesat hingga tersebar luas di berbagai wilayah, menjadikannya salah satu kuliner yang mengalami perkembangan paling

pesat pada masa itu (Haryudyanti, 2020) Pada masa Dinasti Qing, terdapat seorang pengusaha yang memulai usaha restoran pangsit, yang kemudian dikelola oleh seluruh anggota keluarganya secara turun-temurun. Keluarga tersebut juga melakukan perjalanan ke berbagai provinsi untuk memadukan prinsip-prinsip serta tradisi kuliner Tionghoa ke dalam sajian mereka. Sementara itu, pada masa Dinasti Ming, pangsit yang dikenal dengan nama *jiao'er* pertama kali dibuat oleh seorang tabib.

Di dunia kuliner pentingnya inovasi baru, semakin banyak di gemarinya makanan ringan dikalangan masyarakat Indonesia. Maka dari itu inovasi pada makanan ringan merupakan terobosan baru dalam hal ke anekaragaman produk makanan. Inovasi yang akan dikembangkan meliputi sebagai berikut yaitu aspek aroma, warna, rasa, dan kerenyahan, sehingga variasi makanan ringan semakin bertambah.

Kuliner semakin berkembang pesat dan konsumsi pangan juga tidak kalah meningkat. Kulit pangsit sangat digemari dikalangan masyarakat. Pangsit adalah kulit yang terbuat dari tepung terigu dicampur air, telur, garam dan lemak atau minyak, yang dibentuk menjadi lembaran elastis dan tipis (Cordova, 2015). Proses selanjutnya penyajian pangsit dapat langsung di goreng, di kukus atau direbus. Di kalangan masyarakat kebanyakan pangsit dikonsumsi bersama bakmie ayam, mie ayam baik diolah digoreng maupun direbus. Proses yang digunakan pada penelitian pangsit ini adalah digoreng. Proses pembuatan kulit pangsit isi ayam dengan metode *deep frying* (menggoreng dengan minyak banyak). Kulit pangsit isi ayam bisa disajikan sebagai cemilan atau untuk makan bakso, bakmi, dan mie ayam.

Berdasarkan permasalahan yang telah diuraikan di atas, maka penelitian ini diberi judul dan berfokus pada, “Pengaruh Substitusi Tepung Gembili Terhadap Sifat Fisik Dan Mutu Sensori Pada Kulit Pangsit Isi Ayam”. Harapan dari penelitian ini dilakukan agar masyarakat mengetahui cara memperpanjang daya simpan gembili dengan menjadikan gembili segar sebagai bubuk halus yaitu tepung gembili yang bermanfaat untuk mengolah produk makanan lain menggunakan tepung gembili ini salah satunya kulit pangsit goreng, dan akan mendapatkan cita rasa baru pada pembuatan kulit pangsit yang dimana akan dapat dikembangkan untuk meningkatkan inovasi yang baru di dunia kuliner.

## 1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah di jelaskan, maka peneliti dapat mengidentifikasi masalah sebagai berikut :

1. Belum adanya informasi tepung gembili dapat digunakan sebagai bahan pensubstitusi tepung terigu pada pembuatan kulit pangsit.
2. Pemanfaatan tepung gembili pada produk kulit pangsit.
3. Upaya untuk inovasi dari pangan lokal.

## 1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah yang telah di jabarkan, maka peneliti akan membatasi “Pengaruh substitusi tepung gembili pada pembuatan kulit pangsit isi ayam terhadap sifat fisik meliputi *cooking loss* dan mutu sensori meliputi aspek aroma, warna, rasa, tekstur, dan daya serap minyak.

## 1.4 Perumusan Masalah

Permasalahan di atas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini dirumuskan sebagai berikut “Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung gembili pada pembuatan kulit pangsit isi ayam terhadap sifat fisik dan mutu sensori?”.

## 1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini dilakukan adalah untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung gembili pada pembuatan kulit pangsit isi ayam terhadap sifat fisik dan mutu sensori.

## 1.6 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang diharapkan dari hasil penelitian ini adalah :

1. Bagi Program Studi
  - Penelitian ini berguna sebagai bahan acuan dan sumber informasi tepung gembili serta manfaat yang didapat dalam menambahkan nilai kreativitas pada bidang pangan.
  - Menambah referensi dalam bahan ajar berbasis penelitian atau pengolahan pada mata kuliah Pengolahan Makanan Asia dan Uji Organoleptik di Program Studi Pendidikan Tata Boga, Universitas Negeri Jakarta.

- Sebagai informasi yang dapat digunakan untuk penelitian selanjutnya.
2. Bagi Peneliti,
    - Bermanfaat untuk mendapatkan formula terbaik pada pembuatan kulit pangsit isi ayam substitusi tepung gembili.
    - Bermanfaat untuk meningkatkan nilai ekonomis dari gembili.
  3. Bagi Mahasiswa
    - Meningkatkan minat mahasiswa untuk melakukan penelitian lebih lanjut tentang pemanfaatan tepung gembili dalam berbagai olahan produk lainnya.
    - Meningkatkan pengetahuan dan wawasan mahasiswa, terutama mahasiswa yang berada di Program Studi Tata Boga, mengenai penggunaan tepung gembili dalam pembuatan kulit pangsit.
  4. Bagi Masyarakat
    - Menambahkan kesadaran masyarakat terkait pemanfaatan tepung gembili.
    - Menambahkan pengetahuan masyarakat dalam mengaplikasikan gembili dalam suatu produk yang bernilai ekonomis.