

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 makanan mancanegara masuk ke Indonesia salah satunya yang sering dijumpai di Indonesia adalah pasta.

Hidangan pokok asal Italia ini mulai digemari oleh banyak orang di Indonesia dari berbagai macam kalangan. Orang Indonesia lebih menyukai hal yang mudah dan sederhana, untuk itu orang Indonesia menyukai pasta karena kepraktisannya. Oleh karena itu inovasi dalam hidangan pasta terus dikembangkan, sehingga dapat memenuhi kebutuhan pasar dengan rasa yang sesuai.

Menurut penelitian yang dilakukan Santoso dan Stivana dalam jurnal media wisata, terdapat delapan jenis pasta yang populer di Indonesia, yakni: *spaghetti*, *macaroni*, *linguini*, *fettuccine*, *lasagna*, *penne*, *farfalle* dan *fusili* (Stivana & Santoso, 2019, h.1168). Selain delapan pasta tersebut, diketahui juga bahwa ada *ravioli* yang masuk dalam kategori *stuffed pasta*, namun tidak masuk ke dalam kategori populer di Indonesia.

Pasta *ravioli* merupakan salah satu pasta yang menggunakan isian dalam proses pembuatannya. *Ravioli* pada umumnya masih sama dengan pasta lainnya menggunakan tepung semolina dan telur dalam proses

pembuatan adonannya (dev/Odi, 2011). Tepung semolina merupakan hasil dari penggilingan biji gandum durum.

Namun, dengan memanfaatkan sumber makanan pokok yang ada di Indonesia saat ini, pembuatan *ravioli* dapat disubstitusi dengan tepung sorgum. Tepung sorgum merupakan hasil olahan dari biji tanaman sorgum yang telah melewati proses penyosohan. Proses penyosohan dilakukan dengan tujuan untuk menghilangkan kulit luar biji sorgum (Pangaribuan et al., 2016).

Berdasarkan data Kementerian Kesehatan (2019) sorgum memiliki berbagai nutrisi yang penting bagi tubuh seperti karbohidrat yang berfungsi sebagai sumber energi, fosfor yang berfungsi untuk menjaga dan meningkatkan kesehatan jantung, zat besi yang berfungsi untuk meningkatkan produksi hemoglobin. Selain itu, sorgum memiliki kandungan serat pangan yang tinggi dan tidak mengandung gluten. Tepung sorgum sangat cocok dikonsumsi oleh pengidap diabetes karena sorgum memiliki enzim yang dapat menghambat pati oleh tubuh, sehingga membantu mengatur insulin dan dapat mengatur kadar glukosa dalam tubuh dengan begitu kadar glukosa tidak akan mengalami kenaikan.

Sorgum saat ini tumbuh subur di daerah Jawa Tengah, Nusa Tenggara Barat dan Timur, dan Sulawesi Selatan. Pembudidayaan sorgum tergolong efisien karena sorgum dapat bertahan di lahan kering serta membutuhkan air yang sedikit untuk proses pertumbuhannya (Soeranto, 2011). Namun tepung sorgum tidak mengandung gluten, sehingga untuk pengolahan makanan yang membutuhkan proses pengembangan seperti

roti dan sejenisnya dibutuhkan campuran tepung berprotein tinggi (Suarni, 2012).

Dari uraian di atas, hal ini melandasi latar belakang penelitian tepung sorgum sebagai pembuatan kulit *ravioli* dengan mensubstitusi parsial tepung terigu dan semolina agar menghasilkan *ravioli* yang rendah gluten dan mengandung serat pangan tinggi yang memberikan rasa kenyang lebih lama. Oleh karena itu, 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.

B. Tujuan Yang Dicapai

Berikut ini adalah tujuan yang berhasil dicapai dalam pelaksanaan seminar ini:

1. Mengetahui daya terima responden terhadap *ravioli* yang dibuat dengan tepung sorgum.
2. Menyampaikan hasil dan isi penelitian mengenai *ravioli* yang dibuat dengan tepung sorgum.
3. Mengetahui kekurangan dari hasil penelitian dengan adanya masukan dan saran yang diberikan oleh *reviewer* untuk revisi penelitian.

C. Manfaat

Manfaat yang diperoleh dari seminar ini adalah seminar ini dapat memberikan informasi-informasi yang berkaitan dengan penelitian kulit *ravioli* dan seminar ini juga bisa dijadikan sebagai bahan referensi untuk

penelitian selanjutnya atau pihak-pihak yang akan melakukan penelitian kulit *ravioli*. Selanjutnya, seminar ini diharapkan juga dapat memberikan manfaat kepada para pebisnis untuk menambahkan dan mengembangkan produk pasta *ravioli* agar lebih kreatif.

D. Deskripsi Penelitian

Produk yang dihasilkan adalah sebuah penelitian yang berjudul Substitusi Tepung Sorgum Terhadap Tepung Semolina Dalam Pembuatan Kulit *Ravioli*. Dalam penelitian ini kami mengganti sebanyak 60% bahan utama dalam membuat kulit *ravioli* yang semula adalah tepung semolina, digantikan dengan tepung sorgum. Produk kami yang merupakan *ravioli* tepung sorgum dapat diterima oleh masyarakat dengan melakukan uji mutu hedonik, dimana kami menggunakan panelis sebagai standar penilaian kualitas produk kami.