

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Dewasa ini perkembangan zaman yang semakin modern menuntut tumbuhnya perkembangan pangan khususnya di Indonesia yaitu dengan memantapkan ketahanan pangan. Pemantapan ketahanan pangan dicirikan dengan meningkatnya diversifikasi konsumsi pangan. Untuk mencapai hal tersebut kebijakan yang akan ditempuh adalah meningkatkan ketahanan pangan melalui upaya peningkatan produksi, daya beli masyarakat, pemasaran, dan juga distribusi.

Dalam Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan disebutkan bahwa Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang paling utama dan pemenuhannya merupakan bagian dari hak asasi manusia yang dijamin didalam Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945 sebagai komponen dasar untuk mewujudkan sumber daya manusia yang berkualitas. Bahan pangan pokok adalah bahan pangan yang diperuntukkan sebagai makanan utama sehari-hari sesuai dengan potensi sumber daya dan kearifan lokal. Bahan pangan pokok sebagian besar penduduk Indonesia utamanya beras. Meskipun konsumsi beras menurun, tingkat konsumsi rata-rata masyarakat Indonesia tergolong tinggi bahkan menduduki peringkat atas dunia. Penurunan konsumsi beras menjadi salah satu target program percepatan diversifikasi pangan, yaitu

penurunan tingkat konsumsi beras perkapita sebesar 1,5% / tahun menurut RPJMN Bidang Pangan dan Pertanian (2015-2019).

Pangan di Indonesia mempunyai kedudukan yang sangat penting, terutama pada makanan pokok, karena menyangkut permasalahan politik, ekonomi, sosial dan budaya. Sebagian besar makanan pokok penduduk Indonesia berasal dari sereal yang terdiri dari beras, terigu, dan jagung yang tersebar sebagai makanan pokok penduduk adalah beras. Oleh karena itu masalah ketahanan pangan di Indonesia menjadi penting untuk kestabilan politik, sosial dan budaya.

Sektor pertanian sendiri merupakan sektor unggulan utama yang harus dikembangkan oleh pemerintahan Indonesia. Hal tersebut didasarkan pada beberapa pertimbangan yang pertama, Indonesia mempunyai kekayaan alam yang sangat berpotensi untuk dikembangkan karena luasnya lahan pertanian yang sangat subur. Kedua, sebagian besar penduduk tinggal dipedesaan yang mata pencahariannya di sektor pertanian. Ketiga Tersedianya tenaga kerja sektor pertanian yang cukup melimpah. Keempat, Perlunya induksi teknologi tinggi dan ilmu pengetahuan yang dirancang untuk mengembangkan pertanian tanpa mengakibatkan kerusakan. Kelima, Ancaman kekurangan bahan pangan yang dipenuhi sendiri dari produk dalam negeri, sehingga tidak harus bergantung pada produk-produk pertanian luar negeri yang suatu waktu harganya bisa menjadi mahal.

Ketahanan pangan harus mencakup faktor ketersediaan, distribusi, dan konsumsi. Faktor ketersediaan pangan berfungsi menjamin pasokan pangan untuk

memenuhi kebutuhan seluruh penduduk, baik dari segi kualitas, kuantitas, keagamaan dan keamanannya. Distribusi sendiri berfungsi mewujudkan sistem distribusi yang efektif dan efisien untuk menjamin agar masyarakat dapat memperoleh pangan dengan jumlah, kualitas dan keberlanjutan yang cukup dengan harga yang terjangkau. Sedangkan faktor konsumsi berfungsi mengarahkan agar pola pemanfaatan pangan secara nasional memenuhi kaidah mutu, keragaman, kandungan gizi, keamanan dan kehalalannya (Rossi Prabowo, 2010:63).

Dalam sistem konsumsi terdapat aspek penting yaitu diversifikasi. Diversifikasi pangan dimaksudkan untuk memperoleh keragaman zat gizi sekaligus melepas ketergantungan masyarakat atas satu jenis pangan pokok tertentu yaitu beras. Ketergantungan yang tinggi dapat memicu ketidakstabilan jika pasokan terganggu dan sebaliknya jika masyarakat menyukai pangan alternatif maka ketidakstabilan akan dapat dijaga (Marwanti, 2010:2).

Beragam pangan lokal seperti jagung, kacang-kacangan, umbi-umbian dan sagu mempunyai prospek yang cukup luas untuk dikembangkan sebagai bahan substitusi lokal dan diolah menjadi makanan yang bergengsi. Kegiatan ini memerlukan dukungan pengembangan teknologi proses dan pengolahan serta strategi pemasaran yang baik untuk mengubah *image* dan *inferior* menjadi pangan normal bahkan *superior*. Upaya peningkatan nilai tambah melalui agroindustri, selain meningkatkan pendapatan juga berperan dalam penyediaan pangan yang beragam dan bermutu.

Jagung (*Zea Mays L*). Merupakan salah satu makanan dunia yang penting, selain gandum dan padi. Sebagai makanan yang kaya akan karbohidrat dan rendah kalori, sangat cocok dikonsumsi untuk orang yang sedang menjalani diet. Di Amerika Tengah dan Selatan, jagung juga menjadi alternatif sumber pangan. Penduduk di beberapa daerah Indonesia juga menggunakan jagung sebagai makanan pokok (misalnya di Madura, dan Nusa Tenggara). Seiring dengan meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya menjaga kesehatan maka dari itu masyarakat harus pintar memilah mana makanan sehat dan yang tidak sehat sehingga tuntutan konsumen terhadap pangan juga mulai bergeser. Bahan pangan yang kini mulai banyak diminati konsumen tidak hanya memiliki komposisi gizi yang baik serta penampilan dan cita rasa yang menarik, tetapi juga mempunyai fungsi fisiologis tertentu bagi tubuh.

Berbagai macam olahan dengan bahan baku jagung sekarang sudah beredar banyak secara luas, baik olahan secara modern maupun tradisional. Secara modern Jagung dapat dikonsumsi dari kemasan kaleng, jagung beku dan minuman jagung, sedangkan secara tradisional jagung dapat diolah menjadi jagung bakar, nasi jagung, dan kripik. Pada kesempatan ini peneliti menggunakan jagung pada pembuatan masakan Kontinental yaitu *Scotch egg* dengan substitusi tepung jagung dan daging ayam sebagai campuran adonan, kualitas makanan sendiri baik dari segi rasa, warna, tekstur, dan penampilan secara keseluruhan. Manfaat lain juga untuk meningkatkan nilai guna dan nilai jual jagung. Jagung digunakan sebagai bahan-bahan pengembangan yaitu pengganti bahan utama dan juga sebagai bahan tambahan. Dengan pengembangan menggunakan bahan dasar

jagung, maka akan merubah resep aslinya tetapi diharapkan tetap menghasilkan rasa yang tidak jauh berbeda dengan rasa aslinya.

*Scotch Egg* merupakan masakan dari Inggris termasuk dalam kategori Masakan Kontinental. *Scotch egg* sendiri biasanya disajikan dengan pendamping kentang dan sayuran, Penambahan tepung jagung pada *scotch egg* terdapat pada adonan dengan menggunakan tepung jagung sebagai bahan substitusi. Penambahan akan membuat rasa pada *scotch egg* sedikit berbeda, dikarenakan pada resep asli menggunakan roti tawar sedangkan pada penelitian ini digantikan tepung jagung. *Scotch egg* pada umumnya menggunakan bahan dasar daging giling sapi. Dalam penelitian ini bahan dasar menggunakan daging ayam dan terdapat penambahan tepung jagung pada adonan. Pada *scotch egg* terdapat makanan pendamping yaitu kentang dan sayuran.

Alasan pemilihan produk *scotch egg* dengan pemanfaatan tepung jagung dan ayam adalah Peneliti bertujuan untuk mengembangkan produk *Scotch egg* dengan substitusi bahan pangan lokal tepung jagung, agar menghasilkan produk yang menarik dan cita rasa yang lebih baik dan penyajian yang menarik dengan mengangkat tepung jagung pada bahan masakan kontinental meskipun terbuat dari bahan pangan lokal. *Scotch egg* biasanya disajikan dengan pendamping sayuran dan *sauce*. Biaya produksi *scotch egg* daging sapi terbilang mahal, sehingga harganya kurang terjangkau. Upaya diversifikasi ini menjadikan tepung jagung dan daging ayam sebagai alternatif bahan pangan sebagai hidangan menu sehari-hari yang familiar di kalangan masyarakat baik kelas bawah, menengah maupun

atas dengan harga yang terjangkau dan pengolahan yang dapat disesuaikan dengan kebutuhan.

Berdasarkan uraian sebelumnya, maka perlu dilakukan penelitian untuk menemukan resep *Scotch egg* dengan pemanfaatan tepung jagung, untuk mengetahui tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk pemanfaatan, serta menguji zat gizi produk.

#### **B. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah yang dikemukakan di atas, maka dapat diidentifikasi sebagai berikut :

1. Ketergantungan masyarakat Indonesia akan konsumsi bahan pangan beras dan terigu.
2. Pemanfaatan tepung jagung sebagai bahan substitusi kurang maksimal dibidang kuliner.
3. Pengembangan pangan lokal selain beras yang belum semua memenuhi aspek kebutuhan.
4. Pengembangan produk *scotch egg* dengan pemanfaatan tepung jagung masih terbatas.
5. Belum diketahui penerimaan masyarakat terhadap produk *scotch egg* dengan pemanfaatan tepung jagung.

### **C. Batasan Masalah**

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah maka batasan masalah dari penelitian ini dibatasi pada beberapa hal yaitu menganalisis dan menemukan resep, teknik olah, penyajian untuk mengganti tepung terigu pada produk *scotch egg* dengan tepung jagung serta mengetahui tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk yang dimanfaatkan. Produk tersebut bisa dikenal dengan nama Sogum (*Scotch Egg* Tepung Jagung Ayam).

### **D. Rumusan Masalah**

1. Bagaimana menentukan resep untuk produk hidangan *scotch egg* dari tepung jagung dan ayam yang tepat?
2. Bagaimana penerimaan masyarakat terhadap hidangan *scotch egg* dengan bahan dasar tepung jagung dan ayam?
3. Bagaimana informasi nilai gizi produk *scotch egg* tepung jagung ayam

### **E. Tujuan Penelitian**

Tujuan yang ingin dicapai dalam Proyek Akhir ini adalah :

1. Menemukan resep *scotch egg* dengan substitusi tepung jagung dan ayam.
2. Mengetahui penerimaan masyarakat terhadap hidangan *scotch egg* dari bahan tepung jagung dan ayam.
3. Menentukan informasi gizi produk *scotch egg* tepung jagung dan ayam.

## **F. Spesifikasi Produk yang Dikembangkan**

*Scotch Egg* Tepung Jagung Ayam (Soguam). adalah jenis makanan/ hidangan utama (*maincourse*) yang dikembangkan dari resep *scotch egg* dengan bahan utama daging sapi. Pengembangan *scotch egg* tepung jagung ayam menggunakan bahan baku tepung jagung, daging ayam, roti tawar, telur, panir, garam, lada daun bawang dan bawang bombay. Bentuk dari *scotch egg* adalah bulat dengan diameter sekitar 7 cm dengan isian telur rebus. Bentuk yang dihasilkan bulat, aroma yang dihasilkan khas telur dan daging ayam, dari segi rasa yang dihasilkan adalah gurih dengan tekstur yang renyah. *Scotch egg* tepung jagung ayam disajikan dengan *mix vegetable* dan *barbeque sauce* sebagai pelengkap. *Scotch egg* tepung jagung ayam akan dikemas menggunakan kemasan mika tebal semi plastik berwarna agar menarik minat konsumen serta diberi label pada tutupnya.

## **G. Manfaat Pengembangan**

Manfaat dari pengembangan adalah :

1. Bagi Peneliti
  - a. Mengetahui produk lokal tersebut memiliki kandungan yang baik bahkan bermanfaat bagi kesehatan.
  - b. Meningkatkan penganekaragaman produk hidangan dari tepung jagung.
  - c. Dapat mengembangkan bahan yang semula tidak digunakan secara maksimal menjadi bahan pembuatan makanan.



- d. Menambah variasi makanan yang berbahan baku produk lokal yang masih kurang diinovasikan dan dimanfaatkan.

## 2. Bagi Masyarakat.

- a. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang pengolahan tepung jagung agar dapat menjadi produk yang menarik
- b. Dapat mensejahterakan dan mengangkat derajat petani sereal khususnya jagung.
- c. Mengetahui manfaat dan kandungan gizi tepung jagung sehingga dapat mengolahnya menjadi makanan yang bermutu dan memiliki nilai jual tinggi.
- d. Mengetahui lebih dalam tentang produk hidangan *maincourse* dengan memanfaatkan bahan pangan lokal tepung jagung.
- e. Dapat menjadi peluang usaha rumahan atau berwirausaha bagi masyarakat.

## 3. Bagi Instansi Pemerintah

- a. Membuat produk lokal menjadi produk yang bernilai gizi tinggi.
- b. Menciptakan sumberdaya yang mampu menciptakan produk dari bahan baku yang belum banyak dimanfaatkan.
- c. Sebagai referensi baru dalam dunia kuliner.

## 4. Bagi UNY

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