

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia kaya akan sumber pangan lokal yang melimpah dan beranekaragam jenis yang sangat berpotensi untuk dikembangkan. Berbagai cara untuk menunjang program ketahanan pangan nasional dilakukan untuk memaksimalkan produksi dan konsumsi bahan pangan lokal sumber karbohidrat non beras dan non terigu yang mejadi prioritas pemerintah terutama dalam bidang diversifikasi. Diversifikasi pangan dilakukan dengan memperhatikan sumber daya lokal melalui peningkatan teknologi pengolahan dan produk pangan serta peningkatan kesadaran masyarakat untuk mengkonsumsi berbagai pangan dengan gizi yang seimbang (Papunas, 2003).

Ketergantungan masyarakat Indonesia pada bahan pangan tertentu dapat melemahkan ketahanan pangan nasional, dilihat dari tingkat impor gandum yang masih tinggi. (Amalia, 2013). Badan Pusat Statistik dan Pusat Data Informasi Kementerian Pertanian mencatat, Indonesia mengimpor gandum 11,2 juta ton untuk tahun 2017. Lebih tinggi dari BPS dan Kementerian Pertanian Indonesia, Departemen Pertanian Amerika Serikat memprediksi tahun 2017-2018 ini Indonesia mengimpor gandum hingga 12,5 juta ton. Dari permasalahan peningkatan impor gandum maka dibutuhkan suatu solusi untuk dapat menyingkاپinya. Salah satu solusinya adalah dengan pengembangan komoditas pengganti atau mengurangi konsumsi gandum dan memanfaatkan bahan makanan local untuk dijadikan makanan, sebagai contoh pemanfaatan millet.

Millet adalah sejenis sereal ber biji kecil yang pernah menjadi makanan pokok masyarakat Asia Timur dan Tenggara sebelum mereka bercocok tanam tumbuhan sereal lainnya. 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. 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).

Millet mulai terkenal di Afrika Timur dan Barat, Eurasia, India, dan Cina. Millet tumbuh di sepanjang area gersang di Afrika Barat. Millet mutiara merupakan salah satu millet yang dikembangkan paling awal, benihnya telah ditemukan di sub-Sahara dan Afrika Barat. Benih-benihnya kemudian diperkenalkan melalui jalur dagang sejak 4000 tahun yang lalu. Foxtail dan proso millet pertama ditemukan di Eurasia dan Cina lalu menyebar lewat jalur dagang ke India dan Afrika sekitar 2000 tahun yang lalu. Millet digunakan sebagai butir roti di Eropa. Sedangkan di Indonesia sendiri jenis millet yang banyak ditemukan di pasaran lokal yaitu jewawut, cantel, ote, dan juga millet kuning dan juga jenis millet merah.

Millet dapat digiling menjadi tepung. Tepung millet ini dapat digunakan untuk pengganti tepung terigu dan tepung beras. Millet direkomendasikan untuk orang yang menderita *celiac disease* (gluten intoleran), yang mana mereka tidak bisa mengonsumsi makanan yang berbahan dasar gandum. Selain itu, millet

memiliki kandungan sumber kalsium dan vitamin B. Di Indonesia sendiri pemanfaatan tepung millet pada saat ini 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. Hal tersebut akan sangat membantu untuk menekan tingkat ketergantungan kita terhadap tepung terigu.



Gambar 1. Tepung Millet

(Sumber: alibaba.com/diakses 12 April 2019)

Salah satu pemanfaatan tepung millet antara lain dapat digunakan pada masakan continental. Masakan continental merupakan susunan satu 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, 2011).

Produk yang akan dikembangkan pada proyek akhir ini yaitu *Tortellini* pasta. *Tortellini* pasta adalah hidangan pasta isi dengan bentuk seperti cincin sebagai *main course* atau *break time* tergantung dengan besar kecilnya porsi. *Tortellini* pasta merupakan makanan olahan yang digunakan pada masakan italia, yang dibuat dari campuran tepung terigu, telur, dan garam membentuk adonan yang bisa dibuat menjadi berbagai variasi ukuran dan bentuk dengan teknik olah direbus. Alasan memilih pasta karena hidangan pasta merupakan hidangan yang populer dan sebagian besar kalangan anak muda suka dan mengkonsumsinya, namun masih jarang ditemukan dipasaran. Alasan memilih *Tortellini* yaitu bentuk *Tortellini* pasta yang unik dan menarik konsumen.

Alasan menggunakan tepung millet pada *Tortellini* pasta antara lain karena bahan dasar mudah diperoleh, proses pembuatan yang mudah, untuk meningkatkan kadar protein, serat, sumber kalsium, dan vitamin B dan memberikan sifat sensoris (aroma dan rasa) yang unik pada produk *Tortellini*.

Berdasarkan uraian di atas perlu dilakukan penelitian untuk menumukan resep, daya terima masyarakat pada *Tortellini Millet Pasta* dengan pemanfaatan tepung millet, dan mengetahui kandungan gizi pada produk *Tortellini Millet Pasta*. Substitusi tepung millet pada produk *Tortellini Millet Pasta* bertujuan untuk meningkatkan pemanfaatan tepung millet pada masakan kontinental, mengurangi impor dan ketergantungan pada tepung terigu.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, dapat diidentifikasi beberapa masalah yang di antaranya adalah:

1. Millet merupakan bahan pangan yang memiliki kandungan gizi protein dan serat yang cukup tinggi namun belum dimanfaatkan secara maksimal di bidang kuliner.
2. Masyarakat kurang berminat untuk memanfaatkan millet dalam pengolahan bahan pangan, millet lebih dikenal sebagai bahan pakan burung.
3. Tingkat ketergantungan akan tepung terigu di Indonesia masih tinggi.
4. Belum diketahui penerimaan masyarakat terhadap produk dengan bahan dasar tepung millet.
5. Belum diketahui kandungan gizi pada produk *Tortellini Millet Pasta*.

C. Batasan Masalah

Berdasarkan dari latar belakang identifikasi masalah dari proposal proyek akhir ini adalah menganalisis dan menemukan resep yang tepat dengan menggunakan bahan dasar tepung millet sebagai bahan substitusi pembuatan *Tortellini* pasta. Membuat produk tersebut agar dapat diterima oleh masyarakat dan serta mengetahui tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk tersebut.

D. Rumusan Masalah

1. Bagaimana resep dalam pembuatan *Tortellini* pasta dengan substitusi tepung millet?
2. Bagaimana daya terima masyarakat terhadap produk *Tortellini* pasta yang disubstitusikan tepung millet?

E. Tujuan Penelitian

1. Menemukan resep dalam pembuatan *Tortellini* pasta yang tepat dengan substitusi tepung millet.
2. Mengetahui daya terima masyarakat terhadap *Tortellini* pasta yang disubstitusikan dengan tepung millet.

F. Spesifikasi Produk yang Dikembangkan

Produk yang dikembangkan yaitu produk *Tortellini* pasta. Pemanfaatan tepung millet pada hidangan continental diharapkan menghasilkan produk yang sesuai baik dari segi rasa, tekstur, dan aroma. Berikut ini spesifikasi produk yang akan dikembangkan.

1. Tortellini Millet Pasta

Tortellini Millet pasta merupakan hidangan continental yang bisa disajikan sebagai *main course* atau *one dish meal*. Pasta ini dibuat dari tepung terigu dan disubstitusikan dengan tepung millet. *Tortellini* pasta berbentuk seperti cincin/pusar, dan diisi dengan ayam cincang. Karakteristik produk yang dikembangkan sebagai berikut: warna kuning, tekstur sedikit kenyal, rasa gurih, aroma khas tepung millet. Karakteristik untuk saus, berupa *creamy tomato sauce* yaitu berwarna merah, tekstur sedikit kental, rasa creamy, sedikit asam, dan beraroma harum. Teknik olah yang digunakan pada pembuatan pasta ini meliputi *mixing, rolling, boiling, dan sautéing*. Penyajian *Tortellini Millet Pasta* menggunakan *pasta plate* yang menggunakan *garnish* tomat cherry dan daun parsley.

G. Manfaat Pengembangan Produk

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

1. Bagi Mahasiswa

- a. Mahasiswa dapat mengetahui pengembangan produk olahan yang lebih bervariasi dengan memanfaatkan bahan pangan sereal.
- b. Mengembangkan kreativitas mahasiswa dalam mengembangkan produk olahan makanan.
- c. Mahasiswa dapat menerapkan ilmu yang telah didapat saat perkuliahan tentang membuat penyajian, rasa dan bentuk olahan sehingga membuat millet memiliki nilai jual tinggi.

2. Bagi Instansi

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

3. Bagi masyarakat

- a. Memberi informasi pada masyarakat tentang tepung millet sebagai bahan pangan lokal yang dapat dimanfaatkan untuk berbagai olahan makanan dengan memperhatikan cara pengolahan yang benar.
- b. Mengurangi ketergantungan pemakaian tepung terigu di Indonesia yang dapat diganti dengan tepung millet.
- c. Meningkatkan nilai jual bahan lokal karena diolah menjadi produk yang digemari oleh masyarakat.

- d. Meningkatkan ketahanan pangan dan kualitas produk dengan memberdayakan bahan pangan lokal.