

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Program diversifikasi pangan untuk meningkatkan pemenuhan gizi masyarakat melalui pangan mampu dikembangkan dengan baik jika dapat mengoptimalkan pemanfaatan sumber bahan pangan lokal yang tersedia dengan mengkaji potensi bahan pangan lokal melalui diversifikasi pangan. Dengan demikian program ini akan mendukung ketahanan pangan nasional. Salah satu langkah yang dapat dilakukan untuk mempercepat ketahanan pangan nasional dapat dilakukan dengan mengurangi penggunaan impor dan memaksimalkan pemanfaatan pangan lokal demi mencapai swasembada pangan. Melalui diversifikasi pangan dengan menggali potensi bahan pangan lokal, upaya ini akan mendukung ketahanan pangan nasional (Prasetya & Purwidiani, 2014).

Mayoritas masyarakat Indonesia saat ini mengkonsumsi produk olahan terigu sebagai makanan pokok sehari-hari. Namun, ketergantungan masyarakat Indonesia terhadap terigu telah menimbulkan permasalahan dalam sistem ketahanan pangan Indonesia. Setiap tahun, konsumsi terigu di Indonesia terus meningkat karena kebiasaan konsumsi masyarakat yang lebih memilih terigu sebagai bahan utama dalam pengembangan industri pangan. Akibat tingginya tingkat permintaan tepung terigu, pemerintah terpaksa melakukan impor gandum/biji gandum dari negara lain seperti dari Australia, India dan Amerika Serikat (Fressetya et al., 2017).

Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS) tahun 2022, sejak Januari hingga Mei 2022 impor gandum di Indonesia mencapai 4,36 juta ton dengan nilai sebesar US\$1,65 miliar. Selama periode lima bulan pertama tahun 2022, Indonesia mengimpor sekitar 1,57 juta ton gandum dari Australia dengan nilai sekitar US\$585,6 juta. Impor gandum dari Australia menyumbang sekitar 36% dari total impor gandum Indonesia.

Salah satu produk makanan yang menggunakan terigu sebagai bahan dasar dan yang paling populer adalah biskuit dan kue kering. Penggunaan sumber daya lokal dan kearifan lokal dapat menjadi strategi untuk mengurangi ketergantungan

masyarakat terhadap tepung terigu dan mengoptimalkan pemanfaatan potensi bahan pangan lokal di Indonesia (Tahir et al., 2018). Tanaman sagu merupakan salah satu contoh sumber bahan pangan lokal yang sangat potensial untuk dikembangkan (Hutagalung et al., 2015).

Tanaman sagu (*Metroxylon sp*) memiliki potensi sebagai sumber pangan lokal yang dapat dikembangkan untuk mendukung diversifikasi pangan lokal dan nasional. Sagu termasuk salah satu jenis tanaman perkebunan yang umumnya dimanfaatkan sebagai bahan pangan oleh masyarakat lokal di berbagai daerah. Indonesia mempunyai luas areal sagu yang terluas di dunia, luas areal mencapai 1.128 juta hektar dari 2.291 juta hektar luas areal tanaman sagu dunia atau sekitar 51,3%. Tanaman sagu tersebar luas di berbagai wilayah di Indonesia, termasuk di Riau, Kalimantan, Maluku dan Papua. Provinsi Riau khususnya termasuk salah satu sentra perkebunan sagu yang mempunyai tanaman sagu yang tinggi di Indonesia (Novitasari & Mardesci, 2020).

Berdasarkan data Kementrian Pertanian (Kementan), pada tahun 2021 jumlah penghasil sagu di Indonesia diperkirakan mencapai 381.065 ton. Jumlah ini mengalami kenaikan tipis sebesar 4,2% dibandingkan tahun sebelumnya yang berjumlah 365.665 ton. Berdasarkan provinsi, Riau merupakan produsen sagu terbesar di Indonesia dengan jumlah produksi sebesar 274,8 ribu ton pada tahun 2021. Selain itu, Papua juga merupakan wilayah yang signifikan dalam produksi sagu, dengan jumlah sebesar 69,4 ribu ton, diikuti oleh Maluku sebesar 10,2 ribu ton dan Kalimantan Selatan sebesar 3,7 ribu ton (Kementrian Pertanian, 2022).

Dalam memaksimalkan potensi pengembangan sagu agar memberikan dampak ekonomi yang besar bagi masyarakat, maka perlu diterapkan strategi pengembangan sagu (Hamid, 2022). Penggunaan tepung sagu di Indonesia sebagai bahan pangan sudah mulai dikenal masyarakat dalam bentuk produk pangan salah satunya adalah sagu tutupala, bagea, papeda, sinoli, sagu lempeng dan lainnya (Ramdany et al., 2021). Secara umum, tepung terigu merupakan bahan utama dalam pembuatan kue kering. Namun, untuk mengurangi ketergantungan terhadap terigu maka dapat digunakan pangan lokal seperti tepung sagu sebagai pengganti bahan baku dalam pembuatan kue kering (Sulistiyowati & Sutiadiningsih, 2018).

Tepung sagu (*Metroxylon sp*) dapat dimanfaatkan sebagai alternatif dalam mengurangi penggunaan tepung terigu dalam pembuatan kue kering. Selain berperan dalam diversifikasi pangan, tepung sagu juga memiliki keunggulan sebagai tepung bebas gluten, mempunyai kadar karbohidrat yang tinggi dan memiliki indeks glikemik rendah (Heryani & Silitonga, 2018). Dari perspektif kesehatan, tepung sagu dapat dikonsumsi secara aman karena merupakan bahan pangan yang menadung bebas gluten. Kandungan gizi yang terdapat dalam 100 gr tepung sagu terdiri Energi 355 kkal, Karbohidrat 85,6 gr, Protein 0,6 gr, Lemak 1,1 gr, Kalsium 91 gr, Fosfor 167 gr, Fe 2,2 mg, Serat 0,3 g , Vit. B1 0,01 mg (Kementrian Kesehatan RI, 2018).

Sus kering adalah jenis kudapan atau cemilan yang telah dikenal luas oleh masyarakat Indonesia. Belakangan ini, sus kering banyak dicari karena sus kering lebih mudah diolah dan memiliki tekstur yang renyah sehingga bisa disimpan dalam jangka waktu yang lama. Selain itu, sus kering juga lebih cocok diproduksi dalam skala besar karena daya simpannya yang lama, sehingga banyak industri makanan yang memproduksi dan menjual sus kering. Sus kering sering digunakan sebagai hidangan untuk tamu dan sebagai camilan ringan. Tekstur yang ringan dan rasanya yang enak menjadi cemilan yang disukai oleh berbagai usia (Marpaung, 2022). Sus kering termasuk salah satu jenis olahan *pastry* yang ringan, berwarna kecoklatan, mempunyai rongga, tekstur yang renyah dan mempunyai rasa yang gurih sehingga dimintai banyak orang. Sus kering umumnya dijadikan sebagai makanan cemilan untuk menyambut tamu, dihidangkan dalam berbagai acara sebagai penganjal perut (Oktariani, 2017).

Sus kering diproduksi dengan menggunakan bahan dasar berupa tepung terigu, margarin dan telur. Tepung terigu memiliki peran penting dalam membentuk struktur dari sus kering. Meskipun pembuatan sus kering umumnya memakai tepung terigu, namun untuk meminimalisir ketergantungan terhadap pemakaian tepung terigu, dapat dilakukan pengurangan dengan menggunakan bahan pangan lokal seperti tepung sagu (Asih & Arsil, 2020).

Berdasarkan uraian tersebut, penulis tertarik untuk membuat sus kering dengan substitusi tepung sagu agar dapat memanfaatkan bahan pangan lokal. Pengembangan produk sus kering dengan menggunakan tepung sagu yang

diharapkan bisa bermanfaat dalam nilai gizi produk serta dapat melakukan diversifikasi pangan dengan produk sus kering ini.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah bagaimana tingkat kesukaan terhadap sus kering dengan substitusi tepung sagu?

1.3 Tujuan

1.3.1 Tujuan Umum

Tujuan umum penelitian ini adalah mengetahui tingkat kesukaan sus kering dengan substitusi tepung sagu.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Mengetahui tingkat kesukaan terhadap warna sus kering dengan substitusi tepung sagu.
2. Mengetahui tingkat kesukaan terhadap aroma sus kering dengan substitusi tepung sagu.
3. Mengetahui tingkat kesukaan terhadap rasa sus kering dengan substitusi tepung sagu.
4. Mengetahui tingkat kesukaan terhadap tekstur sus kering dengan substitusi tepung sagu.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Bagi Peneliti

Penelitian ini dapat dijadikan sebagai pengalaman dalam menyusun dan menulis hasil penelitian dengan bentuk tulisan ilmiah serta penelitian ini memberikan kesempatan untuk memperluas pemahaman dan pengetahuan di bidang teknologi pangan, khususnya dalam pembuatan sus kering.

1.4.2 Manfaat Bagi Institusi Gizi

Penelitian ini memberikan kontribusi dalam pengembangan pengetahuan dan pemahaman tentang pembuatan sus kering dengan substitusi tepung sagu. Penelitian ini dapat memberikan informasi yang berharga yang dapat digunakan sebagai landasan untuk mengembangkan program penelitian lanjutan. Selain itu,

hasil penelitian ini juga diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam memperkaya literatur ilmiah di bidang pangan, khususnya sebagai sumber referensi yang dapat diakses di perpustakaan.

1.4.3 Manfaat Bagi Masyarakat

Sebagai sumber informasi bagi industri pengolahan pangan, bahwa tepung sagu memiliki potensi untuk diolah menjadi produk makanan termasuk salah satunya adalah sus kering.

1.5 Ruang Lingkup

Ruang lingkup penelitian ini meliputi sifat organoleptik yang terdiri dari warna, aroma, rasa dan tekstur sus kering.