

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Saat ini, hidangan makanan yang berkembang di Indonesia sangat bervariasi, dalam bentuk rasa, tampilan, maupun tekstur. Seiring berkembangnya zaman, banyak sekali hidangan mancanegara yang masuk ke Indonesia salah satunya yang sering dijumpai di Indonesia adalah pasta.

Menurut (Guggenmos & McVety, 2010), pasta memiliki lebih dari 100 jenis pasta, diantaranya adalah *spaghetti*, *fettuccine*, *lasagna*, *conchiglie*, *fusilli*, *vermicelli*, *linguine*, *penne*, *farfalle*, *macaroni*. Produk pasta dapat dibagi menjadi dua tipe yaitu pasta kering yang umumnya dijual secara komersial dan melewati proses pengeringan dan pasta basah atau *fresh* pasta yang umumnya memiliki tekstur yang lebih lembut (Pastafits, 2015).

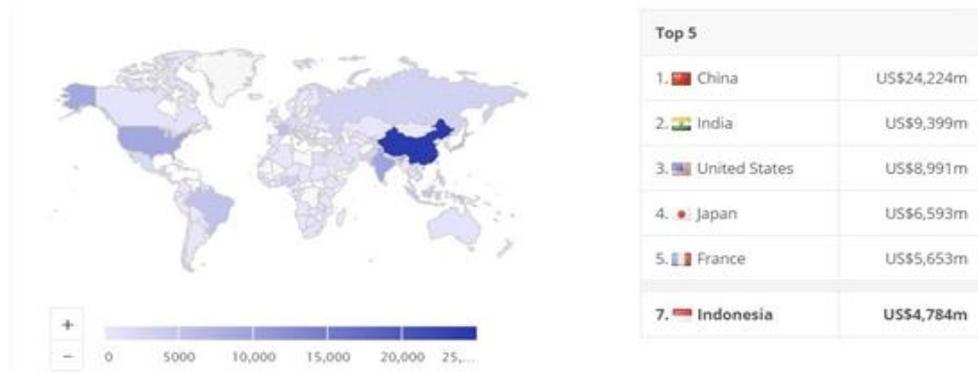
GAMBAR 1
Jenis Jenis Pasta



Sumber: putrifarita.blogspot.com (2014)

GAMBAR 2

Perbandingan Penjualan Pasta Global 2020

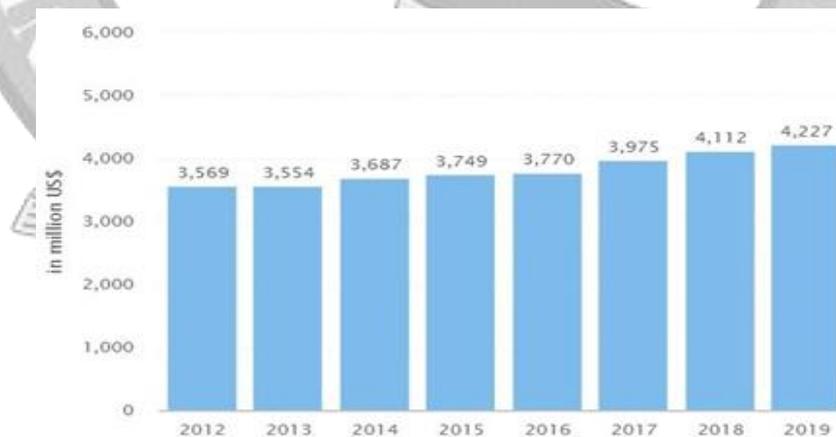


Sumber : www.statista.com (2020)

Berdasarkan survei yang dilakukan oleh Statista pada tahun 2020, penjualan pasta global di Indonesia menempati peringkat ke tujuh setelah beberapa negara di dunia. Penjualan pasta di tahun 2020 mencapai angka US\$4,784 juta dollar atau sekitar Rp 66 miliar.

GAMBAR 3

Pendapatan pada Segmen Pasta 2012 - 2019 di Indonesia



Sumber : www.statista.com (2020)

Pendapatan pada segmen pasta di Indonesia setiap tahunnya terus meningkat sejak tahun 2012-2019. Walaupun berdasarkan data statistik

yang didapatkan melalui Statista, pada tahun 2013 pendapatan pada segmen sempit menurun sedikit namun di tahun berikutnya pendapatan pada segmen pasta terus meningkat hingga tahun 2019 yang mencapai US\$4,227 juta dollar. Hal ini menunjukkan bahwa setiap tahun peminat pasta semakin meningkat. Menurut (Shelke, 2016) pasta menjadi populer dikarenakan kemudahan dalam proses memasak, membutuhkan waktu yang singkat, serta kandungan nutrisi di dalamnya. Selain itu menurut (Brotodjojo, 2013) saat ini inovasi hidangan pasta terus dikembangkan sehingga dapat memenuhi kebutuhan pasar.

Dilansir oleh Kompas.com, di Indonesia pasta dapat digunakan sebagai pengganti nasi disaat diet dikarenakan rendahnya kandungan Indeks Glikemik yang hanya 4,1, angka tersebut hampir sama dengan satu buah pir. Sebagai sumber energi dan karbohidrat pasta memiliki kandungan asam folat yang tinggi, rendah lemak, bahkan kandungan glukosanya lebih rendah dari berbagai jenis roti. Indeks Glikemik merupakan angka yang menunjukkan potensi peningkatan gula darah dari karbohidrat yang tersedia pada suatu pangan. Makanan yang memiliki Indeks Glikemik rendah dapat memberikan rasa kenyang dan menunda lapar, sedangkan makanan yang memiliki indeks glikemik tinggi mampu meningkatkan kadar glukosa darah (Widowati et al., 2009).

Menurut penelitian yang dilakukan oleh (Santoso & Stivana, 2019) dalam jurnal media wisata, terdapat delapan jenis pasta yang populer di Indonesia, yakni: *spaghetti*, *macaroni*, *linguini*, *fettuccine*, *lasagna*, *penne*, *farfalle* dan *fusili*. Selain delapan pasta tersebut, diketahui juga bahwa ada

ravioli yang masuk dalam kategori *stuffed pasta*, namun tidak masuk ke dalam kategori populer di Indonesia.

Ravioli merupakan salah satu jenis pasta yang memiliki isi (Shelke, 2016). Pada umumnya isian *ravioli* dapat menggunakan bayam, brokoli, dan keju *ricotta*. Proses pembuatan *ravioli* umumnya masih sama dengan pasta lainnya berbahan dasar tepung semolina, tepung terigu, dan telur. Berdasarkan bentuknya *ravioli* memiliki bentuk persegi, lingkaran atau setengah lingkaran yang mirip dengan pasta *tortellini* (Yulindasari, 2019).

Upaya pemerintah untuk memajukan produk pangan lokal adalah dengan cara diversifikasi pangan. Program tersebut dilaksanakan guna untuk meningkatkan pengolahan pangan lokal serta mengurangi secara bertahap ketergantungan pada beras dan gandum (Wardhany, 2011). Salah satu hambatan dalam pengolahan pangan lokal adalah menciptakan produk turunan yang mudah diterima dan dijangkau oleh masyarakat (Dewi & Ginting, 2012).

Tanaman yang memiliki potensial untuk dikembangkan olahannya sebagai produk pangan lokal adalah sorgum (*Sorghum bicolor L.*). Sorgum dikenal sebagai tanaman sereal yang mengandung pati resisten dan tidak mengandung gluten. Gluten sendiri merupakan protein yang terdapat pada beberapa bahan makanan golongan sereal. Kandungan gluten diperlukan untuk meningkatkan elastisitas dan tekstur adonan berbasis karbohidrat (Husniati et al., 2015).

TABEL 1

Produksi Sorgum di 20 Negara Produsen Utama Dunia, 2011

Peringkat	Negara	Produksi (MT)	Nilai Produksi (‘000 dolar AS)
1	India	7.003.100	1.037.172
2	Nigeria	6.897.060	884.434
3	USA	5.447.100	346.704
4	Argentina	4.458.442	313.177
5	Ethiopia	3.959.897	603.130
6	China	2.054.316	179.619
7	China,mainland	2.050.900	186.787
8	Australia	1.934.510	17.603
9	Brazil	1.931.135	5.974
10	Burkina Faso	1.505.543	227.073
11	Mali	1.191.020	160.903
12	Cameroon	1.145.970	171.732
13	Mesir	839.195	52.938
14	Niger	807.268	113.936
15	Tanzania	806.575	119.634
16	Chad	648.000	95.445
17	Venezuela	491.000	9.996
18	Uganda	437.000	58.745
19	Yemen	412.031	61.449
20	Mozambique	409.745	59.681

Sumber: FAO stat (2011)

Tabel 1 menunjukkan peringkat sorgum di 20 negara produsen utama yang meliputi India, Nigeria, USA, Argentina dan Ethiopia sebagai produsen terbesar di dunia. Data menunjukkan bahwa Indonesia tidak masuk dalam data statistik FAO, hal ini menunjukkan bahwa di Indonesia sorgum belum dikembangkan dengan baik sehingga data statistik sorgum belum tersedia.

Masyarakat di Nusa Tenggara Timur diketahui mengolah sorgum sebagai makanan pokok sehari-hari atau sebagai sumber karbohidrat utama (Direktorat Serealia, 2015). Pembudidayaan sorgum juga tergolong efisien karena sorgum dapat bertahan di lahan kering serta membutuhkan air yang sedikit untuk proses pertumbuhannya (Soeranto, 2011). Namun, walaupun tergolong mudah untuk dibudidayakan dan efisien, Menurut (Subagio & Suarni, 2013) pemanfaatan sorgum di Indonesia sebagai olahan pangan masih tergolong sedikit di eksplorasi, padahal sorgum berpotensi untuk diolah sebagai sumber pangan fungsional. Pangan fungsional merupakan pangan yang mengandung zat-zat gizi bermanfaat bagi kesehatan. Keunggulan yang terkandung dalam sorgum adalah serat pangannya yang tinggi sehingga sorgum dinilai potensial untuk penderita diabetes, jantung, serta bagi yang sedang menjalani program mengurangi berat badan (Suarni, 2012).

Selain mengandung serat, kandungan gizi yang ada di dalam sorgum juga tidak kalah dengan gandum dan beras, bahkan kandungan protein, kalsium, fosfor, zat besi, serta vitamin B1 jauh lebih unggul sorgum (DEPKES RI, 1992). Dapat dilihat pada Tabel 2 kandungan

protein dalam sorgum sebanyak 11 gram, lebih tinggi daripada beras dan gandum. Sedangkan untuk karbohidrat yang terkandung dalam sorgum lebih rendah dibandingkan makanan pokok lainnya.

TABEL 2

Komposisi Zat Gizi Makanan Per 100 gram

Komoditi	Kalori (kal)	Karbohidrat (g)	Protein (g)	Lemak	Kalsium	Fosfor	Zat Besi	Vitamin B1
Beras	360	78,9	6,8	0,7	6	140	0,8	0,12
Sorgum	332	73,0	11,0	3,3	28	287	4,4	0,38
Gandum	365	77,3	8,9	1,3	16	106	1,2	0,12

Sumber : Data Kemenkes TKPI (2019)

Salah satu produk turunan dari sorgum adalah tepung sorgum. Menurut salah satu produsen tepung sorgum (Lingkar Organik), hingga saat ini produksi tepung sorgum per bulannya mencapai 200 hingga 500 kilogram. Maka dalam setahun produksi tepung sorgum mencapai hampir enam ton. Produk berbasis tepung yang dapat diolah dari tepung sorgum salah satunya adalah pembuatan kulit pasta *ravioli*.

Dari uraian di atas, hal ini melandasi latar belakang penelitian tepung sorgum sebagai pembuatan kulit *ravioli*. Keunggulan kulit *ravioli* berbahan dasar tepung sorgum ialah mengandung serat pangan tinggi sehingga memberikan rasa kenyang lebih lama, serta cocok dikonsumsi untuk orang yang ingin diet dan mengidap penyakit diabetes. Pemilihan

sorgum dalam pembuatan *ravioli* dalam penelitian ini juga dikarenakan penggunaan tepung lainnya seperti tepung labu dan tepung pisang kurang sesuai dengan tekstur dan rasa yang ingin dicapai, sehingga dengan adanya penelitian ini diharapkan masyarakat mendapatkan alternatif sumber karbohidrat lain selain beras dan gandum, mengoptimalkan hasil pangan lokal serta meningkatkan nilai jual dari produk sorgum yang diolah menjadi produk pasta *ravioli*.

B. Perumusan dan Batasan Masalah

Berdasarkan latar belakang maka diperlukan rumusan masla untuk membatasi ruang lingkup penelitian. Maka batasan masalah pada penelitian ini adalah mengetahui apakah tepung sorgum dapat mensubstitusi tepung semolina dalam pengolahan ravioli dan mengetahui tingkat kesukaan ravioli berbahan dasar tepung sorgum dari aspek rasa, aroma, tekstur, penampilan, dan warna.

Berdasarkan batasan masalah tersebut, maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Apakah tepung sorgum dapat mensubstitusi tepung semolina dalam pengolahan ravioli?
2. Apakah pembuatan ravioli dengan tepung sorgum dapat diterima oleh masyarakat dari aspek rasa, aroma, tekstur, penampilan, dan warna?

C. Tujuan Penelitian

1. Untuk membuktikan bahwa tepung sorgum dapat digunakan sebagai pembuatan kulit *ravioli*
2. Mengetahui tingkat kesukaan terhadap produk *ravioli* berbahan tepung sorgum dari aspek rasa, aroma, tekstur, penampilan dan warna.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat bagi akademisi

- a) Mencari opsi hidangan *ravioli* menggunakan bahan dasar tepung sorgum
- b) Melihat alternatif lain dari hidangan *ravioli* berbahan dasar tepung sorgum secara keseluruhan memiliki rasa dan tekstur yang sama dan tidak kalah menarik dengan hidangan *ravioli* yang sudah ada maupun yang sudah banyak beredar di pasaran.
- c) Memperkaya informasi mengenai produk olahan berbahan baku pangan lokal berupa tepung sorgum.
- d) Menambah referensi ilmu mengenai produk lokal yang dapat dikembangkan pada penelitian berikutnya.

2. Manfaat bagi masyarakat

- a) Memberikan informasi pada masyarakat mengenai bahan baku lokal berupa tepung sorgum yang dapat dimanfaatkan menjadi olahan makanan dengan menggunakan teknik pengolahan yang benar.

- b) Meningkatkan nilai jual pangan lokal, Sehingga konsumsivitas olahan pangan lokal berupa tepung sorgum meningkat.
- c) Mengurangi penggunaan tepung terigu, dan meningkatkan penggunaan produk berbahan pangan berupa tepung sorgum lokal.

E. Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan dari penelitian ini terdiri atas lima bab yang saling berkaitan satu sama lainnya dengan tujuan untuk mempermudah dan penelaahan penelitian. Berikut penjelasan terhadap sistematika penulisan yang akan dilakukan:

BAB I PENDAHULUAN

Pada bab pendahuluan berisikan tentang latar belakang, perumusan dan batasan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, dan juga sistematika penulisan.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Pada bab kedua yaitu tinjauan pustaka berisi tentang paparan teoritis, hasil penelitian sebelumnya, perumusan hipotesis, dan kerangka konseptual.

BAB III METODE PENELITIAN

Pada bab ini menjelaskan metode yang dilakukan pada penelitian ini yang berisikan gambaran umum obyek penelitian, rancangan penelitian, metode penentuan sampel,

instrumen pengumpulan data, pengukuran variabel, serta metode analisis data.

BAB IV HASIL ANALISIS DAN PEMBAHASAN

Bagian ini menjelaskan hasil analisis penelitian yang telah dilakukan lalu juga pembahasan tentang hasil penelitian yang telah dilakukan.

BAB V SIMPULAN, SARAN, DAN RENCANA KEBERLANJUTAN PENELITIAN

Bagian ini berisikan kesimpulan dari penelitian, saran yang dihasilkan dari hasil penelitian dan rencana keberlanjutan setelah penelitian ini selesai dilaksanakan.

