

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Kebergaman pangan ialah agenda pemerintah yang berfokus pada diversifikasi pangan Indonesia yang mempunyai capaian untuk mengatasi kecanduan masyarakat akan produk pangan tertentu seperti tepung terigu. Ikhran & Chotimah (2022:274) menuturkan kebergaman pangan ialah upaya pertumbuhan konsumsi beraneka ragam pangan dengan prinsip beragam, bergizi beserta berimbang dimana perihal ini wajib didukung dengan adanya keseimbangan ketersediaan pangan. Keberagaman pangan tidak hanya terbatas pada formula pangan pokok tetapi pula pada pangan lainnya beserta wajib adanya dukungan ketersediaan teknologi pengolahan yang relatif mudah untuk diterapkan dimasyarakat sehingga untuk menumbuhkan kualitas sumber daya manusia.

Pentingnya perhatian pemerintah pada kebergaman pangan di Indonesia sebenarnya sangat tinggi untuk mewujudkan ketahanan pangan. Peraturan akselerasi penganekaragaman konsumsi pangan yang berbasis sumber daya lokal yang tertulis dalam Perpres RI Nomor 22 Tahun 2009 terkait peraturan akselerasi penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal menuturkan bahwasanya hingga sekarang ini penganekaragaman konsumsi pangan belum menggapai keadaan yang maksimal yang dilihat oleh nilai Pola Pangan Harapan (PPH) yang belum sesuai harapan beserta belum maksimalnya peran pangan lokal dalam memperkuat penganekaragaman konsumsi pangan. Penganekaragaman konsumsi pangan akan memberi dukungan kepada penyediaan produk pangan yang

beragam beserta aman untuk dikonsumsi masyarakat termasuk produk pangan dari sumber daya lokal. Penganekaragaman pangan ditujukan untuk menggapai keberagaman komposisi gizi beserta mengurangi kecanduan pada sebuah produk pangan tertentu. Penganekaragaman pangan ini berperan dalam meminimalkan pemakaian tepung terigu yang tinggi di Indonesia.

Beralaskan informasi Badan Pusat Statistik tahun 2022 menuturkan Indonesia sudah mengimpor sebanyak 9,46 juta ton gandum. Gandum ialah satu diantara bahan impor yang diolah menjadi tepung terigu. Kenaikan impor gandum untuk tepung terigu disesuaikan dengan naiknya konsumsi masyarakat pada makanan berbahan tepung terigu (Hadiyantono, 2019:2). Keperluan akan pangan berkembang seiring dengan makin bertumbuhnya total penduduk suatu wilayah.

Kuliner ialah sebuah identitas budaya beserta kuliner selalu dijadikan karakteristik ataupun kekhasan sehingga menjadi keunikan suatu wilayah (Sari & Faridah, 2023:4). Makanan ialah keperluan utama manusia, tanpa makanan manusia tidak bisa menunjang kelangsungan hidup. Makanan yang dikonsumsi dianjurkan berisi gizi yang sesuai dengan keperluan tubuh. Makanan mempunyai kegunaan yang sangat krusial diantaranya berguna untuk pertumbuhan beserta membangun sel tubuh, menjaga agar tetap sehat beserta berfungsi sebagaimnah mestinya dalam pencernaan. Pengertian pangan menurut UU RI nomor 18 tahun 2012, pangan ialah segala sesuatu yang bersumber dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, perternakan, perairan, beserta air baik yang diolah ataupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan ataupun minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tamformula pangan, bahan baku pangan, bahan lainnya yang dipakai dalam tahap penyiapan, pengolahan, beserta

produksi makanan ataupun minuman. Makanan yang beranekaragam bisa dikonsumsi dengan baik terlihat dari bahan, pengolahan, beserta penyajian.

Ikhran & Chotimah (2022:274) menuturkan pengolahan pangan ialah tahap yang dilaksanakan dengan mengolah formula pangan menjadi bentuk lain yang bisa dikonsumsi sehingga menumbuhkan kualitas gizi. Oleh karenanya itu, upaya yang bisa dilaksanakan untuk meminimalkan kecanduan pada tepung terigu ialah memaksimalkan pemakaian formula pangan lokal yang bernilai gizi bagus beserta berkualitas. Sektor pertanian di Indonesia yang sangat subur beserta mempunyai sumber daya alam yang beraneka ragam beserta melimpah baik di dataran rendah ataupun dataran tinggi. Temuan di bidang pertanian sangat bermacam-macam mulai dari tipe sayuran, buah-buahan, kacang-kacangan, umbi-umbian, padi, kedelai beserta lain sebagainya. Sumber daya alam tersebut dimanfaatkan oleh masyarakat untuk mencukupi kelangsungan hidup beserta keperluan pangan yang beragam. Pangan lokal yang menjadi alternatif yang bisa diolah menjadi tepung sebagai alternatif tepung terigu salah satunya yakni padi. Tipe padi dibedakan dari tipe beras yang dihasilkan salah satunya padi ketan, beberapa varian padi ketan yakni ketan merah, ketan putih beserta ketan hitam yang bisa diolah menjadi tepung. Ketan hitam satu diantara formula pangan lokal yang berpeluang untuk memperkuat agenda keberagaman pangan dikarenakan belum dimanfaatkan dengan maksimal.

Ketan hitam ialah satu diantara varietas beras berpigmen yang sudah dikonsumsi oleh penduduk Indonesia sebagai bahan makanan yang bisa pula diolah menjadi tepung. Amalia et al. (2021:2) menuturkan bahwasanya pigmen antosianin yang terdapat pada ketan hitam dipercayai sebagai komponen utama yang memberi

sifat fungsional sebagai antioksidan, pigmen antosianin dalam beras ketan hitam menjadikan bulir beras bercorak ungu pekat. Beras ketan hitam berisi pigmen antosianin yang bisa dipakai sebagai pewarna makanan alami. Beras ketan hitam pula kaya akan kalsium beserta fosfor yang baik untuk tulang beserta gigi (Imelda, 2017:2). Tepung ketan mempunyai amilopektin yang lebih besar dibanding dengan tepung-tepung lainnya. Amilopektin inilah yang menyebabkan tepung ketan lebih pulen dibanding dengan tepung lainnya. Makin tinggi muatan amilopektin pada pati sehingga makin pulen pati tersebut. Adam et al. (2022:52) menuturkan takaran amilosa beras ketan hitam dengan besar 1-2% yang memberi sifat keras, sementara amilopektin dengan besar 98-99% yang memberi sifat lengket. Adapun rasio kandungan gizi tepung ketan hitam beserta tepung terigu protein sedang yakni:

Tabel 1.1
Kandungan Gizi Tepung Ketan Hitam beserta Tepung Terigu Protein Sedang Per 100 Gram

Komposisi	Jenis Tepung	
	Tepung Ketan Hitam	Tepung Terigu Protein Sedang
Kalori (kkal)	360	333
Karbohidrat (gr)	74,5	77,2
Protein (gr)	8,0	9,0
Lemak (gr)	2,3	1,0
Air (gr)	13,7	11,8
Serat (gr)	1,0	0,3
Abu (gr)	1,5	1,0

Sumber: Data Komposisi Pangan Indonesia (2023)

Beralaskan tabel 1.1 menunjukkan terkait muatan gizi tepung ketan hitam beserta muatan tepung terigu protein sedang mempunyai muatan yang hampir sama. Dari rasio muatan gizi di tabel 1.1 terlihat bahwasanya tepung ketan hitam mempunyai karakteristik yang hampir sama dengan tepung terigu protein sedang

beserta keduanya sesuai dipakai dalam pengolahan kue yang bertekstur lembut seperti brownies ataupun cake.

Tepung ketan hitam ialah pangan lokal Indonesia yang berpeluang dikembangkan menjadi produk makanan yakni bolu kukus ketan hitam. Tepung ketan hitam satu diantara tepung yang tidak berisi gluten tetapi pangan ini kaya akan zat karbohidrat, antioksidan, senyawa bioaktif, beserta serat yang tinggi bagi kesehatan (Asfar et al., 2022:2). Sementara tepung terigu berisi komponen gluten yang membedakannya dari tepung-tepung lainnya. Gluten ialah protein yang bersifat lengket yang berfungsi untuk melilit beserta membuat adonan menjadi kenyal sehingga gampang diolah (Prasetyo, 2021:168).

Pemakaian tepung ketan hitam dipakai dengan upaya menalternatif tepung terigu dengan tepung ketan hitam memakai formulasi tertentu. Alternatif ialah mengganti bahan pokok ataupun formula pangan asli yang dipakai secara keseluruhan ataupun sesegmen. Memakai tepung ketan hitam sebagai alternatif tentunya bisa meminimalkan pemakaian tepung terigu, membantu penganekaragaman pangan beserta menumbuhkan mutu pangan yang berbasis pangan lokal. Ketan hitam sangat mudah dijumpai di pasaran, ketan hitam menjadi formula pangan lokal yang bisa dipakai dalam produksi jajanan tradisional seperti onde-onde, iwel, cake ketan hitam, bubur ketan hitam. Beberapa contoh temuan kajian terdahulu dari olahan tepung ketan hitam yakni ogura cake tepung ketan hitam, opak ketan hitam, cookies, biskuit beserta brownies ketan hitam. Pemanfaatan tepung ketan hitam di masyarakat belum dimanfaatkan secara maksimal, dikarenakan pengetahuan masyarakat masih terbatas. Untuk meningkatkan variasi olahan dari tepung ketan hitam pengkaji tertarik untuk

dipakai dalam pembuatan olahan dari alternatif tepung ketan hitam menjadi bolu kukus tepung ketan hitam.

Erisdianto et al. (2020:2) menuturkan bolu kukus ialah kue yang mempunyai formula utama tepung terigu dengan penambahan telur, gula beserta formula pemekar. Bolu kukus biasanya diolah memakai pewarna makanan untuk menghasilkan bolu kukus yang menarik (Noer et al., 2017:61). Pada biasanya bolu kukus ialah kue yang mempunyai bahan utama tepung terigu dengan formula tambahan lainnya seperti telur, gula pasir, formula pemekar, minyak beserta air soda ataupun gula merah yang dicairkan yang selanjutnya dimatangkan dengan upaya dikukus dengan memanfaatkan uap panas.

Andriani (2012:2) menuturkan indikator kesuksesan dalam produksi bolu kukus yakni dengan upaya mengaduk adonan beserta mengukus adonan, seperti halnya pada saat pengadukan adonan yang terlalu lama ataupun terlalu sebentar ataupun pengukusannya tidak baik yang bisa membuat bolu kukus tidak merekah ataupun mekar. Dilain itu, indikator kesuksesan yang bisa membuat adonan bolu kukus mekar beserta merekah sempurna ialah telur beserta formula tambahan seperti emulsifier beserta air soda. Rohimah (2008:41) menuturkan bahwasanya karakteristik bolu kukus yang baik ialah dengan tekstur empuk beserta mekar dengan karakteristik segmen atas bolu kukusnya terbagi menjadi 4 segmen agar mendapat temuan yang baik pengukusan dilaksanakan sepanjang kurang lebih 15 menit ataupun sampai segmen atas bolu merekah. Pada biasanya bolu kukus mempunyai karakteristik khas dengan bentuk merekah seperti bunga, karakteristik khas segmen permukaannya merekah dengan total 3-4 rekahan (Aprilia et al., 2021:318).

Beralaskan pemaparan di atas, pengkaji akan menalternatifkan formula utama yakni tepung terigu pada produksi bolu kukus memakai tepung ketan hitam. Di kajian ini penulis sekaligus pengkaji memakai formulasi mengacu pada kajian Fansyukri & Syarif (2021:202) yakni dampak alternatif tepung beras ketan hitam pada mutu brownies panggang, memakai rasio tepung ketan hitam beserta tepung terigu dengan formulasi 30%, 40% beserta 50%, menghasilkan temuan terbaik Beralaskan tes sensorik dengan penambahan 40% tepung ketan hitam. Capaian alternatif ini untuk memanfaatkan formula pangan lokal untuk memperkuat keberagaman pangan ataupun penganekaragaman pangan. Alternatif tepung terigu dengan tepung ketan hitam tentu wajib mempertimbangkan formulasi yang tepat agar menghasilkan produk bolu kukus dengan kualitas beserta karakteristik yang sesuai di kajian ini, pengkaji memakai 50% tepung ketan hitam. Sehingga dari itu, wajib dilaksanakan kajian terkait tes kualitas bolu kukus terlihat dari unsur rasa, tekstur, warna, pori-pori beserta keseragaman bentuk.

1.2 Identifikasi Masalah Penelitian

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah ditemukan diatas, masalah dapat diidentifikasi sebagai berikut:

1. Penggunaan tepung terigu yang tinggi sehingga perlu adanya diversifikasi pangan.
2. Adanya potensi pangan lokal ketan hitam yang belum dimanfaatkan dengan optimal.
3. Belum banyak ditemukan inovasi-inovasi jajanan menggunakan tepung ketan hitam.

4. Belum ditemukan formulasi untuk menghasilkan bolu kukus tepung ketan hitam dari segi rasa, tekstur, warna, pori-pori dan keseragaman bentuk.
5. Belum adanya uji kualitas bolu kukus tepung ketan hitam segi rasa, tekstur, warna, pori-pori dan keseragaman bentuk.

1.3 Pembatasan Masalah

Agar penelitian ini dapat dilakukan lebih mendalam maka permasalahan penelitian yang akan diangkat perlu dibatasi variabelnya. Oleh sebab itu peneliti membatasi dengan mengangkat permasalahan yang berkaitan dengan uji kualitas bolu kukus tepung ketan hitam dilihat dari segi aspek rasa, tekstur, warna, pori-pori dan keseragaman bentuk.

1.4 Rumusan Masalah Penelitian

Berdasarkan latar belakang yang dikemukakan diatas dapat dirumuskan permasalahan dalam penelitian yaitu:

1. Bagaimanakah formulasi bolu kukus tepung ketan hitam?
2. Bagaimanakah kualitas bolu kukus tepung ketan hitam dilihat dari aspek rasa, tekstur, warna, pori-pori dan keseragaman bentuk?

1.5 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui formulasi bolu kukus tepung ketan hitam.
2. Untuk mengetahui kualitas bolu kukus tepung ketan hitam dilihat dari aspek rasa, tekstur, warna, pori-pori dan keseragaman bentuk.

1.6 Manfaat Hasil Penelitian

Melalui pelaksanaan penelitian ini diharapkan hasilnya dapat memberikan manfaat secara teoritis maupun secara praktis. Adapun manfaat yang di harapkan dari penelitian ini yaitu:

1.6.1 Manfaat Teoritis

Manfaat penelitian ini sebagai pengembangan tepung ketan hitam serta menambah pengetahuan baru mengenai cara pembuatan bolu kukus dengan bahan substitusi tepung ketan hitam

1.6.2 Manfaat Praktis

1. Bagi Penulis

Hasil penelitian ini dapat menambah wawasan dan pengalaman langsung tentang pemanfaatan tepung ketan hitam dari pangan lokal.

2. Bagi Masyarakat

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat mengenai varian baru bolu kukus dengan substitusi tepung ketan hitam dan mensosialisasikan kepada masyarakat untuk mengolah bahan pangan lokal.