

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan adalah aspek yang paling krusial dalam memastikan kelangsungan hidup manusia (Karsin, 2004). Indonesia merupakan negara penghasil pangan yang sangat beragam, saat ini pemerintah Indonesia gencar melakukan upaya dalam Ketahanan Pangan Nasional. Menurut pasal 27 UUD 1945 salah satu hak asasi manusia adalah hak dalam memperoleh pangan, hal ini juga tersebut dalam Deklarasi Roma (1996). Pangan berperan penting dalam kelangsungan suatu negara dan kestabilan ekonomi. Ini merujuk pada bahan yang dimakan sehari-hari untuk pertumbuhan, pemeliharaan, dan kinerja tubuh (Rhozan et al., 2019).

Pemerintah berupaya dalam memajukan ketahanan pangan nasional dengan meningkatkan produksi pangan dalam negeri, berdasarkan jumlah penduduk dan luasnya cakupan wilayah geografis di Indonesia maka akan mempengaruhi kebutuhan pangan masyarakatnya. Menurut Undang-Undang Nomor 18 tahun 2012 tentang Pangan, Ketahanan Pangan dijelaskan sebagai berikut “kondisi terpenuhinya pangan bagi negara sampai dengan perseorangan, yang tercermin dari tersedianya pangan yang cukup, baik jumlah maupun mutunya, aman, beragam, bergizi, merata, dan terjangkau serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat, untuk dapat hidup sehat, aktif, dan produktif secara berkelanjutan”. Salah satu pangan yang menjadi kebutuhan pokok masyarakat Indonesia adalah beras.

Berdasarkan data Kementerian Pertanian, diperkirakan bahwa dengan jumlah penduduk sebesar 252 juta jiwa membutuhkan ketersediaan beras nasional

sebanyak 2,8 juta ton (Deptan, 2020). Jumlah konsumsi beras di Indonesia sangat besar karena komoditi ini digunakan sebagai hidangan pokok masyarakat. Pada tahun 2022 luas panen padi mencapai 10,45 juta hektar, dan mengalami kenaikan sebesar 40,87 hektar atau sekitar 0,39 persen dibandingkan dengan tahun 2021. Dengan luas panen yang sedemikian banyak menghasilkan produksi padi yang dikonversikan kedalam beras sebanyak 31,54 juta ton. Hal ini menandakan bahwa produksi beras mengalami kenaikan sebanyak 184,50 ribu ton atau 0,59 persen dibandingkan dengan produksi beras pada 2021 (Badan Pusat Statistik, 2023).

Beras sebagai salah satu bahan pokok sumber karbohidrat memiliki banyak kandungan yang bermanfaat bagi tubuh. Kandungan yang terdapat dalam serelia termasuk beras sangatlah beragam tergantung pada lingkungan, tanah, serta varietasnya (Yulianto, 2021). Salah satu hasil produksi beras yaitu tepung beras. Tepung beras merupakan olahan yang berasal dari beras. Tepung beras banyak digunakan sebagai bahan pembuatan produk kue, terutama kue tradisional Indonesia.

Menurut Badan Pusat Statistik (BPS) Provinsi Bali pada 2020, produktivitas padi tertinggi di Bali adalah 58,49 kuintal per hektar, meskipun Bali bukan penghasil padi terbesar di Indonesia. RPJMN menunjukkan bahwa ekonomi Bali bergantung pada pertanian. Berdasarkan data BPS Bali pada tahun 2022 produksi beras mengalami peningkatan sebanyak 7.119 hektare atau 6,77 persen. Namun pada saat ini industri menjadi objek pendapatan terbesar bagi Bali. Perkembangan jasa penunjang pariwisata di Bali setiap tahunnya terpantau meningkat. Pada tahun 2006 peningkatan jumlah hotel di Bali berjumlah 1.653 dan meningkat pada tahun 2016 menjadi 4.880 hotel (Pratiwi, 2019). Ini menyebabkan transformasi

lahan pertanian menjadi lahan yang tidak produktif, seperti real estate dan infrastruktur. Alih fungsi lahan terjadi sebagai hasil dari peningkatan aktivitas dan pertumbuhan populasi serta proyek pembangunan lainnya (Suratha, 2017). Ini menyebabkan masalah karena terjadi pada lahan yang masih dapat dimanfaatkan dengan produktif. Berdasarkan hal ini produktivitas padi di Bali dikhawatirkan akan semakin menurun. Laksmiari (2017) Hingga tahun 2015, banyak provinsi di Indonesia masih mengimpor beras meskipun potensi beras dalam negeri mencukupi jika didistribusikan dengan baik. Di Provinsi Bali, lahan sawah yang sempit dan produksi padi yang kurang memadai untuk kebutuhan penduduk menjadi masalah.

Walaupun produksi beras meningkat, penting bagi masyarakat dan pemerintah untuk berfokus pada diversifikasi dan inovasi dalam makanan nasional. Tujuannya adalah mengurangi ketergantungan pada tepung beras dan lebih memanfaatkan bahan lokal berkualitas tinggi seperti ubi kayu. Salah satu pilihan yang bisa diambil adalah menggantikan tepung beras dengan bahan dasar seperti ubi kayu dan produk turunannya, yang memiliki kandungan gizi dan sifat serupa dengan tepung beras.

Ubi kayu, hasil pertanian terbesar kedua setelah beras, memiliki potensi besar sebagai bahan baku pangan dengan kandungan gizi lengkap, termasuk Energi 154 kkal, Protein 1,0 mg, Lemak 0,3 gram, Karbohidrat 36,8 gram, Zat Besi 1,1 mg, Kalsium 77 mg, dan Fosfor 24 mg. Selain untuk menambah energi, ubi kayu juga memiliki manfaat sebagai sumber serat dan karbohidrat kompleks, kedua nutrisi ini berfungsi untuk mengendalikan kadar gula dalam darah. Kandungan antioksidan yang baik pada ubi kayu dihasilkan oleh vitamin A,

Vitamin C dan beta-karoten didalamnya. Salah satu pengolahan ubi kayu bernilai ekonomi tinggi yaitu tepung mocaf.

Tepung mocaf adalah hasil fermentasi ubi kayu yang meningkatkan viskositas, penyerapan protein, gelasi, rehidrasi, dan kelarutan, sehingga memiliki tekstur yang lebih baik daripada tepung tapioka atau tepung singkong biasa. Tepung mocaf pada awalnya ditemukan oleh Achmad Subagyo dari Universitas Jember. Tepung mocaf pada awalnya bertujuan untuk mensejahterakan petani singkong. Achmad Subagio terinspirasi dari negara Belanda yang melakukan pengolahan kentang menjadi beberapa jenis tepung dan pati yang bisa digunakan untuk berbagai makanan. *Mocaf* adalah tepung dari ubi kayu atau singkong yang dimodifikasi melalui fermentasi sel ubi kayu. (Subagyo, 2006).

Tepung *mocaf* menampilkan karakteristik yang lebih unggul daripada tepung singkong karena warnanya lebih putih dan memiliki aroma yang netral. Berbeda dari tepung terigu, tepung mocaf tidak mengandung protein yang diperlukan untuk membentuk gluten dalam adonan. Namun, tepung mocaf memiliki kandungan pati yang lebih tinggi daripada tepung terigu. Pati adalah molekul karbohidrat kompleks yang terdiri dari ikatan gula sederhana dalam bentuk butiran kecil. Butiran ini akan mengembang dan menyerap air saat dicampur dengan air. Pada industry pangan, pati digunakan untuk membentuk tekstur pengental, penstabil buih dan pengikat (binding). Pati dibagi menjadi dua fraksi yakni amilosa dan amilopektin (Winarno, 2002). Kandungan amilopektin pada tepung *mocaf* sebesar 73%. *Tepung mocaf* dapat digunakan sebagai alternatif pengganti tepung beras. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel berikut ini.

Tabel 1.1
Kandungan Gizi Tepung Beras dan Tepung *Mocaf* (*Modified Cassava Flour*)
per 100 gram dengan BDD 100%

No	Kandungan Gizi	Kandungan Gizi Tepung Beras	Kandungan Gizi Tepung Mocaf
1	Energi	353 kkal	350 kal
2	Karbohidrat	80 g	85.0 g
3	Lemak	0.50 g	0.6 g
4	Kalsium	5 mg	60 mg
5	Fosfor	140 mg	64 mg
6	Zat Besi	0.80 mg	15.8 mg
7	Serat	2.40 g	6.0 g
8	Protein	7 g	1.2 g
9	Air	12 g	11.9 g

Sumber : Data Komposisi Pangan Indonesia, 2017.

Minat masyarakat terutama kalangan muda pada kue tradisional pada saat ini menurun. Perubahan zaman globalisasi mempengaruhi gaya makanan yang diinginkan oleh generasi muda (Khairullah, 2020). Berdasarkan hal ini peneliti ingin mengangkat kue tradisional sebagai inovasi produk. Salah satu kue tradisional Indonesia yang saat ini sangat diminati oleh masyarakat adalah kue semprong. Kue semprong biasanya disajikan pada acara-acara tertentu seperti lebaran atau idul fitri, tetapi pada saat ini semprong telah dijual bebas dan mudah ditemui di pasaran, namun dalam versi original (Dwijayanti, 2023). Bahan pembuatan kue semprong terdiri dari tepung beras, gula, telur, santan, margarin, dan garam. Kue semprong memiliki sebutan lain antara lain kue gapit dan kassipi. Pada hari-hari tertentu masyarakat hindu di Bali juga sering mengadakan upacara agama dan kue semprong sering digunakan sebagai sarana banten.

Berdasarkan latar belakang di atas, penulis sekaligus peneliti akan membuat inovasi kue semprong dengan menggantikan tepung beras menggunakan tepung *mocaf*. Inovasi produk ini dilakukan guna menciptakan produk baru yang

menggunakan tepung mocaf. Penulis berharap dengan memanfaatkan tepung *mocaf* sebagai bahan produk baru dapat membantu diversifikasi pangan serta membangkitkan daya konsumsi masyarakat terhadap kue tradisional.

1.2 Identifikasi Masalah Penelitian

Berdasarkan latar belakang di atas maka dapat diidentifikasi permasalahan yaitu sebagai berikut :

1. Penggunaan tepung beras sebagai bahan utama pembuatan produk kue tradisional melemahkan ketahanan pangan nasional.
2. Kurangnya pemanfaatan tepung *mocaf* pada pembuatan produk kue tradisional.
3. Perlunya inovasi tepung mocaf menjadi kue semprong.
4. Belum ditemukannya formulasi yang tepat serta kualitas hasil kue semprong dengan menggunakan tepung *mocaf* dari aspek tekstur, warna, rasa, dan aroma.

1.3 Pembatasan Masalah

Setelah mengidentifikasi masalah, penelitian akan difokuskan pada permasalahan formulasi yang tepat dan kualitas kue semprong dengan penggunaan tepung mocaf. Evaluasi akan melibatkan aspek-aspek seperti tekstur, warna, rasa, aroma, dan bentuk.

1.4 Rumusan Masalah Penelitian

Berdasarkan latar belakang yang telah dijabarkan di atas maka dapat dirumuskan permasalahan dalam penelitian ini yaitu

1. Bagaimanakah formula kue semprong dengan substitusi tepung *mocaf*?
2. Bagaimanakah kualitas kue semprong dengan substitusi tepung *mocaf*?

dilihat dari aspek tekstur, warna, rasa, aroma dan bentuk?

1.5 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dikemukakan di atas, tujuan penelitian ini yaitu :

1. Menciptakan resep kue semprong dengan menggunakan tepung mocaf.
2. Evaluasi kualitas kue semprong dengan penggunaan tepung mocaf, mempertimbangkan tekstur, warna, rasa, aroma, dan bentuk.

1.6 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan menghasilkan hasil yang memiliki nilai teoritis dan praktis. Manfaat yang diantisipasi dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan akan menjadi referensi bermanfaat bagi mahasiswa Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner dalam penggunaan tepung mocaf untuk kue semprong, serta meningkatkan pengetahuan mereka.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Penulis

Harapannya, penelitian ini dapat menginspirasi inovasi dan kreativitas dalam pengembangan produk dengan menggunakan bahan pangan lokal.

b. Bagi Masyarakat

Penelitian ini diharapkan memberikan informasi dan inovasi terbaru dalam membuat kue semprong menggunakan tepung mocaf, yang memiliki nilai gizi tinggi. Selain itu, diharapkan dapat

mendorong masyarakat untuk beralih menggunakan tepung mocaf sebagai alternatif dari tepung beras.

