

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

beras sorgum adalah jenis biji-bijian yang berasal dari tanaman *Sorghum bicolor* dan berpotensi besar sebagai sumber pangan alternatif di Indonesia. Sebagai sumber karbohidrat yang kaya, nasi sorgum mengandung serat tinggi dan bebas gluten (Sihono, 2021). Keunggulan ini menjadikannya opsi yang lebih menyehatkan, terutama bagi mereka yang menderita diabetes dan individu tertentu. Selain itu, tanaman sorgum dikenal tahan terhadap kondisi lingkungan kering dan tanah kurang subur, sehingga dapat membantu mengatasi tantangan ketahanan pangan di wilayah dengan keterbatasan air dan dampak perubahan iklim ekstrem.

Seiring meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya pola makan sehat dan berkelanjutan, permintaan akan pangan kaya serat dan ramah lingkungan juga meningkat (Bambang Irawan dan Nana Sutrisna, 2011). Masyarakat kini cenderung memilih makanan yang tak hanya bernutrisi, tetapi juga berdampak positif bagi kesehatan dan lingkungan. Salah satu inovasi yang dapat memenuhi kebutuhan ini adalah pengembangan produk berbasis sorgum, seperti borondong sorgum, yang bisa menjadi alternatif camilan sehat bagi masyarakat. Nasi sorgum memiliki kandungan serat, protein, serta mineral penting yang membuatnya menjadi bahan baku ideal untuk inovasi pangan (Suarni, 2016).

Selain itu, kemampuannya tumbuh di lahan kurang subur dengan kebutuhan air minimal menjadikan sorgum pilihan yang lebih ramah lingkungan dibandingkan bahan pangan lain. Oleh karena itu, sorgum memiliki potensi besar untuk dikembangkan dalam industri pangan. Pemanfaatan nasi sorgum masih terbatas dan belum banyak dikembangkan oleh masyarakat menjadi produk olahan inovatif. Padahal, dengan pengolahan yang tepat, nasi sorgum dapat dijadikan bahan baku alternatif yang mampu menggantikan komponen pangan lain, seperti beras ketan, dalam pembuatan produk tradisional seperti borondong enten.

Selain itu, mengingat nasi sorgum kaya akan berbagai sumber daya alam, termasuk tanaman biji-bijian (Lewu, L. D. , Ndapamuri, M. H. , Nganji, M. U. , Jawang,

U. P. , Killa, Y. M. , dan Kapoe, S. K. (2024), yang dapat tumbuh baik di iklim dan kondisi tanah yang berbeda, ia memiliki potensi besar untuk mendukung berbagai konsumsi makanan di Indonesia. Upaya yang perlu ditingkatkan adalah meningkatkan pengetahuan dan kesadaran publik akan manfaat nasi sorgum sebagai alternatif sumber makanan ramah lingkungan.

Pengembangan produk olahan sorgum, seperti borondong enten berbasis nasi sorgum, tidak hanya memenuhi kebutuhan makanan berserat, tetapi juga menawarkan alternatif camilan yang lebih sehat dibandingkan produk camilan tradisional yang beredar luas di pasar. Inovasi produk berbasis sorgum menawarkan produsen lokal kesempatan untuk menjual produk yang tidak hanya bergizi, tetapi juga berdampak positif pada ekonomi lokal melalui penggunaan sumber daya alam yang ada.

Tanaman sorgum diketahui tahan terhadap kekeringan dan perubahan iklim ekstrem, membutuhkan air dalam jumlah besar, dan menjadikannya pilihan yang lebih ramah lingkungan dibandingkan tanaman pangan lain yang rentan terhadap perubahan iklim. Secara keseluruhan, pengembangan nasi sorgum sebagai makanan alternatif memiliki potensi besar untuk mendukung keamanan nutrisi nasional, memberikan solusi untuk masalah kesehatan, dan menjaga keberlanjutan ekologis.

Oleh karena itu, harus ada sinergi antara pemerintah, petani, dan industri untuk lebih mengeksplorasi kemungkinan sorgum untuk mencapai sistem pangan yang lebih berkelanjutan, sehat, dan ramah lingkungan. Berdasarkan data yang dikeluarkan oleh Badan Pusat Statistik (BPS), ada perkembangan menarik terkait produksi sorgum di Indonesia antara tahun 2019 dan 2020. Di tahun 2019, total produksi sorgum mencapai angka 6.114 ton. Kemudian, angka ini menunjukkan peningkatan di tahun 2020, menjadi sebanyak 7.697 ton.

Jadi, bisa dibayangkan dalam setahun saja, produksi sorgum naik sebanyak 1.583 ton, atau kira-kira sekitar 25,9%. Kenaikan produksi ini menggambarkan adanya kemajuan yang positif di bidang pertanian sorgum, entah itu karena perluasan lahan tanam, dukungan kebijakan pemerintah, atau penerapan teknologi pertanian yang lebih canggih.

Tabel 1. 1 Peningkatan Produksi Sorgum Di Indonesia

Tahun	Peningkatan Produksi sorgum
Tahun 2019	6.114 ton
Tahun 2020	7.697 ton

Sumber : Badan Pusat Statistik (BPS).

Gambar 1. 1 di atas menunjukkan kemajuan yang menunjukkan usaha serius dalam memajukan sorgum sebagai salah satu alternatif sumber pangan untuk negara. Beberapa hal yang berkontribusi pada lonjakan produksi ini termasuk perluasan area tanam, meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya diversifikasi sumber pangan, serta dukungan dari teknologi dan kebijakan pemerintah. Pengembangan lahan di berbagai wilayah seperti Nusa Tenggara Timur, Jawa Timur, dan Sulawesi juga memainkan peran penting dalam meningkatkan hasil panen.

Selain itu, penggunaan varietas unggul dan penerapan teknik budidaya yang lebih efektif turut meningkatkan produktivitas sorgum di Indonesia. Peningkatan produksi sorgum ini membawa banyak dampak positif, antara lain mengurangi ketergantungan pada pangan impor seperti beras dan gandum, membuka peluang baru untuk industri makanan dan pakan ternak, serta meningkatkan kesejahteraan para petani. Jika tren pertumbuhan ini dapat dipertahankan dan didukung oleh kebijakan yang tepat, sorgum punya potensi besar untuk menjadi salah satu komoditas strategis yang dapat berperan penting dalam ketahanan pangan nasional.

Borondong enten adalah makanan ringan tradisional di Indonesia yang terbuat dari jagung yang dipanaskan hingga bijinya meletup, sehingga menciptakan tekstur yang renyah dan ringan. Makanan ini sangat terkenal di berbagai daerah di Indonesia, terutama di Jawa, Bali, dan beberapa daerah lainnya. Proses pembuatan Borondong sangat sederhana, menggunakan gabah ketan yang disangrai, ditambah gula kelapa, garam, rempah-rempah, dan berbagai bahan lainnya.

Borondong sering kali disajikan sebagai camilan dalam acara ritual tradisional atau sebagai makanan sehari-hari. Camilan ini memiliki hubungan erat dengan budaya Indonesia, sering digunakan sebagai simbol pasar tradisional, berbagai pertemuan sosial, simbiosis kepemilikan bersama, dan kehangatan komunitas. Seiring berjalannya waktu, Borondong semakin populer di pasar modern dengan beragam rasa menarik, tetap mempertahankan karakteristiknya sebagai camilan yang mudah dinikmati oleh berbagai kalangan.

Pengembangan borondong yang berbahan dasar sorgum menjadi salah satu strategi yang menjanjikan untuk meningkatkan daya saing sorgum dalam industri makanan. Dengan adanya inovasi ini, diharapkan dapat tercipta camilan sehat yang kaya akan nutrisi dan lebih diterima oleh masyarakat. Selain itu, inovasi ini bisa mendorong pertumbuhan ekonomi para petani sorgum, memperluas peluang pasar, dan mendukung pengembangan industri makanan berbasis bahan lokal. Dengan adanya diversifikasi produk berbasis sorgum yang lebih beragam dan memiliki nilai jual tinggi, diharapkan masyarakat semakin termotivasi untuk mengonsumsi sorgum sebagai bagian dari pola makan sehari-hari.

Selain mengganti bahan utama dari beras ketan dengan beras sorgum, pengembangan produk ini juga melibatkan substitusi pemanis alami, yaitu gula merah, dengan kurma. Kurma dipilih karena mengandung banyak pemanis alami seperti fruktosa dan glukosa, yang lebih mudah dicerna oleh tubuh, serta memiliki indeks glikemik lebih rendah dibandingkan gula merah. Hal ini membuatnya lebih aman bagi orang yang menderita diabetes dan bagi mereka yang ingin menjaga kadar gula darah tetap stabil. Selain itu, kurma juga kaya akan antioksidan, serat, serta berbagai vitamin dan mineral penting seperti zat besi, kalium, dan magnesium, yang memberikan nilai nutrisi pada produk secara keseluruhan.

Penggunaan kurma sebagai pemanis alami sangat sesuai bagi mereka yang menginginkan makanan sehat dan ingin menghindari pemanis buatan atau gula olahan. Selain memberikan rasa manis alami yang unik dan warna karamel yang kaya, kurma juga berperan sebagai pengikat untuk enten (isian), sehingga mendukung tekstur dan daya rekat produk yang dihasilkan. Dengan demikian, penggunaan kurma

tidak hanya memberikan manfaat fungsional tetapi juga mempromosikan keberlanjutan makanan sehat yang berbasis pada bahan alami dan lokal. Inovasi ini meningkatkan nilai komersial serta memenuhi permintaan konsumen akan camilan tradisional yang lebih sehat dan aman untuk semua orang.

Pemanfaatan bahan-bahan lokal seperti beras sorgum dan pemanis alami yang berupa kurma dalam sektor makanan dan minuman masih sangat minim, padahal keduanya memiliki potensi besar untuk diolah menjadi berbagai produk inovatif yang meningkatkan nilai tambah. Sejauh ini, sorgum kurang dikenal di masyarakat dan lebih banyak digunakan sebagai pakan hewan ketimbang sebagai sumber makanan pokok. Di sisi lain, penggunaan kurma sebagai pemanis alami juga belum banyak dipertimbangkan sebagai pengganti gula merah dalam masakan tradisional, walaupun kurma memiliki kelebihan dalam kandungan nutrisi, rasa alami, dan manfaat kesehatan. Inovasi penggunaan beras sorgum sebagai pengganti beras ketan dan penggantian gula merah dengan kurma dalam produk tradisional seperti borondong enten diharapkan dapat meningkatkan penerimaan masyarakat terhadap bahan lokal tersebut sebagai alternatif pangan yang sehat dan fungsional.

Melalui inovasi ini, penulis berharap dapat menemukan formula dan metode pengolahan yang tepat untuk menciptakan borondong enten berbasis beras sorgum dan kurma, yang tetap mempertahankan cita rasa khas tradisional namun dengan nilai gizi yang lebih tinggi. Selain itu, tujuan dari penelitian ini juga untuk mengevaluasi daya tarik dan penerimaan konsumen terhadap produk inovatif ini, demi mendorong pemanfaatan bahan pangan lokal serta memperkuat ketahanan pangan berkelanjutan di Indonesia. Dengan adanya produk yang lebih bervariasi dan bernilai jual tinggi yang berbasis sorgum dan kurma, diharapkan masyarakat semakin termotivasi untuk mengonsumsi produk lokal sebagai bagian dari diet harian mereka. Tidak hanya menguntungkan kesehatan, tetapi juga berdampak positif pada kesejahteraan petani serta mendukung ketahanan pangan nasional.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana formulasi resep inovasi borondong enten berbasis beras sorgum?
2. Bagaimana daya terima konsumen terhadap inovasi borondong enten berbasis beras sorgum?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui formulasi resep mengolah sorgum sebagai bahan dasar dalam membuat borondong enten dan menciptakan inovasi pangan local yang memanfaatkan sorgum agar lebih dikembangkan.
2. Untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap Inovasi borondong enten berbasis untuk menilai potensi pasar.

1.4 Kegunaan Penelitian

Tujuan Penelitian ini, memiliki manfaat secara teoritis dan praktis sebagai berikut:

1.4.1 Manfaat Teoritis

Dari sisi teori, penelitian ini dapat menjadi rujukan bagi perkembangan ilmu pengetahuan di bidang seni kuliner, terutama dalam hal pengembangan produk pangan berbahan dasar lokal seperti beras sorgum. Selain itu, penelitian ini dapat menambah literatur tentang cara mengolah sorgum menjadi camilan tradisional yang lebih sehat, bernilai gizi tinggi, dan memiliki potensi untuk bersaing di pasar.

1.4.2 Manfaat Praktis

Secara praktis, hasil penelitian ini bisa dimanfaatkan oleh pelaku bisnis, UMKM, dan masyarakat luas sebagai panduan dalam menciptakan produk camilan sehat berbahan dasar beras sorgum. Inovasi borondong enten berbasis sorgum ini diharapkan mampu membuka peluang usaha baru, memperkuat ketahanan pangan lokal, dan memaksimalkan potensi bahan pangan yang belum banyak dikembangkan. Selain itu, penelitian ini diharapkan dapat membantu konsumen untuk memilih camilan yang tidak hanya lezat, tetapi juga menyehatkan bagi tubuh manusia dan ramah lingkungan.