

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

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

Sebagian besar penduduk Indonesia saat ini selain mengkonsumsi beras sebagai bahan pokok, juga mengkonsumsi roti dan kudapan yang berbahan baku dari tepung gandum (terigu). Pergeseran beras sebagai bahan pokok di Indonesia menurun dikarenakan luas lahan sawah yang ada dijadikan alih fungsi untuk akomodasi pariwisata dan pembangunan yang lainnya. Hal ini menyebabkan kesulitan untuk mendapatkan beras di daerahnya sendiri dan menggeser penggunaan beras ke tepung terigu yang berdampak meningkatnya konsumsi tepung terigu di Indonesia.

Konsumsi tepung terigu di Indonesia terus meningkat sejalan dengan tumbuhnya konsumsi mie instan, roti, biskuit dan cookies. Hampir 95% makanan berbahan baku tepung terigu, gandum atau terigu. Terigu masuk ke Indonesia pada tahun 1950. (Litbang Pertanian)

Asosiasi Pengusaha Terigu Indonesia (Aptindo) mencatat ada tambahan 5 pabrik terigu baru yang mulai berproduksi di tahun 2014. Pabrik baru tersebut akan menambah kapasitas produksi sekaligus meningkatkan impor gandum sebagai bahan baku terigu. Pada tahun 2014 produksi terigu di dalam negeri mencapai 5,4 juta ton per tahun atau setara 7 juta ton gandum per tahun. Dengan ditambahnya investasi lima perusahaan itu, maka impor gandum akan bertambah menjadi 9,7 juta ton gandum per tahun atau meningkat 38%. Pertumbuhan industri tepung terigu tahun ini diperkirakan

mencapai 6%, dan menjadikan Indonesia sebagai salah satu pemain industri tepung terigu di Asia (Astri Ridha Yanuarti, dkk, 2016)

Beras adalah salah satu produk makanan pokok paling penting di dunia. Pernyataan ini terutama berlaku di Benua Asia, tempat beras menjadi makanan pokok untuk mayoritas penduduk (terutama di kalangan menengah ke bawah masyarakat). Benua Asia juga merupakan tempat tinggal dari para petani yang memproduksi sekitar 90% dari total produksi beras dunia.

Untuk Meningkatkan kesehatan masyarakat makan harus mengubah pola makan, dari pola makan yang didominasi oleh nasi dan gandum sebagai makanan utama menjadi diversifikasi pangan pokok yang lebih beragam. Pada masyarakat dengan pendapatan yang tinggi sudah terjadi penurunan konsumsi beras tetapi ternyata terjadi peningkatan konsumsi pangan yang berbahan dasar terigu seperti roti dan kue-kue. Peningkatan konsumsi terigu juga terjadi pada masyarakat dengan tingkat pendapatan yang lebih rendah, karena terjadinya kenaikan harga beras, sehingga masyarakat mengurangi makan nasi dan beralih ke roti dan mie instan yang terbuat dari terigu.(Indonesia Invesment)

Beras Hitam (*Oryza sativa L.*) merupakan sereal sumber karbohidrat. Pemanfaatan tepung beras hitam masih kurang di Indonesia. Di Indonesia sendiri tanaman beras hitam dapat tumbuh dengan baik karena iklim dan kondisi yang cocok dan masyarakat Indonesia lebih mengenal ketan hitam dari pada beras hitam dari segi rasa beras hitam sedikit pera tidak pulen seperti beras putih, ini yang menyebabkan beras hitam kurang digemari di Indonesia

(Apriana K. Damaiyanti). Beras hitam merupakan sumber antosianin yang tinggi dibandingkan dengan sumber antosianin lain seperti blueberi dan anggur. Antosianin merupakan senyawa organik golongan flavonoid dengan struktur utama tiga gugus aromatik. Sebagai antosianin bermanfaat sebagai kesehatan. Selain itu beras hitam juga tidak mengandung gluten tepung beras hitam juga dapat memberikan pewarna alami dalam pembuatan berbagai aneka olahan makanan. Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan dan menganalisis apakah terdapat perbedaan pengaruh substitusi tepung beras hitam sebanyak 25%, 50%, dan 75% terhadap kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa (Hendra Fauzi, 2018 ).

Menggabungkan kedua bahan ini tanpa menghilangkan pemakaian tepung terigu. Namun tidak 100% tepung terigu di gunakan, tepung terigu di substitusi dengan tepung beras hitam. Dengan pencampuran dua bahan ini bisa meningkatkan kesehatan masyarakat dan mengurangi penggunaan tepung terigu yang tinggi gluten, karena pada beras hitam itu sendiri tidak mengandung gluten.

Pemanfaatan tepung beras hitam masih sangat sedikit, karena kurangnya pengetahuan masyarakat mengenai jenis sereal ini. Perlunya pengembangan pengolahan dan kreasi tepung beras hitam menjadi produk yang menarik agar masyarakat tertarik pada produk dari tepung beras hitam yang rendah gluten dan kaya akan manfaat serta populer di kalangan masyarakat. Produk yang akan dibuat untuk pemanfaatan tepung beras hitam sendiri adalah “Mille

Crepes” karena produk ini bisa di bilang produk baru yang sedang di kembangkan, untuk mengangkat produk ini juga maka dilakukan pensubsitusian tepung beras hitam agar lebih menarik, mudah dibuat, dan menambah nilai gizi. Karakteristik tepung beras hitam yang tidak mengandung gluten dapat digunakan dalam produk Mille Crepes karena tidak membutuhkan pengembangan. Produk Mille Crepes ini dikreasikan dengan penambahan warna, karena warna dari tepung beras hitam sendiri yang terlihat pucat, penambahan warna agar agar dapat diterima di masyarakat.

Mille crepes adalah produk kue yang berasal dari perancis. Kata “Mille” yang berarti ribuan dan “Crepes” adalah kue dadaran. Jadi Mille Crepes adalah kue terdiri dari ribuan kue dadaran yang berlapis dan diisi dengan cream atau fla (Aan. 2004). Pemilihan produk ini dikarenakan produk ini sedang populer dan toko kue mulai menyajikanya. Bahan baku utama pada pembuatan Mille Crepes adalah tepung terigu. Pada tepung terigu mangandung protein dalam bentuk gluten, namun belakangan ini beberapa orang mulai mengurangi konsumsi gluten, dengan alasan kesehatan. Masalah ini dapat diatasi dengan penggunaan bahan lain yang tidak mengandung gluten atau rendah gluten, bahan lain sebagai alternatif yang dapat menggantikan tepung terigu salah satunya adalah tepung beras hitam.

Pembuatan produk ini melakukan survey pasar dengan mendatangi toko kue yang berada di yogyakarta. Pembuatan mille crepes ini terinspirasi karena belum banyak yang menjual produk Mille Crepes. Produk yang di pasaran biasanya berasa manis namun produk yang saya buat ini berasa asin dan

cenderung untuk hidangan appetizer. Sehingga pembuatan produk ini berbeda dari produk makanan yang di jual di pasaran dan merupakan inovasi baru.

Di Indonesia sendiri kurang diminati oleh masyarakat, karena masyarakat Indonesia lebih menyukai kue seperti sponge cake, daya simpan yang lama pada sponge cake dan penyajian yang mudah. Pada produk Mille Crepes daya simpan relatif pendek karena ada kandungan krim yang cukup banyak pada produk ini yang membuat produk ini sedikit lembab, maka dari itu harus di simpan pada kulkas dan penyajian pada produk mille crepes di sajikan dengan di potong dan saat pemotongan ini terkadang krim akan sedikit eluar ini lah yang memperumit penyajian pada mille crepes.

## **B. Identifikasi Masalah**

1. Tingginya konsumsi tepung terigu di Indonesia yang menyebabkan tingginya *import*.
2. Tingginya harga beras hitam atau tepung beras hitam berkisar Rp.32.000/kg
3. Kurangnya pemanfaatan beras hitam atau tepung beras hitam untuk produk olahan.
4. Belum menemukan resep yang tepat untuk membuat Mille Crepes.
5. Perlunya mengetahui penerimaan masyarakat terhadap produk Mille Crepes.
6. Perlunya mengetahui informasi nilai gizi pada produk Mille Crepes.

## **C. Batasan Masalah**

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah maka batasan masalah dari proyek akhir ini adalah menganalisis dan menemukan resep

yang tepat dengan menggunakan substitusi bahan tepung beras hitam sebagai bahan tambahan untuk pembuatan Mille Crepes serta mengetahui tingkat penerimaan masyarakat terhadap pembuatan Mille Crepes dengan kandungan nilai gizi yang terkandung dalam per sajian.

#### **D. Rumusan Masalah**

Berdasarkan pembatasan masalah diatas, maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana resep yang tepat produk *Mille Crepes* ?
2. Bagaimana tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk *Mille Crepes* dengan bahan substitusi tepung beras hitam ?
3. Bagaimana nilai gizi pada produk Mille Crepes dengan substitusi tepung beras hitam?

#### **E. Tujuan Penelitian**

1. Menemukan resep yang tepat untuk pembuatan Mille Crepes dengan substitusi tepung beras hitam.
2. Mengetahui penerimaan masyarakat terhadap pengembangan produk Mille Crepes dengan substitusi tepung beras hitam.
3. Menentukan informasi gizi pada produk Mille Crepes dengan substitusi tepung beras hitam.

#### **F. Spesifikasi Produk Yang Dikembangkan**

Mille Crepes di ubah variasi bentuk, rasa, warna, dan teksturnya. Mille Crepes ini merupakan hidangan penutup yang berasal dari perancis dengan bahan utama adalah tepung terigu namun dalam pengembanganya Mille Crepes

ini menggunakan substitusi tepung beras hitam. Mille Crepes ini memiliki tekstur yang lembut, berbentuk tipis lembaran dan memiliki warna yang bervariasi, namun dalam pengembangannya produk ini di beri warna merah agar menutupi warna kusam. Diharapkan pada pengembangan variasi ini dapat menambah daya tarik di masyarakat.

Mille Crepes ini dikembangkan dengan mengubah rasa menjadi gurih, merubah bentuk menjadi bulat dan merubah fungsi hidangan ini yang sebelumnya dessert menjadi appetizer. Ide ini tercetus karena kurang digemarinya produk Mille Crepes di Indonesia.

Teknik olah yang di gunakan dalam pembuatan produk ini dengan cara di panggang di atas wajan dengan api yang setabil. Pada tahap pertama semua bahan Mille Crepes di campur menjadi satu dengan substitusi tepung beras hitam hingga rata lalu di saring supaya tidak menggumpal saat di panggang di wajan dan diberi warna hitam supaya menutupi warna tepung beras hitam yang sedikit ke abu-abuan. Kemudian adonan Mille Crepes di panggang di wajan seperti membuat dadaran dengan api sedang, hingga adonan habis. Penyajian Mille Crepes yang sudah di slice dengan isian cream, fla , atau rough dan di sajikan pada dinner plate. Jika menggunakan *filling* rough penyajian ditambahkan dengan *sauce* yang disesuaikan dengan jenis isianya. Mille Crepes ini di tumpuk hingga 20 layer. Pengemasan Mille Crepes sendiri dapat menggunakan kotak kue yang disesuaikan untuk Mille Crepes yang berasa manis dan tempat plastik bulat untuk Mille Crepes yang berasa gurih.

## **G. Manfaat Pengembangan Produk**

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

1. Bagi mahasiswa
  - a. Mahasiswa dapat mengembangkan produk Mille Crepes olahan yang lebih kreatif.
  - b. Membuat produk Mille Crepes yang masih *original* dan masih jarang di temukan di masyarakat.
  - c. Meningkatkan keberanian mahasiswa untuk bersaing dengan produk Mille Crepes lain yang berada di luar.
2. Mahasiswa dapat menerapkan ilmu yang telah dipelajari selama perkuliahan tentang penyajian, rasa, bentuk dan teknik olahan sehingga produk Mille Crepes substitusi tepung beras hitam dapat diterima di masyarakat.
3. Bagi Instansi
  - a. Memberian informasi tentang pengembangan produk *Patiseri*.
  - b. Menambah pengetahuan dan ilmu yang bisa dikembangkan lagi melalui pengolahan Mille Crepes lanjutan.
4. Bagi masyarakat
  - a. Memberi informasi pada masyarakat tentang pemanfaatan tepung beras hitam sebagai produk olahan Mille Crepes yang dapat meningkatkan mutu pangan dan meningkatkan kesehatan masyarakat



dengan pengolah menjadi produk jadi yang dapat diterima dan digemari di masyarakat.

- b. Meningkatkan mutu pangan dan kualitas produk Mille Crepes dengan memberdayakan bahan pangan lokal serealialia yang dapat berkembang di Indonesia.