

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Pasta adalah bahan pangan yang digunakan pada masakan Italia, dibuat dari campuran terigu, air, minyak, telur, dan garam yang dibuat adonan yang bisa dibentuk menjadi berbagai variasi ukuran dan bentuk (Koeswara, 2007:3). Dalam bahasa Inggris, istilah "pasta" digunakan untuk mengacu pada berbagai hidangan yang menggunakan pasta sebagai bahan utama yang kemudian disajikan dengan bumbu dan saus. Pasta berasal dari bahasa Italia "*pasta alimentare*" yang berarti adonan makanan.

Umumnya pasta terbuat dari adonan tepung semolina dan telur. Tepung semolina adalah sejenis tepung yang terbuat dari gandum durum yang dihasilkan dari jenis gandum keras atau *hard wheat*. Selain menggunakan tepung semolina, pasta dapat dibuat menggunakan tepung terigu yang mengandung protein tinggi karena tepung jenis ini juga terbuat dari gandum.

Tepung semolina dan tepung terigu merupakan jenis tepung yang belum bisa diproduksi langsung di Indonesia karena kondisi iklim di Indonesia memang tidak cocok untuk tanaman subtropis seperti gandum sehingga Indonesia masih harus melakukan impor gandum dari negara lain.

Tepung terigu adalah salah satu bahan makanan yang banyak digunakan untuk berbagai makanan di Indonesia. Mulai dari mie, kue, kerupuk sampai jajanan, semuanya menggunakan tepung terigu sebagai bahan utama. Otomatis, masyarakat Indonesia tidak luput dari mengkonsumsi tepung terigu sebagai makanan sehari – hari.

Berdasarkan data dari Direktur Eksekutif Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia (Aptindo), Ratna Sari Loppies melaporkan bahwa sepanjang 2018 konsumsi tepung terigu telah mencapai 4,15 juta metrik ton dan konsumsi tepung terigu nasional di tahun 2019 semakin meningkat 6% dari tahun sebelumnya. Konsumsi tepung terigu yang terus meningkat diikuti pula oleh meningkatnya angka impor gandum yang merupakan bahan baku pengolahan tepung terigu.

Terdapat cara untuk mengurangi konsumsi tepung terigu yaitu dengan memanfaatkan bahan pangan lokal yang memiliki sumber karbohidrat lain. Melalui pemanfaatan bahan pangan lokal, maka nilai ekonomi bahan pangan lokal akan meningkat dan dapat mengurangi ketergantungan untuk mengimpor terigu.

Salah satu bahan pangan lokal yang memiliki potensi untuk menggantikan tepung terigu adalah tepung beras. Tepung beras adalah tepung yang dibuat dari beras yang digiling atau ditumbuk. Untuk Harga tepung beras 2023 adalah Rp 6.500 per 500 gram sedangkan harga tepung terigu protein tinggi 2023 adalah Rp 14.970 per 1 KG. Penggunaan tepung beras adalah alternatif yang lebih terjangkau dari segi harga dibandingkan dengan tepung terigu impor

Beras secara alami adalah bahan bebas gluten dan mengandung protein yang dikenal bergizi dan hipoalergenik. Beras memiliki sifat-sifat seperti tidak adanya kemampuan pembentukan gluten, kadar natrium dan lemak yang rendah, tetapi kadar proteinnya tinggi, juga memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi dan mudah dicerna (S. Man, 2014).

Beberapa manfaat tepung beras yang dapat kita rasakan ketika mengkonsumsi tepung beras adalah mengatasi hiperpigmentasi, penyerapan minyak pada kulit dan rambut, karena tepung ini mengandung banyak serat, tepung beras juga dapat mengatasi konstipasi dan membantu menurunkan berat badan.

Oleh karena itu, penelitian pemanfaatan tepung beras sebagai bahan substitusi untuk pembuatan *egg pasta* diharapkan dapat menciptakan inovasi baru dalam mengurangi ketergantungan tepung terigu di Indonesia berikut dengan menghasilkan hasil yang baik dalam segi warna, tekstur, aroma dan rasa dari *egg pasta*.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Dalam bagian ini, masalah yang dihadapi dalam proses uji coba akan diuraikan secara jelas, yang kemudian akan dikembangkan dan dibuktikan dalam uji coba. Berikut adalah beberapa contoh rumusan masalahnya:

1. Bagaimana respon masyarakat terhadap *egg pasta* yang diproduksi dengan menggunakan substitusi tepung beras dari segi tekstur, warna, bau dan rasa?
2. Apakah terdapat perbedaan pada *egg pasta* yang diproduksi dengan menggunakan substitusi tepung beras dari segi tekstur, warna, bau dan rasa?

### **1.3 Tujuan Uji Coba**

Tujuan uji coba dalam laporan berjudul "Pemanfaatan Tepung Beras sebagai Bahan Substitusi dalam Pembuatan *Egg Pasta*" adalah untuk menguji efektivitas penggunaan tepung beras sebagai substitusi dalam pembuatan *Egg pasta* dan memahami dampaknya terhadap berbagai aspek pasta. Berikut adalah tujuan uji coba yang dapat diidentifikasi:

1. Untuk mengukur dan mengetahui daya terima masyarakat terhadap *Egg pasta* yang diproduksi dengan penggunaan substitusi tepung beras.
2. Untuk mengetahui perbedaan yang ada pada *egg pasta* yang diproduksi dengan penggunaan substitusi tepung beras dalam segi tekstur, warna, bau dan rasa.

### **1.4 Manfaat Penelitian**

Berdasarkan tujuan penelitian yang hendak dicapai, maka penelitian ini diharapkan hasilnya dapat bermanfaat dan menginspirasi masyarakat untuk dapat mengolah salah bahan pangan lokal yang kami gunakan untuk yaitu tepung beras. Selain itu, kami mengharapkan dapat meningkatkan kesadaran masyarakat untuk mengurangi ketergantungan berlebih pada penggunaan tepung terigu dan kami harap penelitian ini dapat meningkatkan potensi masyarakat untuk berinovasi dalam industri makanan untuk menciptakan *egg pasta* dengan memanfaatkan bahan substitusi yang produksinya tinggi di Indonesia yaitu tepung beras.