

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Selama ini sangat mudah untuk mendapatkan hidangan dari Benua Eropa di Indonesia dan terdapat banyak tempat yang menyediakan hidangan dari wilayah Eropa karena terdapatnya globalisasi atau pertukaran budaya. Salah satu contoh hidangan yang diminati oleh berbagai kalangan di Indonesia adalah pasta. Pasta merupakan hidangan yang diterima dan dinikmati oleh berbagai kalangan khalayak sejak dahulu di Indonesia (Khairunissa & Agmasari, 2020).

Pasta, hidangan yang berasal dari Eropa, memiliki sejarah yang panjang dan telah tersebar di berbagai belahan dunia sejak zaman kuno, terutama di daerah di mana gandum merupakan makanan pokok masyarakat. Marco Polo memainkan peran penting dalam memperkenalkan pasta ke Italia pada Abad ke-13 setelah kembali dari perjalanannya ke Cina pada tahun 1271 (Sunnaholomi Halakrispen, 21 Juni 2019). Pada mulanya, pasta dikenal di Italia pada sekitar Abad ke-13 dan menjadi hidangan yang populer di kalangan bangsawan. Pada periode tersebut, pasta hanya disiapkan dengan cara digoreng atau dipanggang. Kemudian, pada Abad ke-18, cara memasak pasta mulai beralih menjadi direbus seperti yang kita kenal saat ini.

Pasta dikelompokkan menjadi dua jenis yaitu Pasta segar (*Pasta Fresca*) dan Pasta kering (*pasta secca*). Pasta Segar pada umumnya memiliki rasa yang lebih enak karena ditambahkan telur ke dalam adonannya. Karena pasta segar tidak dikeringkan setelah dibentuk, sehingga hanya dapat disimpan dalam lemari es selama beberapa hari. Banyak orang di Italia masih membuat pasta segar sendiri untuk keperluan sehari-hari. Sedangkan pasta kering umumnya diproduksi di paprika secara masal dan memiliki waktu simpan yang lama sehingga dapat dipasarkan ke berbagai negara. Pasta kering mudah didapatkan

dari pasar hingga super market (primarasa.co.id). Penamaan pada jenis pasta dilakukan berdasarkan bentuk dan panjangnya, misalnya “*spaghetti*” berarti tali kecil. Dan juga beberapa pasta dinamakan berdasarkan kemiripan dengan suatu hal seperti “*farfalle*” yang berarti kupu-kupu (biofar.id)

Gnocchi adalah sejenis pasta khas Italia yang terbuat dari campuran kentang tumbuk dan tepung. memiliki tekstur yang unik dan berbeda dari pasta pada umumnya. Beberapa orang menyebutkan *gnocchi* merupakan hidangan yang berbeda dari pasta karena memiliki bahan-bahan yang ditambahkan kedalam adonannya, adonan *gnocchi* juga tidak menggunakan banyak tepung sehingga menjadi pilihan yang tepat untuk penikmat pasta yang membutuhkan opsi untuk lebih sehat atau *gluten free* (foodsguy.com). *gnocchi* memiliki kelembutan dan kenyal yang khas, memberikan pengalaman mengunyah yang berbeda dan memuaskan. *Gnocchi* dapat disajikan dengan berbagai macam saus dan bahan tambahan, mulai dari saus tomat tradisional, saus krim, hingga saus *pesto*. Hal ini memberikan fleksibilitas dalam menciptakan variasi menu yang berbeda dan memuaskan selera berbagai orang. *Gnocchi* juga dapat diadaptasi menjadi versi bebas gluten dengan menggunakan tepung alternatif, seperti tepung singkong atau tepung beras. Ini membuat *gnocchi* menjadi pilihan yang baik bagi orang yang memiliki intoleransi gluten atau sedang mengikuti diet khusus.

Pasta sebagai makanan populer telah membuka peluang penemuan kuliner baru berkat penggunaan berbagai bahan baku dalam pembuatan pasta. Pasta terus memikat dan menggugah selera, menjadi makanan yang diminati oleh berbagai kalangan. Dengan meningkatnya penikmat pasta maka meningkat pula bahan baku penggunaan pasta yaitu gandum durum. Namun tidak semua daerah cocok ditanami gandum *durum*, karena membutuhkan suhu yang cukup tinggi selama musim tanam. karena kekeringan di Kanada dan cuaca buruk di Eropa, yang merusak tanaman gandum durum dan mengurangi pasokan pabrik tepung dan produsen makanan, harga pasta naik pada tahun 2023. Akibatnya, banyak bisnis mencari sumber pemasokan baru. Di Indonesia impor meslin dan gandum

pada tahun 2022 mencapai 9,46 juta ton, turun 17,61% dari 11,48 juta ton tahun sebelumnya, menurut Badan Pusat Statistik (BPS). Indonesia kaya akan flora dan sumber daya alamnya, sayangnya sering sekali sumber daya tersebut tidak digunakan maupun dikembangkan. Yang tidak menutup kemungkinan sumber daya tersebut memiliki potensi nilai jual yang tinggi dengan gizi dan manfaat yang sama atau bahkan lebih.

Gnocchi adalah hidangan yang terkenal di Italia, dan salah satu variasinya dapat dihasilkan dengan menggunakan tepung ganyong sebagai bahan dasarnya dengan menggabungkan tradisi dan inovasi. Gnocchi dari tepung ganyong menambahkan sentuhan unik pada hidangan klasik ini, memberikan pengalaman kuliner yang berbeda dan menarik. Ubi ganyong sering dijadikan tepung, karakteristik tepung ganyong mirip dengan karakteristik tepung terigu. Tepung ganyong memiliki nilai jual yang ekonomis juga nilai gizi yang cukup lengkap. Dengan banyak pengembangan produk, kini tepung ganyong berpotensi baik menjadi bahan baku pembuatan produk. Tepung ganyong sebagai alternatif gandum *durum*, sangat menarik perhatian. Dikenal dengan kandungan nutrisinya yang tinggi, tepung ganyong memukau komunitas kuliner dengan manfaat kesehatannya yang amat beragam. Ganyong dianggap sebagai tanaman yang mendukung keberlangsungan industri makanan sehat. Dengan pilihan ini, maka *pasta* dengan kandungan nutrisi yang tinggi dan rasa yang kas dapat dibuat.

Dari jurnal yang telah penulis baca, tepung ganyong banyak ditambahkan dalam pembuatan olahan pastry, dan olahan mie maupun pasta. Pada percobaan pembuatan pasta ganyong fusilli pada jurnal "*komposisi tepung komposit (pati ganyong terigu) dan penambahan puree wortel pada hasil jadi pasta ganyong (canna edulis kerr) fusilli*". Jumlah tepung ganyong tidak berpengaruh pada mutu organoleptic. Maka dengan mengganti jenis pasta menjadi *gnocchi* dengan menambahkan kentang yang dapat membantu meningkatkan tekstur dari pasta umbi ganyong,

Penulis tertarik dalam mengembangkan tugas akhir berjudul :

” PENAMBAHAN TEPUNG UBI GANYONG DALAM PEMBUATAN PASTA GNOCCHI”

1.2 Pertanyaan Penelitian

1. Bagaimana substitusi tepung umbi ganyong dalam pembuatan pasta *gnocchi* mempengaruhi tekstur pasta yang dihasilkan?
2. Bagaimana karakteristik organoleptik (rasa, aroma, tekstur) pasta *gnocchi* yang menggunakan tepung umbi ganyong sebagai substitusi dibandingkan dengan pasta konvensional?
3. Bagaimana tingkat substitusi tepung umbi ganyong mempengaruhi waktu pemasakan dan tekstur pasta *gnocchi* yang dihasilkan?

1.3 Tujuan Penelitian

A. Tujuan formal

Untuk memenuhi Tugas akhir, sebagai persyaratan dalam menempuh studi di Politeknik Pariwisata NHI Bandung

B. Tujuan operasional

1. Mengetahui tekstur pasta *gnocchi* yang dihasilkan dengan penambahan tepung ganyong.
2. Mengetahui nilai ekonomis dari pasta *gnocchi* yang dihasilkan dari tepung ganyong
3. Mengetahui pengaruh dari penambahan tepung umbi ganyong dalam proses pemasakan pasta *gnocchi*

1.4 Metode Penelitian

1. Uji Organoleptik

Uji Organoleptik adalah metode untuk mengevaluasi kualitas suatu produk dengan menggunakan 5 indra manusia. Tujuan

uji organoleptik adalah untuk mendapatkan informasi mengenai karakter fisik dari suatu produk, serta bagaimana produk tersebut, diterima atau dinikmati oleh manusia. Uji organoleptik sering dilakukan untuk menilai penampilan, rasa, warna, aroma, dan tekstur dari suatu produk. Panelis terlatih akan memberikan penilaian berdasarkan sensori mereka. Uji organoleptik dapat memberikan informasi penting mengenai perbaikan atau pengembangan produk agar sesuai dengan keinginan pelanggan (ipbtraining.com)

2. Uji Hedonik

Uji hedonik adalah metode penelitian atau eksperimen yang digunakan untuk mengukur tingkat kesenangan atau kepuasan seseorang terhadap suatu stimulus atau pengalaman tertentu. Tujuan dari uji hedonik adalah untuk memahami respons emosional atau perasaan subjektif yang timbul dari pengalaman tersebut. Metode uji hedonik sering digunakan dalam berbagai bidang, termasuk ilmu pangan, psikologi, desain produk, dan pemasaran. Dalam konteks ilmu pangan, uji hedonik dapat digunakan untuk mengevaluasi rasa dan kesukaan konsumen terhadap makanan atau minuman (pdi-p.com)

1.5 Waktu dan tempat Penelitian

1. Waktu pelaksanaan penelitian

Dimulai dari bulan Agustus hingga Desember 2023

2. Tempat pelaksanaan penelitian

Pre-experiment penulis lakukan sebanyak dua kali di JL. Bandung no. 8/D Karawang barat.