

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Sebagaimana dalam Undang-Undang Nomor 10 Tahun 2009 disebutkan “Wisata adalah kegiatan perjalanan yang dilakukan oleh seseorang atau sekelompok orang dengan mengunjungi tempat tertentu untuk tujuan rekreasi, pengembangan pribadi, atau mempelajari keunikan daya tarik wisata yang dikunjungi dalam jangka waktu sementara”.

Dikarenakan adanya kegiatan wisata, maka sudah pasti banyak aspek yang tersentuh, salah satunya adalah aspek ekonomi. Aspek ekonomi yang tersentuh oleh kegiatan wisata adalah industri pariwisata yang di dalamnya termasuk industri kuliner yang menjadikan kuliner atau makanan sebagai salah satu sarana wisata demi memenuhi keinginan dan kebutuhan para wisatawan saat melakukan wisata.

Keinginan yang beraneka ragam tersebut bisa berupa wisata alam, wisata bahari atau pun wisata untuk mencari makanan-makanan yang unik di suatu daerah tertentu. Bahkan dalam beberapa kasus di beberapa negara, makanan telah menjadi salah satu objek wisata dan daya tarik bagi mereka yang ingin melakukan perjalanan wisata, objek tersebut dikenal dengan istilah wisata kuliner.

Di Indonesia sendiri wisata kuliner sudah menjadi salah satu *trend* yang sangat diminati dan menjadi bisnis yang sangat menjanjikan. Sehingga memungkinkan para wirausaha dibidang kuliner bermunculan. Karena peluang tersebut, banyak wirausaha dibidang kuliner gencar melakukan promosi produk dengan cara membuat produk inovasi atau pun mengembangkan produk olahan yang sudah ada demi mendapatkan konsumen dalam segmen pasar industri wisata kuliner.

Dunia kuliner sendiri terbagi kedalam beberapa bagian atau jenis, salah satunya adalah *pastry*. *Pastry* merupakan salah satu bagian dari dunia kuliner yang berfokus pada makanan yang beraneka ragam, baik itu metode pembuatan, jenis atau pun dari kombinasi bahan yang digunakannya.

Adapun produk-produk *pastry* yang dikenal oleh masyarakat pada umumnya adalah *cake, biscuit, cookies, pudding, prozen dessert, short pastry* dan lain sebagainya.

Akan tetapi, banyak sekali wirausaha dibidang kuliner khususnya *pastry* yang melakukan inovasi atau pengembangan produk tidak terlalu memperhitungkan bahwa setiap bahan baku yang digunakan memiliki dampak yang cukup besar bagi berbagai aspek yang ada. Salah satunya adalah penggunaan tepung terigu sebagai bahan baku.

Tepung terigu merupakan tepung yang didapatkan dari hasil pengolahan biji gandum yang tumbuh di daerah subtropis. Indonesia sendiri merupakan daerah tropis, oleh karena itu pengadaan tepung terigu atau pun biji gandum yang ada di Indonesia lebih banyak didapatkan dari hasil impor luar negeri dari pada dari dalam negeri.

**Tabel 1.1**  
**Data Impor Gandum Indonesia (2012-2014)**

No	Country of Origin	2012 (Qty, Value)		2013 (Qty, Value)		2014 (Qty, Value)		%
		MT	000 USD	MT	000 USD	MT	000 USD	
1	Australia	4,420,922	1,482,238	3,791,903	1,381,451	836,482	272,604	55.4%
2	United States	686,380	256,359	535,335	196,189	283,004	97,135	18.7%
3	Canada	930,619	389,464	1,372,007	546,094	214,774	76,334	14.2%
4	Ukraine	30,506	66,027	304,850	86,709	123,757	35,200	8.2%
5	Russia	34,650	12,611	221,420	65,215	37,823	11,870	2.5%
6	India	107,462	34,255	380,375	121,532	2,853	929	0.2%
7	Pakistan	35,897	11,163	4,168	1,288	-	-	0.0%
8	Turkey	1,102	322	38,431	11,991	-	-	0.0%
9	Kazakhstan	1,037	351	-	-	-	-	0.0%
10	Others	1,915	1,025	72,020	23,394	11,332	3,437	0.8%
Total		6,250,490	2,253,850	6,720,509	2,433,863	1,510,025	497,510	100%

(Sumber: Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia)

Data di atas menjelaskan bahwa pada tahun 2014 impor gandum dari beberapa negara telah mencapai 1.5 juta MT (*metric ton*). Walaupun angka pada tahun tersebut menunjukkan sebuah penurunan dari tahun-tahun sebelumnya akan tetapi tetap saja gandum tersebut didapatkan dari hasil impor luar negeri. Oleh karena itu, untuk membantu mengurangi jumlah impor yang berkelanjutan pada tahun-tahun berikutnya harus dipastikan bahwa setiap aspek dan kegiatan yang menggunakan atau pun memanfaatkan tepung terigu sebagai bahan baku olahan harus diupayakan untuk dikurangi atau diganti penggunaannya.

Upaya tersebut dapat dilaksanakan dengan cara menggunakan panganan lokal yang ada di Indonesia sebagai substitusi atau pun pengganti tepung terigu pada produk-produk olahan yang ada saat ini. Diantara banyaknya panganan lokal yang dapat digunakan sebagai substitusi atau pengganti tepung terigu adalah pemanfaatan dan pengolahan biji sorgum menjadi tepung. Pemanfaatan dan pengolahan biji sorgum tersebut diharapkan dapat menjadi bahan baku alternatif bagi masyarakat Indonesia umumnya dan bagi para wirausaha kuliner di Indonesia khususnya suatu hari nanti.

Sorgum adalah tanaman serealia yang umumnya tumbuh di daerah Tropis khususnya Afrika dan Asia dan di daerah marginal yang umumnya memiliki toleransi terhadap kekeringan. Diantara lima varietas sorgum yang ada di dunia yaitu varietas *bicolor*, *guinea*, *caudatum*, *kaffir* dan *durra*, varietas *Sorgum bicolor* (L.) adalah salah satu varietas yang tumbuh dominan di wilayah ASEAN (Jurnal AGRITECH, Vol. 33, No. 3 Agustus 2013).

Menurut Etuk (dalam jurnal AGRITECH, Vol. 3, No. 33, 2013, hlm.289) Kandungan nutrisi dalam sorgum bervariasi tergantung pada varietasnya, dia mengemukakan bahwa

Kandungan nutrisi dalam sorgum umumnya mengandung protein kasar 8,9 – 11%, lemak 2,5 – 3,3%, serat kasar 1,2 – 3,01%, abu 1,2 – 6,94%, pati dan gula 61,24 – 76,6 % dengan berat kering (BK) sekitar 88,94 – 93,31%. Komposisi asam amino sorgum cukup lengkap baik asam amino esensial maupun non esensial dan juga mengandung vitamin penting seperti vitamin A, vitamin K, vitamin B6, vitamin B12 dan *choline*.

Selain mengandung nutrisi, sorgum juga memiliki anti-nutrien antara lain tanin, asam fitat, *proteinase inhibitor* dan *cyanogenic glycosides*. Tanin merupakan anti-nutrien aktif alami pada tanaman (metabolit sekunder) yang termasuk dalam golongan polifenol.

Dilihat dari kandungan dan potensinya, tepung biji sorgum dinilai mampu menjadi bahan baku alternatif untuk mengurangi atau bahkan menggeser penggunaan tepung terigu yang selama ini sering digunakan oleh berbagai kalangan. Selain itu, pemanfaatan biji sorgum menjadi tepung bisa menjadi media inovasi dan pengembangan produk bagi para pengusaha dibidang kuliner

khususnya *pastry* yang ingin menggunakan bahan pangan alternatif atau bahan pangan lokal demi mendapatkan pangsa pasar yang diinginkan.

Bahan dasar utama *short dough* yaitu tepung terigu, gula dan mentega atau *butter*. cara mempersiapkannya adonan *short dough* sebelum dibakar adalah dengan cara menempelkan adonan ke dalam cetakan dengan baik, adonan dibakar pada suhu antara 180 derajat – 210 derajat celcius. Adonan bisa langsung dibakar setelah diberi isi, atau dibakar tanpa bahan isian (*metoda blind baking*) tetapi adonan harus diberi pemberat seperti kacang-kacangan selama pemanggangan agar bentuk adonan tidak berubah dan setelah matang adonan bisa diisi dengan krim, vla, buah dan lain sebagainya.

Penjelasan di atas menjelaskan bahwa dari resep pembuatannya, *short dough* untuk pembuatan pie sudah pasti menggunakan tepung terigu sebagai bahan baku utama. Oleh karena itu sebagai langkah inovasi produk terhadap *short dough* dan sebagai bentuk upaya untuk meningkatkan eksistensi panganan lokal agar menjadi bahan baku alternatif pengganti atau pun sebagai substitusi tepung terigu dalam penelitian ini penulis akan menggunakan tepung biji sorgum sebagai material dalam pembuatan *short dough* untuk pie rendang.

Penulis juga berkeinginan untuk memaparkan sekaligus membuat inovasi gabungan. Tidak hanya berinovasi dari segi penggunaan tepung biji sorgum sebagai bahan utama dalam pembuatan *short dough* akan tetapi penulis juga menjadikan rendang sebagai *filling* untuk *short dough* tersebut.

Rendang merupakan masakan khas yang berasal dari suatu daerah di Indonesia yang begitu populer. Lilly (2003) mengemukakan bahwa

Rendang adalah salah satu masakan tradisional Minangkabau yang menggunakan daging dan santan kelapa berbumbu rempah dan cabai... Bahkan pada tahun 2011, rendang dinobatkan sebagai hidangan peringkat pertama dalam daftar *World's 50 Most Delicious Foods* (50 Hidangan Terlezat Dunia) yang digelar oleh *CNN International* (hlm. 3).

Akan tetapi dalam proses pengolahannya, masih sedikit pengembangan yang dilakukan. Oleh karena itu masih sedikit masyarakat yang mengetahui tentang pengembangan produk olahan dari rendang. Dan sebagai langkah inovasi atau pun pengembangan produk, penulis akan melakukan sebuah uji coba pembuatan *short dough* untuk produk pie rendang yang nantinya akan

mendapatkan perlakuan berupa perancangan formulasi resep dengan menggunakan bahan pangan yang sebelumnya belum pernah digunakan dalam pembuatan *short dough*. Dan tentunya bahan pangan tersebut akan berperan sebagai bahan substitusi atau pun bahan pengganti dari tepung terigu yang biasa digunakan untuk pembuatan produk tersebut.

Penelitian dan langkah inovasi ini diharapkan membuat masyarakat mengetahui bahwa Indonesia dengan kawasan tropisnya memiliki begitu banyak potensi alam sebagai sumber daya melimpah yang bisa dijadikan bahan baku pangan alternatif yang dapat dikonsumsi. Selain itu, agar masyarakat Indonesia mengetahui bahwa masakan tradisional Indonesia bisa digabungkan dengan produk olahan dari luar sehingga menghasilkan makanan yang memiliki cita rasa.

Oleh karena itu, berdasarkan latar belakang dan uraian di atas sebagai tugas penyusunan skripsi ini penulis sangat tertarik untuk menyusun dan melakukan penelitian dengan judul **“Inovasi Pie Rendang Dengan Menggunakan Tepung Biji Sorgum Sebagai Bahan Substitusi Adonan *Short Dough*”**. Dan berharap agar hasil penelitian ini mampu menjadi salah satu langkah inovasi yang bermanfaat bagi seluruh aspek yang ada.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang dikemukakan di atas, maka penulis hendak membatasi penelitian dalam beberapa rumusan masalah. Yaitu :

1. Bagaimana gambaran pie rendang dengan menggunakan tepung biji sorgum?
2. Adakah perbedaan yang didapatkan dari hasil uji *kitchen project* dan uji hedonik pada formulasi resep adonan *short dough* dengan menggunakan tepung biji sorgum sebagai bahan substitusi untuk pembuatan pie rendang?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui bagaimana gambaran pie rendang dengan menggunakan tepung biji sorgum.
2. Untuk mengetahui adakah perbedaan yang didapatkan dari hasil uji *kitchen project* dan uji hedonik pada formulasi resep adonan *short dough* dengan menggunakan tepung biji sorgum sebagai bahan substitusi untuk pembuatan pie rendang?

#### **1.4 Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat dari penelitian ini terbagi dalam 2 (dua) manfaat, yaitu manfaat praktik dan manfaat personal

##### **1. Manfaat Teoritis**

- a. Untuk mengembangkan ilmu gastronomi atau ilmu kuliner yang ada saat ini dengan melakukan inovasi sebagai salah satu cara alternatif dalam mengangkat citra panganan dan masakan lokal. Sekaligus memberikan penekanan berupa pemaparan bahwa panganan lokal memiliki manfaat dan kegunaan yang sama dengan pangan dari luar yang terlalu sering digunakan.
- b. Diharapkan dapat memberikan sumbangan pemikiran dan motivasi kepada para insan kuliner dan masyarakat luas.

##### **2. Manfaat Praktis**

Manfaat praktis yang diharapkan oleh peneliti selain sebagai salah satu media demi mencapai kelulusan pada strata 1 (satu), penelitian ini diharapkan mampu menjadi cara untuk melihat peluang dalam dunia usaha yang akan dihadapi di masa yang akan datang.