

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Di Indonesia terdapat berbagai jenis sereal dengan berbagai warna, varietas dan bentuk, yang sangat potensial untuk menambah variasi dan zat gizi dalam berbagai produk patiseri. Banyak hal yang sudah dilakukan untuk lebih mengangkat jenis sereal, seperti beras hitam, ketan hitam dan jagung hitam, namun pemanfaatan jenis sereal tersebut belum merakyat atau belum dikenal masyarakat luas.

Jagung (*Zea mays L.*) memiliki kandungan karbohidrat yang cukup tinggi. Karbohidrat jagung terutama berupa pati. Pati mengandung dua macam molekul yaitu amilosa dan amilopektin. Sebagian besar jenis jagung mempunyai kandungan amilopektin 78% dan amilosa 22%. Jagung juga merupakan sumber protein nabati, lemak, mineral dan vitamin. Jagung juga memiliki kemampuan untuk mengatasi berbagai macam penyakit, antara lain mampu mengatasi batu empedu, batu ginjal, busung air pada radang ginjal, busung perut, hepatitis, kencing manis, radang kandung empedu, sirosis, dan tekanan darah tinggi (Sukensri Hardianto, 1989).

Pemanfaatan jagung biasanya hanya digunakan sebagai bahan pelengkap, selai sebagai isian roti, atau olahan bubur. Hal ini dikarenakan minimnya pengetahuan masyarakat Indonesia tentang pemanfaatan jagung. Untuk itu perlu adanya inovasi pemanfaatan jagung antara lain

dengan dibuat tepung. Keunggulan dari pengolahan jagung menjadi tepung jagung adalah meningkatkan daya guna, hasil guna dan nilai guna, lebih mudah diproses menjadi produk yang memiliki nilai ekonomi tinggi, lebih mudah dicampur dengan tepung-tepung dan bahan lainnya serta dari segi gizi tepung jagung mengandung karbohidrat dan protein tinggi. Karena tepung jagung masih relatif jarang diproduksi, harga tepung jagung relatif lebih mahal dibandingkan dengan tepung terigu.

Produk *bakery* adalah produk makanan yang bahan utamanya adalah tepung (kebanyakan tepung terigu) dan dalam proses pengolahannya melibatkan pemanggangan. Selain roti, banyak contoh lain yang masuk ke dalam kategori *bakery*, misalnya *cake*, *pastry*, dan *cookies* (Anni Faridah, 2009:4). Dalam kehidupan sehari-hari produk *bakery* sering kali ditemui dan dikonsumsi. Selama ini produk *bakery* diidentifikasi menggunakan bahan baku tepung terigu sehingga bahan baku lokal yang mempunyai kandungan gizi yang lebih baik sering diabaikan. Gandum sebagai bahan baku tepung terigu dari luar negeri. Permasalahan penggunaan tepung terigu yaitu banyaknya produk *bakery* yang harus menggunakan tepung terigu sehingga Indonesia harus mengimpor, berdasarkan data Asosiasi Tepung Terigu Indonesia (APTINDO) volume impor gandum Indonesia pada 2017 naik sekitar 9% menjadi 11,48 juta ton dari tahun sebelumnya. Demikian pula nilainya meningkat 9,9% menjadi US\$ 2,65 miliar dari sebelumnya. Fungsi jagung pada produk yaitu menambah kandungan gizi

dan menurunkan kandungan gluten. Gluten sangat lambat dicerna oleh tubuh sehingga membuat sistem pencernaan dan imunitas tubuh melambat.

Salah satu produk bakery antara lain adalah *Portuguese Eggtart*. Tidak berbeda dengan *eggtart* pada umumnya, yang membedakan hanyalah kulit yang dipakai adalah *Puff Pastry*. *Puff Pastry* merupakan *pastry* dengan adonan tanpa ragi. *Puff Pastry* juga disebut ratu dari segala *pastry*, karena pembuatannya yang tidak mudah dan memerlukan keterampilan serta ketelatenan. Ciri khas *Puff Pastry* adalah memasukkan lemak pada adonan dasar melalui proses pelipatan. Adonan *Puff Pastry* disusun oleh adonan dasar dan lemak roll-in (pelapis). Penggilasan dan pelipatan yang berulang-ulang menghasilkan lapisan-lapisan adonan dengan lapisan lemak tipis diantaranya. Lapisan-lapisan tersebut mengembang sehingga menghasilkan laminasi dan tekstur berkarakteristik serpih/berlapis-lapis dan memberi kerenyahan. Kandungan lemak *Puff Pastry* sebaiknya $\frac{2}{3}$ terdiri dari lemak susu jika dicampur dengan lemak lain. Dalam pembuatan *Puff Pastry* bahan pengembang kimia tidak boleh digunakan (Anni Fridah,2008:2).

Alasan pemilihan produk *Portuguese Eggtart* pada proyek akhir ini antara lain karena merupakan produk yang sudah populer dan sudah disukai masyarakat, bahan yang digunakan dalam pembuatannya mudah didapatkan, dapat divariasikan bentuk, rasa, dan topping. Namun produk tersebut memiliki daya simpan yang relatif pendek. Pengembangan produk *Portuguese Eggtart* dengan pemanfaatan bahan pangan lokal masih sangat

terbatas, sehingga masih dapat diinovasi dengan menggunakan jagung dan tepung jagung.

Berdasarkan uraian di atas maka perlu dilakukan penelitian untuk menemukan resep *Portuguese Eggtart* dengan substitusi tepung jagung (Puff Crispy Jagung) dan mengetahui tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk tersebut. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah variasi produk *Portuguese Eggtart* dengan menggunakan tepung sereal lokal yang lebih sehat dan disukai masyarakat.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang dikemukakan di atas, maka dapat diidentifikasi dalam beberapa hal berikut :

1. Harga tepung jagung lebih mahal dibandingkan tepung terigu
2. Menekan ketergantungan impor tepung terigu di Indonesia dapat dikurangi dengan memanfaatkan bahan lokal seperti jagung
3. Belum ditemukan resep yang tepat untuk mengetahui daya terima masyarakat pada pembuatan produk *Portuguese Eggtart* dari substitusi tepung jagung
4. Sejauh ini belum diketahui tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk *Portuguese Eggtart* dari tepung jagung.

C. Batasan Masalah

Batasan masalah dalam proyek akhir ini untuk menemukan resep yang tepat pada pembuatan produk *Portuguese Eggtart* dengan substitusi tepung

jagung, mengetahui kandungan gizinya dan mengetahui daya terima masyarakat terhadap produk *Eggtart* dengan substitusi tepung jagung.

D. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam proyek akhir ini adalah:

1. Bagaimana resep Puff Crispy Jagung dengan substitusi tepung jagung?
2. Bagaimana daya terima masyarakat terhadap produk Puff Crispy Jagung dengan substitusi tepung jagung?
3. Bagaimana kandungan gizi yang terdapat dalam produk Puff Crispy Jagung dilihat dari analisis proksimat dengan substitusi tepung jagung?

E. Tujuan Penelitian

1. Menemukan resep produk Puff Crispy Jagung dengan substitusi tepung jagung
2. Mengetahui penerimaan masyarakat terhadap produk Puff Crispy Jagung dengan substitusi tepung jagung.
3. Mengetahui kandungan gizi produk Puff Crispy Jagung dilihat dari analisis proksimat dengan substitusi tepung jagung.

F. Spesifikasi Produk yang dikembangkan

Produk yang dikembangkan dari pemanfaatan tepung jagung yaitu Puff Crispy Jagung. Alasan pemilihan nama Puff Crispy Jagung karena bentuknya yang menyerupai pie tetapi kulitnya terbuat dari adonan *puff pastry* yang crispy.

Puff Crispy Jagung merupakan produk *Eggtart Puff Pastry* yang bentuknya bulat kecil atau *One Bite Meal*, aroma khas jagung, rasa gurih

dan manis karena terdapat *filling* jagung, tekstur renyah. Puff Crispy Jagung dikemas menggunakan kemasan plastik opp, dihias dengan pita dan terdapat stiker agar lebih menarik.

G. Manfaat Pengembangan Produk

1. Mengurangi import tepung terigu oleh Pemerintah Indonesia
2. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang pemanfaatan tepung jagung
3. Memberikan pengetahuan kepada mahasiswa tentang nilai jual suatu bahan, terutama bahan lokal.
4. Menambah nilai guna tepung jagung khususnya dibidang patiseri
5. Mengenalkan produk Puff Crispy Jagung pada masyarakat
6. Menambah nilai jual bahan lokal karena diolah menjadi produk yang disukai masyarakat.
7. Meningkatkan ketahanan pangan dan kualitas produk dengan memberdayakan bahan pangan lokal