

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Tingginya penggunaan terigu sebagai bahan baku pangan lokal menyebabkan masyarakat sangat tergantung akan bahan baku tersebut. Pada tahun 2018, 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 ini dinilai sejalan dengan meningkatnya penjualan komoditas tepung terigu sebesar 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 menyebutkan Indonesia diprediksi bakal menjadi negara pengimpor gandum terbesar dengan total volume sekitar 12,5 juta ton pada tahun 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

peningkatan kebutuhan akan pasta, mie instan, dan pakan yang sejalan dengan peningkatan populasi penduduk Indonesia, serta meningkatnya pendapatan masyarakat (Reily M, 2018).

Indonesia kaya akan sumber bahan pangan seperti sereal. Beragam jenis sereal juga ditanam di wilayah di Indonesia seperti padi, jagung, sorgum, jali-jali, juwawut dan millet. Namun potensi tersebut sampai saat ini belum dikembangkan secara optimal sehingga pemanfaatannya relatif terbatas.

Millet adalah sejenis sereal berbiji kecil yang pernah menjadi makanan pokok masyarakat Asia Timur dan Tenggara sebelum tanaman padi dibudidayakan. Millet termasuk tanaman ekonomi minor namun memiliki kandungan gizi yang tidak kalah dengan padi, jagung, gandum dan tanaman biji-bijian yang lain. Sebagian besar masyarakat belum mengenal millet sebagai sumber pangan sehingga selama ini millet umumnya dikenal sebagai pakan burung.

Beberapa jenis millet yang dikenal dan telah dimanfaatkan oleh masyarakat dunia di antaranya adalah *finger millet*, *fonio millet* yang tumbuh di sepanjang area gersang di Afrika, jenis *foxtail millet* yang pertama ditemukan di Eurasia dan Cina, *proso millet* yang digunakan sebagai butir roti di Eropa, dan juga jenis millet yang banyak ditemukan di dataran Asia seperti di Indonesia khususnya di daerah semi kering. Di Indonesia tanaman millet tersebar hampir di seluruh wilayah seperti

Pulau Buru, Jawa Timur seperti Jember dan Sulawesi Selatan seperti Enrekang, Sidrap, Maros, Majene dan daerah lainnya (Prabowo B, 2010).

Millet merupakan sumber karbohidrat dan dapat memberikan sumbangan energi yang tinggi. Kandungan zat gizi millet berdasarkan data dari Badan Ketahanan Pangan Kementerian Pangan, yaitu energi 334,0 kkal, protein 9,7 kkal, lemak 3,5 kkal dan karbohidrat 73,4 gr. Millet juga mengandung mineral, vitamin B terutama niasin, B6 dan folasin juga mengandung asam amino esensial seperti isoleusin, leusin, fenilalanin dan treonin. Karbohidrat utama yang terdapat dalam millet adalah zat pati (Atmaja, R.P & Sari, R.Y., 2017).

Kelebihan millet lainnya adalah tanaman millet dapat hidup pada kesuburan tanah yang rendah, kelembaban rendah dan kondisi lingkungan yang panas. Tanaman millet memiliki masa tumbuh yang pendek dan produktivitas lebih tinggi pada kondisi lingkungan yang panas dan musim kering. Namun millet juga mempunyai kekurangan, antara lain harga tepung millet yang cukup mahal serta tepung millet yang memiliki aroma khas yang cukup tajam sehingga penambahan tepung millet pada makanan harus diperhatikan (Prabowo B, 2010).

Pemanfaatan millet sebagai bahan pangan dapat dalam bentuk utuh dan tepung. Tepung millet adalah tepung yang dibuat dari biji millet yang digiling hingga halus sampai berbentuk seperti tepung. Di Indonesia sendiri pemanfaatan tepung millet pada saat ini masih belum berkembang di masyarakat. Pemanfaatan tepung millet dan ragam produk olahannya

masih terbatas digunakan di lingkup penelitian. Tepung millet diharapkan dapat juga digunakan sebagai bahan baku untuk berbagai produk pangan olahan, misalnya dijadikan mie dan berbagai jenis roti. Hal tersebut akan sangat membantu untuk menekan tingkat ketergantungan terhadap terigu yang semakin hari harganya semakin meningkat dan cenderung tidak stabil (Bhuja P, 2009). Tepung millet memiliki warna putih kecoklatan, aroma wangi dari millet sangat kuat dan bertekstur halus. Namun demikian, pemanfaatan tepung millet dalam bidang kuliner masih belum dikembangkan.

Salah satu pemanfaatan tepung millet di bidang kuliner antara lain dapat digunakan pada masakan kontinental. Masakan kontinental merupakan susunan set menu yang terdiri dari makanan pembuka (*appetizer*), makanan utama (*main course*) dan makanan penutup (*dessert*) yang disajikan dalam acara perjamuan makan tertentu. *Appetizer* adalah hidangan pembuka yang disajikan dalam porsi kecil yang berfungsi untuk merangsang nafsu makan, *main course* adalah hidangan utama dari beberapa menu yang disajikan sedangkan *dessert* adalah hidangan yang disajikan setelah hidangan utama yang mempunyai rasa manis dan menyegarkan (Kokom Komariah, 2006). Makanan kontinental juga dapat dijadikan sebagai makanan sepiringan atau *one dish meal*, yaitu hidangan dimana seluruh lauk terdapat dalam satu piring dengan kebutuhan akan karbohidrat, protein dan sayur akan terpenuhi dalam satu hidangan (Nany Suryani, 2017).

Salah satu produk kontinental yang populer di kalangan masyarakat luas adalah pasta. Pasta yaitu makanan olahan yang digunakan pada masakan Italia, dibuat dengan campuran tepung, air, garam dan telur yang membentuk adonan yang bisa dibentuk menjadi berbagai varian ukuran dan bentuk. Pasta digunakan sebagai hidangan sepinggan setelah dimasak dengan cara direbus, ditumis dan dipanggang. Di Indonesia jenis pasta yang paling populer yaitu *spaghetti*, *macaroni*, *fettucini* dan *lasagna* (Asyah H.N, 2019).

Produk yang dikembangkan pada proyek akhir ini yaitu *lasagna*. *Lasagna* atau *lasagne* merupakan jenis pasta yang dipanggang di oven dan merupakan makanan tradisional Italia. *lasagna* sendiri secara harfiah adalah *lasagne* yang berisikan daging. *lasagna* sendiri dapat diisi dengan banyak isian lainnya seperti daging, sayur-sayuran, ayam, makanan laut dan sebagainya sesuai selera. Dalam pengolahan pasta *lasagna*, kulit pasta *lasagna* menggunakan tepung yang memiliki protein tinggi agar memiliki tekstur yang kenyal. Alasan penggunaan tepung millet pada pembuatan pasta *lasagna* antara lain karena millet memiliki kandungan asam amino esensial (seperti isoleusin, leusin, fenilalanin dan treonin), vitamin (seperti vitamin B terutama niasin, vitamin B6 dan folasin) dan mineral (seperti kalsium, natrium dan magnesium) serta meningkatkan pemanfaatan millet dalam bidang kuliner. Dalam penelitian ini, *lasagna* dengan substitusi tepung millet disajikan dengan saus balado yang menjadi salah satu ciri khas makanan Indonesia. Saus balado atau bumbu balado

merupakan salah satu olahan makanan yang digemari banyak kalangan di Indonesia.

Berdasarkan uraian di atas, perlu dilakukan penelitian untuk menemukan resep dan tingkat penerimaan masyarakat pada *lasagna* saus balado dengan pemanfaatan tepung millet. Substitusi tepung millet pada produk *lasagna* bertujuan untuk meningkatkan pemanfaatan tepung millet pada masakan kontinental, diversifikasi pasta, mengurangi impor serta ketergantungan pada gandum.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas dapat diidentifikasi masalah yang ada di antaranya:

1. Tingginya tingkat impor gandum untuk pembuatan tepung terigu dapat berdampak pada krisis pangan jika tidak memanfaatkan potensi lokal.
2. Banyaknya penggunaan tepung terigu dalam produk masakan kontinental khususnya pasta sehingga perlu pemanfaatan bahan pangan lokal seperti millet.
3. Biji millet yang selama ini masih belum banyak dimanfaatkan secara optimal, sehingga perlu inovasi agar disukai banyak orang.
4. Kurangnya inovasi bahan pada produk *lasagna*.
5. Resep pasta *lasagna* yang ada kurang dikembangkan dengan bahan pangan lokal Indonesia.
6. Belum diketahui tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk *lasagna* dengan substitusi tepung millet.

7. Belum diketahui informasi nilai gizi pada produk *lasagna* substitusi tepung millet.

C. Batasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah, maka batasan masalah proyek akhir ini adalah menganalisis dan menemukan formula *lasagna* saus balado dengan substitusi tepung millet, mengetahui tingkat penerimaan masyarakat dan informasi nilai gizi terhadap produk *lasagna* saus balado (*Lasa de Balpani*).

D. Rumusan Masalah

1. Bagaimana resep pasta *lasagna* saus balado dengan substitusi tepung millet?
2. Bagaimana tingkat penerimaan konsumen dalam pembuatan pasta *lasagna* saus balado dengan substitusi tepung millet?
3. Bagaimana informasi nilai gizi pada pasta *lasagna* saus balado dengan substitusi tepung millet?

E. Tujuan Penelitian

1. Menemukan resep dalam pembuatan pasta *lasagna* saus balado yang tepat dengan substitusi tepung millet.
2. Mengetahui tingkat penerimaan konsumen terhadap pasta *lasagna* saus balado dengan substitusi tepung millet.
3. Mengetahui informasi nilai gizi pada pasta *lasagna* saus balado dengan substitusi tepung millet.

F. Spesifikasi Produk Yang Dikembangkan

Lasa de Balpani merupakan singkatan dari *Lasagna Balado Panicium*. *Panicium* sendiri merupakan nama ilmiah dari millet. *Lasa de Balpani* adalah salah satu jenis pasta yang dikembangkan dari resep *lasagna* dengan beberapa komponen bahan utama yaitu tepung terigu, tepung millet, telur, air, garam dan beberapa komponen bahan lapisan seperti daging ayam giling, cabai keriting, cabai rawit, tomat, bawang merah, bawang putih, garam, gula, rempah serta komponen bahan tambahan yaitu keju mozzarella dan keju cheddar. *Lasa de Balpani* merupakan alternatif *one dish meal* dengan porsi 200 gr.

Karakteristik produk *Lasa de Balpani* yaitu memiliki rasa khas sambal balado dengan tingkat kepedasan rendah. Warna dari pasta lasagna substitusi tepung millet adalah putih kecoklatan yang disebabkan oleh warna pada tepung miletnya. Tekstur pasta lasagna substitusi tepung millet adalah tidak liat dan sangat mudah sobek, dan untuk bentuk lasagna adalah sama pada dengan umumnya yaitu persegi panjang dengan isian saus balado dan daging ayam disetiap lapisannya. Untuk saus balado sebagai isian lasagna substitusi tepung millet memiliki aroma dan rasa yang khas dari balado pada umumnya, namun tingkat kepedasannya sangat dikurangi. Warna dari saus balado cenderung merah orange dan memiliki tekstur sedikit cair dan halus.

Kemasan yang digunakan untuk produk *Lasa de Balpani* berupa kemasan alumunium foil ukuran 13,6 x 8,4 x 4 cm sebagai kemasan

primer dan kardus kotak sebagai kemasan sekunder dengan labeling berupa stiker yang melingkar pada kemasan untuk setiap porsi.

G. Manfaat Pengembangan

Manfaat dari pengembangan adalah:

1. Bagi Peneliti
 - a. Menambah wawasan baru tentang produk sereal yang memiliki kandungan yang baik bahkan bermanfaat bagi kesehatan.
 - b. Dapat mengembangkan bahan yang semula tidak digunakan secara maksimal menjadi bahan pembuatan makanan yang memiliki nilai jual tinggi.
 - c. Menambah variasi makanan yang berbahan baku dari produk sereal yang kurang dimanfaatkan.
 - d. Dapat menjadi peluang usaha rumahan atau berwirausaha.
2. Bagi Masyarakat
 - a. Memberikan kesadaran bahwa tepung millet dapat dijadikan salah satu bahan olahan pangan.
 - b. Memperoleh wawasan baru tentang manfaat dan kandungan gizi tepung millet sehingga dapat mengolahnya menjadi makanan yang bermutu dan memiliki nilai jual tinggi.
3. Bagi Universitas Negeri Yogyakarta
 - a. Menghasilkan lulusan yang berkompeten sesuai dengan bidang keahlian masing-masing.

- b. Meluluskan individu yang kreatif serta sesuai kebutuhan masyarakat.
 - c. Meningkatkan peranan dalam masyarakat melalui produk yang dihasilkan lulusan.
4. Bagi Instansi Pemerintah
- a. Menciptakan sumber daya yang mampu menciptakan produk dari bahan baku yang belum banyak dimanfaatkan.
 - b. Sebagai referensi baru dalam dunia kuliner.