

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Indonesia memiliki kekayaan alam yang beraneka ragam, namun belum dikelola secara maksimal. Hal ini terlihat dari ketergantungan pada bahan pangan non lokal yang masih sangat tinggi. Bahan pangan non lokal yang masih menjadi ketergantungan masyarakat adalah tepung terigu. Tepung terigu merupakan bahan pangan yang telah memasuki segala aspek kehidupan. Tepung terigu merupakan bahan pangan tinggi gluten yang sudah memasuki segala aspek kehidupan tiap-tiap lapisan masyarakat di Indonesia. Sudah ada hal yang dilakukan untuk mengatasi masalah ini, salah satunya adalah program diversifikasi pangan. Program diversifikasi pangan berbasis produk lokal belum berhasil dilakukan, sehingga konsumsi pangan berbasis tepung terigu masih terus meningkat (Wahjuningsih, 2013).

Produk pertanian yang menjadi salah satu kebutuhan pokok masyarakat Indonesia adalah tepung terigu. Tepung terigu yang merupakan salah satu bahan dasar kebutuhan rumah tangga dan industri-industri makanan. Yang banyak digunakan sebagai bahan dasar berbagai macam produk olahan, seperti mie, roti, kue, dan berbagai aneka makanan kecil. Terigu merupakan produk pangan yang dikatakan memenuhi hajat hidup orang banyak karena tingkat konsumsi masyarakat Indonesia terhadap produk berbahan dasar terigu cukup besar dan semakin meningkat dari tahun ke tahun. Sedangkan kapasitas produksi tepung terigu di Indonesia masih rendah. Bahan baku tepung terigu berasal dari biji gandum sehingga ketersediannya ditentukan oleh produksi pertanian gandum. (Ratu Ayu, 2018)

Tepung mocaf kepanjangan dari modified cassava flour atau modifikasi tepung singkong. Tepung mocaf merupakan tepung yang terbuat dari singkong atau pangan lokal Indonesia. Meskipun tepung mocaf terbuat dari tepung singkong, namun tepung mocaf berbeda dengan tepung tapioka atau sering disebut

dengan tepung kanji. Perbedaan antara kedua tepung tersebut ialah cara pengolahannya. Tepung mocaf diolah dengan menggunakan proses fermentasi sedangkan tepung tapioka tidak melalui proses tersebut. Tekstur tepung mocaf menyerupai tepung terigu, namun tepung mocaf memiliki bobot yang lebih ringan. Beberapa kota besar di Indonesia seperti kota Bandung, Surabaya, Palembang mulai memproduksi tepung mocaf secara massal dan memasarkannya secara lokal. Tepung mocaf memiliki kandungan gizi yang tidak jauh berbeda dengan tepung terigu. Berikut adalah perbandingan komposisi kimiawi tepung terigu dengan tepung mocaf: Pada tepung mocaf dengan pengeringan yang optimal, kadar air mencapai 6,9% sedangkan pada tepung terigu kandungan air mencapai 12,0%. Kadar air pada tepung mocaf yang lebih rendah dari tepung terigu menyebabkan (Dosen S1 Gizi Stikes Banyuwangi, 2015)

Bahan pangan lokal yang saat ini sudah mulai dikelola adalah umbi-umbian. Salah satu bahan pangan hasil olahan umbi-umbian adalah tepung mocaf. Tepung mocaf merupakan tepung singkong yang dimodifikasi melalui fermentasi sehingga menghasilkan tepung yang memiliki karakteristik mirip dengan tepung terigu. Tepung mocaf memiliki nilai gizi yang cukup tinggi, rendah lemak, dan bebas gluten. Mengandung kalsium, fosfor, dan serat yang lebih tinggi daripada tepung terigu, Kaya vitamin C. Mengandung fitoestrogen, suatu hormon yang berfungsi untuk mencegah menopause dini yang biasa terjadi pada kaum wanita. Dengan menggunakan tepung mocaf sebagai pengganti tepung terigu, hal ini dapat meningkatkan nilai guna dari bahan pangan lokal. Pie merupakan kudapan dengan adonan dasar adonan pastel yang terbuat dari campuran tepung, margarin, dan air dengan beraneka ragam isi sesuai keinginan. Terdapat dua jenis isian pie yaitu pie dengan isian rasa yang manis dan juga pie dengan isian gurih. Pie memiliki warna kuning keemasan dengan isian. Tepung mocaf (Modified Cassava Flour) merupakan tepung singkong yang sudah dimodifikasi yang dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu (Ruaida, 2012).

Crust pie terbuat dari campuran tepung terigu, margarin, gula halus, dan telur yang menghasilkan adonan crust yang crumble. Warna produk crust yang sudah

dipanggang berubah menjadi golden brown, hasil akhir crust pie dipengaruhi oleh penggunaan tepung terigu, jenis lemak yang digunakan, dan jumlah air yang ditambahkan. Penggunaan lemak dapat meningkatkan rasa, tekstur dan dapat memperpanjang umur simpan crust pie dengan cara melapisi granula pati sehingga menghambat re-association molekul pati selama retrogradasi (Yvonne,2008)

Penggunaan tepung mocaf dapat mengurangi konsumsi terhadap tepung terigu. Tepung mocaf tidak memiliki kandungan gluten yang seringkali harus dihindari oleh orang-orang tertentu yang memiliki alergi terhadap gluten seperti halnya anak autis dan juga penderita celiac disease. Teknik olah yang digunakan pada pembuatan pie asin substitusi tepung mocaf ini yaitu teknik pencampuran (mixing), pengukusan, serta pemanggangan. Teknik pencampuran dilakukan dengan mencampur bahan-bahan yang sampai benar-benar homogen. Selain itu dengan adanya penelitian ini diharapkan dapat mengetahui tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk pie asin substitusi tepung mocaf serta meningkatkan nilai guna bahan pangan lokal yaitu tepung mocaf. Pengembangan produk pie asin diharapkan dapat menjadi alternatif kudapan sehat kaya serat, meningkatkan nilai guna bahan pangan lokal yaitu tepung mocaf. Inovasi produk pie terdapat pada rasa dan bentuk pie bar. Produk pengembangan diharapkan dapat diterima di masyarakat oleh semua kalangan. Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan resep pie asin yang terstandar dan menguji karakteristik sensoris produk pie asin (Salim, 2021).

## **B. Batasan Masalah**

Mengingat terbatasnya waktu dan kemampuan penelitian juga agar penelitian terfokus pada tujuan masalah maka akan dibuat batasan masalah. Penulis membatasi masalah dengan hanya membatasi masalah :

1. Tepung yang digunakan adalah jenis Tepung Mocaf (modified cassava flour)
2. Hidangan yang digunakan untuk penelitian ini hanya pada hidangan pie asin
3. Uji organoleptik yang dilakukan dalam penelitian ini hanya mengenai rasa, warna, aroma, tekstur dan daya terima dari masyarakat

### **C. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas, dapat dirumuskan sebagai berikut :

1. Bagaimana cara pembuatan kulit pie asin berbahan dasar tepung mocaf ditinjau dari kelayakan pada sebuah produk yang di uji dengan menggunakan uji organoleptik ?
2. Adakah pengaruh hidangan kulit pie asin berbahan dasar tepung mocaf berdasarkan uji organoleptik 0 gr, 10 gr, 20 gr, 30 gr ditinjau dari segi rasa, warna, aroma, tekstur dan daya terima masyarakat ?

### **D. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah diatas dapat disimpulkan bahwa tujuan penelitian ini yaitu, apakah kulit pie berbahan dasar tepung mocaf ini diterima dikalangan masyarakat dan mampu untuk dikonsumsi secara terus menerus.

1. Mendeskripsikan cara pembuatan kulit pie asin ditambah dengan tepung mocaf
2. Mendeskripsikan pengaruh rasa, warna, tekstur, aroma pada hidangan pie asin, serta daya terima masyarakat terhadap kulit pie asin berdasarkan uji organoleptik dengan berbagai teori.

### **E. Manfaat Penelitian**

1. Manfaat teoritis

Berdasarkan uraian diatas, penelitian ini diharapkan mampu untuk menggantikan tepung terigu dengan tepung mocaf dalam pembuatan kulit pie asin yang aman dikonsumsi oleh masyarakat, program studi pvkk-tata boga, pengusaha kue/pie dan lain lain

2. Manfaat Praktis

Penelitian ini diharapkan mampu bermanfaat bagi pembaca agar lebih memahami perihal pengaruh penggantian tepung mocaf pada pembuatan pie asin.

