

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pangan merupakan komoditas yang tidak bisa dilepaskan dari kebijakan ekonomi suatu negara, karena pangan merupakan kebutuhan yang sangat vital bagi kehidupan manusia. Mayoritas petani Indonesia menanam padi yang merupakan bahan makanan pokok rakyat Indonesia, namun sampai saat ini produksi padi dalam negeri belum dapat memenuhi kebutuhan pangan penduduk Indonesia. Untuk memenuhi pangan bagi penduduk yang kini jumlahnya lebih dari 220,5 juta jiwa, Indonesia harus mengimpor bahan pangan dalam jumlah cukup besar. Beras rata-rata 2 juta ton/tahun, jagung lebih dari 1,5 juta ton/tahun, kedelai 1,2 juta ton/tahun, gandum 4,8 juta ton/tahun, gula pasir 1,6 juta ton/tahun, dan buah-buahan 167 ribu ton/tahun (Khudori, 2004:203).

Pada segi konsumsi pangan pokok sebagian masyarakat Indonesia terpaku pada dua komoditi utama yaitu beras dan tepung terigu. Indonesia adalah negara pengimpor gandum terbesar kedua di dunia setelah Mesir. Menurut informasi dari *United State Department of Agriculture* (USDA) pada tahun 2011 lalu volume impor gandum di Indonesia mencapai 6,7 juta ton, meningkat ditahun 2012 sebanyak 7,1 juta ton, dan pada tahun 2013 mencapai 8 juta ton. Tingginya impor gandum tersebut dikarenakan nihilnya produksi gandum dalam negeri. Besarnya kebutuhan gandum dalam negeri seiring dengan tingginya permintaan tepung terigu, karena meningkatnya konsumsi tepung terigu orang Indonesia dari 9,00 kg/kapita pada tahun 1990 menjadi 19,72 kg/kapita hingga akhir tahun 2012. Hal

ini membuat industri makanan sebagai pengguna tepung terigu terbanyak mengalami pertumbuhan bisnis yang pesat. Permintaan tertinggi berasal dari industri mie instan, biskuit, *bakery*, dan rumah tangga (Central Data Mediatama Indonesia, 2013:*transcript*).

Sehubungan dengan persoalan di atas, pemerintah menempatkan pembangunan ketahanan pangan sebagai salah satu prioritas pembangunan nasional yang dimanfaatkan pemerintah pada Kementerian Pertanian 2010-2014. Ketahanan pangan secara internasional didefinisikan sebagai suatu keadaan yang memungkinkan tiap individu mempunyai akses yang cukup terhadap pangan yang bergizi, sehat, dan aman sehingga dapat menjalankan aktivitas kehidupannya dengan optimal.

Salah satu usaha untuk mewujudkan ketahanan pangan melalui diversifikasi pangan. Usaha diversifikasi pangan adalah usaha untuk menyediakan berbagai ragam produk pangan baik dalam segi jenis maupun bentuk, sehingga tersedia banyak pilihan bagi konsumen. Budaya makan berbasis bahan tepung yang telah terbangun perlu difasilitasi dengan pengembangan aneka tepung lokal, untuk mengurangi penggunaan tepung terigu (Sasongko dan Puspitasari 2008, Budijono *et al.* 2008:5). Untuk itu diperlukan kajian penerapan bahan pangan sereal lain yang dapat mensubstitusi terigu. Usaha untuk mewujudkan ketahanan pangan melalui diversifikasi pangan berbasis produk lokal salah satunya adalah dengan mendiversifikasi jagung.

Jagung (*Zea mays L.*) merupakan salah satu tanaman pangan dunia yang terpenting selain gandum dan padi. Jagung menjadi alternatif sumber pangan

pokok karena merupakan sumber karbohidrat utama di beberapa daerah di Indonesia. Jagung berperan penting dalam perekonomian nasional dengan berkembangnya industri pangan yang ditunjang oleh teknologi budidaya dan varietas unggul. Selain sebagai sumber karbohidrat, jagung juga ditanam sebagai pakan ternak, yaitu daun jagung maupun tongkol jagung. Selain itu, jagung dapat diambil minyaknya (dari biji), dibuat menjadi tepung (dari biji, menjadi tepung jagung atau tepung pati jagung yang biasa disebut maizena), dan industri makanan, minuman, kimia, dan farmasi. Pemanfaatan jagung sebagai bahan baku industri akan memberi nilai tambah bagi usaha tani komoditas tersebut.

Pemanfaatan jagung sebagai pemenuhan kebutuhan pangan di Indonesia sudah dilakukan sebagian masyarakat. Jagung sering digunakan sebagai bahan baku masakan seperti sup maupun kue Nusantara bahkan umum digunakan sebagai makanan bayi karena mengandung gizi yang bernilai tinggi. Meningkatnya produksi jagung dan masih kurangnya diversifikasi pangan dari bahan jagung, maka jagung dapat diolah menjadi produk yang memiliki daya simpan yang lebih lama, yaitu dengan membuatnya menjadi tepung jagung sehingga dapat digunakan sebagai bahan olahan pangan agar dapat meningkatkan diversifikasi pangan yang memiliki nilai jual yang lebih tinggi.

Tepung jagung merupakan produk olahan dari jagung yang mengalami penepungan. Menurut SNI 01-3727-1995, tepung jagung adalah tepung yang diperoleh dengan cara menggiling biji jagung (*Zea mays L.*) yang baik dan bersih. Kualitas tepung jagung yang telah diatur dalam Standar Nasional Indonesia (SNI) kriteria fisik mutu tepung jagung (bau, rasa, warna) harus normal, yaitu bau

spesifik jagung, rasa khas jagung, warna sesuai bahan baku jagung (putih, kuning), dan secara umum sesuai spesifik bahan aslinya. Tepung jagung juga dapat diolah menjadi berbagai makanan dan/atau mensubstitusi sebagian tepung jagung pada produk pangan.

Pemilihan tepung jagung sebagai bahan substitusi produk olahan *bakery* bukan tanpa alasan. Alasan yang paling utama adalah untuk lebih menggali potensi tepung jagung sebagai bahan substitusi pengolahan produk pangan yang dapat dikatakan masih jarang digunakan. Selama ini tepung terigu merupakan bahan utama yang paling sering digunakan dalam pembuatan produk *bakery*, oleh karena itu substitusi tepung jagung dalam produk olahan *bakery* akan menekan jumlah penggunaan tepung terigu yang selama ini masih diimpor dari negara lain. Produk yang dibuat dengan memanfaatkan tepung jagung sebagai substitusi tepung terigu dalam pembuatan *cake* menggunakan presentase tertentu yaitu *Lava Cake*.

Lava Cake adalah makanan penutup yang terdiri dari kue cokelat kecil dengan tekstur dan isian lembut yang umumnya disajikan dengan es krim vanila menggunakan *dessert plate*. *Lava Cake* merupakan salah satu *cake* yang banyak digemari oleh kalangan orang penyuka produk patiseri, dengan teknik olah yang tidak terlalu sulit menjadikan *Corn Lava Cake* mudah dibuat untuk menambah variasi produk *cake* yang memiliki nilai gizi lebih.

Penelitian ini dilakukan dengan cara mensubstitusi bahan baku berupa tepung terigu menggunakan tepung jagung sebagai pemanfaatan bahan lokal jagung dengan harapan dapat menciptakan produk baru dengan tetap

mempertahankan atau mempertinggi kandungan gizi produk sehingga dihasilkan produk dengan kandungan gizi yang bervariasi.

Pengembangan produk *cake* dengan penambahan tepung jagung pada resep *Corn Lava Cake* untuk memanfaatkan tepung jagung yang masih terbatas pengolahannya, dan menemukan resep baru pada pembuatan *Corn Lava Cake* diharapkan dapat menciptakan inovasi produk *cake* dengan kualitas dan kuantitas sesuai karakteristik produk standar. Berdasarkan berbagai sumber menyatakan bahwa penggunaan tepung jagung memberikan efek pada tekstur *cake*, yaitu tekstur yang dihasilkan cenderung lebih padat. Oleh karena itu, pengembangan *cake* kali ini bertujuan untuk memperoleh resep yang tepat dari beberapa resep yang menggunakan substitusi tepung jagung dalam pembuatan *cake*. *Corn Lava Cake* dibuat sebagai produk pengembangan dengan substitusi tepung jagung agar dapat diterima oleh masyarakat, untuk mengetahui tingkat penerimaan masyarakat perlu dilakukan uji kesukaan oleh konsumen yang bertujuan untuk mengetahui tingkat penerimaan dari segi rasa, tekstur, warna, aroma, dan keseluruhan tampilan produk *Corn Lava Cake*. Selain itu, informasi nilai gizi menggunakan analisis proksimat pada *cake* ini juga akan diteliti untuk memberikan pengetahuan bagi konsumen.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan hasil kajian dan penjelasan yang telah diuraikan dalam latar belakang masalah sebelumnya, maka dapat diidentifikasi beberapa permasalahannya sebagai berikut:

1. Masih banyak masyarakat yang ketergantungan dengan tepung terigu.

2. Masih terbatasnya pengolahan jagung menjadi sebuah produk agar tetap mempertahankan atau mempertinggi nilai gizi produk.
3. Masih terbatasnya olahan yang menggunakan tepung jagung dalam membuat produk patiseri.
4. Masih terbatasnya produk patiseri yang menggunakan tepung jagung sebagai bahan dasar olah yang merupakan bahan pangan lokal yaitu produk *Lava Cake*.
5. Belum dikembangkannya resep dasar yang menggunakan substitusi tepung jagung dalam pembuatan *Lava Cake*.
6. Belum diketahui daya terima masyarakat terhadap produk pengembangan substitusi tepung jagung seperti *Corn Lava Cake*.
7. Belum diketahui informasi nilai gizi produk pengembangan substitusi tepung jagung seperti *Corn Lava Cake*.

C. Batasan Masalah

Batasan permasalahan pada penulisan ini adalah menemukan resep yang tepat, pengemasan, tingkat penerimaan, dan informasi nilai gizi pada produk *Lava Cake* dengan substitusi tepung jagung. Mengingat produk yang dibuat merupakan produk yang sudah tidak asing bagi masyarakat namun dengan adanya substitusi tepung jagung ini akan mengubah rasa asli dari produk tersebut.

D. Rumusan Masalah

1. Bagaimana resep yang tepat pada produk *Corn Lava Cake*?
2. Bagaimana daya penerimaan masyarakat terhadap *Corn Lava Cake*?
3. Bagaimana informasi gizi pada *Corn Lava Cake*?

E. Tujuan Penelitian

1. Untuk menemukan resep yang tepat produk *Corn Lava Cake*.
2. Untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap *Corn Lava Cake*.
3. Untuk menentukan informasi gizi produk *Corn Lava Cake*.

F. Spesifikasi Produk yang Dikembangkan

Pada dasarnya, *Lava Cake* adalah produk *cake* cokelat penyajiannya yang terbalik sehingga menyerupai gunung yang berisi lelehan lava cokelat di dalamnya. Nama lain dari *cake* ini adalah *Molten Chocolate Cake*. Metode pembuatan *cake* ini yaitu *creaming method*. Berbeda dari *cake* pada umumnya, *cake* ini harus melalui proses pembekuan dalam waktu tertentu sebelum dilakukan pengovenan. Tujuan dari proses tersebut adalah agar didapatkannya *filling cake* yang tetap dalam keadaan cair walaupun bagian luarnya matang saat dilakukan pengovenan. Waktu pengovenan *cake* ini tergantung pada ukuran cetakan yang digunakan, semakin besar ukuran *cake* yang dibuat maka semakin lama *cake* dipanggang.

Cake ini memiliki bentuk tabung pendek yang melebar dibagian bawahnya. Tinggi dari *cake* ini antara 4-5 cm, berdiameter 5-6 cm, bertekstur lembut pada bagian luar dan cair pada bagian dalamnya. Aroma yang dihasilkan harum, rasa yang dihasilkan adalah rasa cokelat.

G. Manfaat Pengembangan Produk

Adapun manfaat dari penelitian pengembangan produk proyek akhir adalah sebagai berikut:

1. Bagi Mahasiswa

- a. Mahasiswa dapat mempelajari lebih mendalam produk patiseri dengan memanfaatkan bahan pangan lokal tepung jagung.
- b. Mahasiswa dapat meningkatkan penganeekaragaman produk olahan bahan pangan lokal tepung jagung.
- c. Mahasiswa mampu mengembangkan resep dasar produk patiseri yang menggunakan substitusi tepung jagung.

2. Bagi Instansi

- a. Menambah informasi tentang aneka olahan produk lokal.
- b. Menambah referensi pengetahuan dan ilmu yang bisa dikembangkan lagi melaluo penelitian lanjutan.

3. Bagi Masyarakat

- a. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang pengolahan jagung sebagai produk pangan lokal yang dapat dimanfaatkan untuk berbagai olahan makanan dengan memperhatikan cara pengolahan yang benar.
- b. Meningkatkan penggunaan jagung sebagai sebuah produk dengan tetap mempertahankan atau meningkatkan nilai gizi produk.
- c. Meminimalisir penggunaan tepung terigu dalam pembuatan produk patiseri.