

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Indonesia merupakan negara agraris yang kaya akan sumber daya alam dan potensial untuk pengembangan komoditas pertanian. Situasi pangan di Indonesia unik, karena keragaman geografis yang terdiri dari beribu pulau, sosial budaya, ekonomi dan kesuburan tanah (Ariani dan Ashari, 2003). Potensi sumber daya pangan dan SDM yang dimiliki ternyata belum mampu ditransformasikan menjadi kemakmuran dan kesejahteraan bagi penduduk Indonesia. Data yang dirilis pemerintah (BPS) maupun lembaga-lembaga internasional menyebutkan bahwa sebagian besar rumah tangga petani Indonesia masih merupakan rumah tangga miskin bahkan tidak sedikit dari mereka yang mengalami kelaparan dan kurang gizi. Hal ini perlu diketahui bahwa pembangunan ketahanan pangan yang cukup, aman, bermutu, bergizi dan seimbang pada tingkat rumah tangga, daerah, nasional, sepanjang waktu dan merata dapat dilakukan dengan pemanfaatan sumber daya dan budaya lokal, teknologi inovatif dan peluang pasar (Dewan Ketahanan Pangan, 2009).

Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia (Aptindo) mengungkapkan impor gandum di dalam negeri hingga saat ini diakui masih cukup tinggi. Dengan perkiraan impor gandum tahun ini mencapai 11,8 juta ton, konsumsi gandum terbesar masih akan terserap oleh industri tepung terigu nasional sebesar 8 juta ton. Peningkatan kebutuhan gandum juga dinilai sejalan dengan

meningkatnya penjualan komoditas tepung yang bisa mencapai 5%-6% dalam dua tahun terakhir. Kebutuhan Indonesia untuk komoditas gandum saat ini relatif tinggi. Data Badan Pusat Statistik (BPS) mencatat total impor gandum Indonesia sepanjang 2016 mencapai 10,53 juta ton meningkat 42% dari tahun sebelumnya hanya 7,4 juta ton. Demikian pula nilainya juga naik 15,6% menjadi US\$ 2,4 miliar dari tahun sebelumnya US\$ 2,08 miliar. United States Development of Agriculture (USDA) dalam sebuah laporannya menyebut Indonesia diprediksi bakal menjadi negara pengimpor gandum terbesar dengan total volume sekitar 12,5 juta ton di 2017-2018. Dengan estimasi impor tersebut, maka Indonesia berpotensi menggeser posisi Mesir yang secara tradisional telah menjadi pengimpor gandum terbesar dunia. USDA memperkirakan peningkatan terjadi karena permintaan makanan yang tumbuh oleh banyaknya populasi Penduduk Indonesia. Meningkatnya pendapatan masyarakat juga disertai oleh kebutuhan akan pasta, mie instan, serta kebutuhan pakan (Reily, 2018).

Berhubung dengan persoalan diatas Pemerintah menempatkan pembangunan ketahanan pangan sebagai salah satu prioritas pembangunan Nasional yang dimandatkan pemerintah pada Kementrian Pertanian 2010-2014. Undang-Undang RI No.18 Tahun 2012 Tentang Pangan mendefinisikan ketahanan pangan adalah kondisi terpenuhinya Pangan bagi negara sampai dengan perseorangan, yang tercermin dari tersedianya Pangan yang cukup, baik jumlah maupun mutunya, aman, beragam, bergizi, merata, dan terjangkau

serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat, untuk dapat hidup sehat, aktif, dan produktif secara berkelanjutan.

Usaha untuk mewujudkan ketahanan pangan berbasis produk lokal salah satunya adalah mendiversifikasikan tanaman sereal. Beberapa tanaman sereal non padi sebagai sumber karbohidrat dalam upaya penyediaan pangan secara berkelanjutan serta mendukung bioindustri antara lain adalah jagung khusus (QPM, Provit A, Srikandi Putih, Bima Putih-1 dan Pulut), sorgum, hermada, millet/jewawut dan jali.

Millet adalah sejenis sereal berbiji kecil yang pernah menjadi makanan pokok masyarakat Asia Timur dan Tenggara. Millet termasuk tanaman ekonomi minor namun memiliki nilai kandungan gizi yang mirip dengan tanaman pangan lainnya seperti padi, jagung, gandum, dan tanaman biji-bijian yang lain karena tanaman millet sendiri adalah tergolong ke dalam jenis tanaman biji-bijian. Sebagian besar masyarakat belum mengenal millet sebagai sumber pangan sehingga selama ini tanaman millet hanya dijadikan sebagai pakan burung. Padahal tanaman ini dapat diolah menjadi sumber makanan oleh masyarakat guna mendukung ketahanan pangan dan mengantisipasi masalah kelaparan (Marlin, 2009).

Di Indonesia tanaman millet tersebar hampir diseluruh wilayah Indonesia seperti pulau Buruh, Jember, dan termasuk di Sulawesi Selatan seperti Enrekang, Sidrap, Maros, Majene dan daerah lainnya. Tanaman ini sangat mudah dibudidayakan karena dapat ditanam pada lahan-lahan ladang penduduk dengan menaburkan biji millet ke ladang yang telah disiapkan. Millet tidak

memiliki musim dan bisa ditanam sepanjang tahun dengan mempertimbangkan kondisi pertumbuhannya. Kemudian tidak membutuhkan jenis tanah khusus sehingga bisa ditanam dimana saja dengan cara ditabur. Dari segi ekonomi tidak membutuhkan biaya produksi yang tinggi dan dalam pemeliharaan sederhana karena tidak membutuhkan pestisida dan jenis bahan kimia lainnya.

Ada beberapa jenis millet, yaitu:

1. *Pearl millet* (*Pennisetum glaucum*)
2. *Foxtail millet* (*Setaria italica*)
3. *Proso millet* (*Panicum miliaceum*)
4. *Finger millet* (*Eleusine coracana*) (Prabowo, 2010)

Proso millet adalah salah satu jenis millet atau yang diketahui dengan nama millet kuning (*Panicum Milliaceim L.*) Biji millet mengandung karbohidrat dan protein yang tidak kalah dengan beras. Kandungan gizi pada tepung millet kuning adalah air, abu, lemak, protein, pati, karbohidrat dan serat kasar berturut turut sebesar 9,19%, 1,80%, 2,58%, 11,29%, 56,53%, 74,52% dan 2,01% (Prabowo, 2010). Millet mengandung mineral seperti (kalsium, besi, magnesium, fosfor, seng dan kalium) dan vitamin.

Pada penelitian ini millet diolah menjadi tepung millet dan dimanfaatkan untuk bahan pengembangan produk sebagai salah satu bahan substitusi produk jasa boga yakni *cannelloni millet*. Alasan disubstitusikan adalah untuk meningkatkan potensi pangan lokal, selain itu millet juga menambah gizi dan keberadaannya di Indonesia mudah ditemui.

Di Indonesia sendiri pemanfaatan tepung millet masih belum banyak dikenal, penggunaannya juga belum berkembang di masyarakat. Selain itu tepung millet dan ragam produk olahannya masih terbatas digunakan dilingkup penelitian. Tepung millet diharapkan dapat juga digunakan sebagai bahan baku untuk berbagai produk pangan olahan, misalnya mi dan berbagai jenis roti ataupun pasta. Hal tersebut akan sangat membantu untuk menekan tingkat ketergantungan kita terhadap terigu yang semakin hari harganya semakin meningkat dan cenderung tidak stabil.

Pada penelitian yang dilakukan difokuskan terhadap makanan pasta. Pasta merupakan makanan modern yang masuk pada lingkup makanan orang Indoensia. Pasta adalah makanan olahan yang digunakan pada masakan Italia, dibuat dari campuran tepung terigu, air, telur dan garam yang membentuk adonan yang bisa dibentuk menjadi berbagai macam ukuran dan bentuk. Pasta dijadikan berbagai hidangan setelah dimasak dengan direbus. Pasta berasal dari bahasa Italia “*pasta alimentare*” yang berarti adonan makanan.

Pada dasarnya adonan pasta sebagian besar terbuat dari tepung gandum atau semolina, penggunaan gandum lebih sering digunakan di Italia Selatan dan *soft wheat* di Italia Utara. Tepung terigu yang berasal dari gandum (*Triticum aestivum* L.) adalah salah satu komoditas pangan sebagai sumber karbohidrat dan merupakan bahan baku untuk produk-produk bakery maupun pasta.

Pasta pada awalnya hanya bagian dari masakan Italia dan Eropa saja dikarenakan popularitasnya di Italia dan Eropa. Dengan peningkatan

popularitas pada skala seluruh dunia, pasta telah melintasi perbatasan internasional dan sekarang menjadi populer di seluruh dunia. Hal ini disebabkan oleh jumlah imigran yang berasal dari Italia ke negara-negara lainnya dengan mengenalkan pasta di negara-negara lainnya (Tracey, 2012).

Pasta dibagi menjadi beberapa jenis berdasarkan bentuk yaitu, pasta panjang, pasta pendek, *pastina* (yang digunakan untuk sup) dan pasta *al forno* (pasta panggang). Jenis pasta berdasarkan cara pembuatannya terbagi menjadi dua yaitu pasta kering dan pasta segar. Terdapat 310 spesifik bentuk yang diketahui jenisnya berdasarkan lebih dari 1300 nama yang sudah didokumentasikan (Zanini De Vita, Oretta 2009). Sebagai salah satu kategori dari masakan Italia, pasta kering dan pasta segar biasanya disajikan dengan tiga cara, seperti :

1. Pertama adalah pasta *asciutta* atau pasta *sciutta* yaitu pasta dimasak lalu disajikan dengan saus.
2. Kedua adalah pasta *in brodo* yaitu pasta yang disajikan menjadi sup.
3. Ketiga adalah pasta *al forno* yaitu pasta dimasak dengan cara dipanggang.

Pasta Cannelloni termasuk jenis pasta segar. Pasta ini berbentuk seperti pipa berlubang. Umumnya berdiameter sekitar 3 cm dan panjangnya sekitar 5 cm. Pasta ini cocok dimasak dengan daging dan keju pada hidangan panggang maupun rebus.

Produk yang dibuat dengan tepung millet yaitu Callet (*cannelloni millet*) yang merupakan produk makanan modern namun menggunakan bahan pangan lokal. Produk ini dibuat untuk meningkatkan jumlah penggunaan tepung millet

serta mengangkat nilai guna gizi *cannelloni*. Pengembangan produk pasta *cannelloni* dengan substitusi tepung millet dibuat supaya dapat diterima oleh masyarakat. Penerimaan masyarakat pada produk makanan perlu dilakukan uji kesukaan oleh konsumen dari segi rasa, tekstur, warna, aroma dan keseluruhan tampilan Callet.

B. Identifikasi Masalah

1. Kebutuhan pangan untuk industri yang meningkat mengakibatkan impor tepung terigu semakin meningkat.
2. Millet belum banyak digunakan sebagai bahan makanan.
3. Belum diketahui daya terima masyarakat dalam penggunaan bahan lokal (serealialia).
4. Kurangnya inovasi bahan produk pasta, maka perlu mengembangkan resep untuk menghasilkan produk pasta *cannelloni millet*.
5. Perlu diketahui nilai gizi yang terdapat dalam produk makanan pasta *cannelloni millet*.

C. Batasan Masalah

Berdasarkan banyaknya masalah yang telah di uraikan diatas, proyek akhir di batasi pada masalah: menemukan resep yang mempunyai komposisi dan proporsi yang tepat pada pembuatan produk pasta *cannelloni* dengan substitusi tepung millet kuning, mengetahui daya terima masyarakat terhadap pasta *cannelloni* dengan substitusi tepung millet kuning, dan mengetahui nilai gizi yang terdapat dalam produk makanan pasta *cannelloni millet*.

D. Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada proyek akhir ini adalah:

1. Bagaimana menemukan resep pasta *cannelloni millet* yang tepat?
2. Bagaimana daya terima masyarakat terhadap produk pasta *cannelloni* dengan substitusi tepung millet?
3. Bagaimana kandungan gizi yang terdapat dalam produk *cannelloni millet*?

E. Tujuan Penelitian

Tujuan yang diharapkan dari penelitian ini yaitu :

1. Menemukan resep pasta *cannelloni millet* dengan substitusi tepung millet yang tepat.
2. Mengetahui daya terima masyarakat terhadap produk pasta *cannelloni* dengan substitusi tepung millet.
3. Menemukan informasi gizi pada produk pasta *cannelloni*.

F. Spesifikasi Produk yang Dikembangkan

Pasta *cannelloni millet* merupakan makanan modern namun bahan dasar terbuat dari tepung millet. Produk pasta *cannelloni* yang mempunyai tekstur lembut didalam tetapi gurih diluar karena dipanggang. Pasta *cannelloni* berbentuk seperti pipa. Umumnya diameter *cannelloni* sekitar 3 cm, dan panjangnya sekitar 5 cm. *Cannelloni millet* berisikan daging giling yang ditumis dengan bagian sisi luar yang akan diberi bumbu balado untuk mempercantik warna dan menguatkan rasa.

Pasta *cannelloni millet* termasuk makanan untuk maincourse, dengan ukuran berat pada makanan pasta *cannelloni millet* adalah 200 gr dan untuk

daging sapi sekitar 25 gr. *Cannelloni millet* memiliki dua saus untuk menyeimbangkan rasa yaitu, sambal balado dan bechamel saus. Guna melengkapi makanan pasta cannelloni millet diberi side dish yaitu jagung pipil, wortel, dan brokoli.

G. Manfaat Pengembangan Produk

Manfaat yang akan diperoleh dalam pengolahan proyek akhir ini yaitu sebagai berikut:

1. Bagi Masyarakat

- a. Memberikan kesadaran terhadap masyarakat bahwa tanaman lokal seperti millet kuning mampu menghasilkan produk yang tidak kalah lezat.
- b. Memperoleh wawasan baru tentang pengolahan produk pangan lokal khususnya millet.
- c. Menumbuhkan kesadaran masyarakat tentang pemanfaatan dan pengembangan pangan lokal.
- d. Memberikan peluang bagi masyarakat untuk mampu menciptakan hidangan yang menarik dari millet.
- e. Menambah penghasilan para petani dari hasil panen millet kuning.

2. Bagi Peneliti

- a. Dapat mengembangkan bahan pangan lokal menjadi produk inovasi baru.
- b. Memberikan peluang bagi peneliti untuk membuka usaha dibidang pangan lokal
- c. Memberikan tambahan pengetahuan tentang pemanfaatan dan pengembangan bahan pangan lokal, khususnya millet.

- d. Memberikan pengetahuan tentang cara pembuatan resep kreasi.
- e. Memberikan pengetahuan tentang keanekaragaman bahan pangan lokal, salah satunya millet.