

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kuliner merupakan istilah dari segala hal yang berkaitan dengan makanan. Dimulai dari teknik memasak, cara penyajian, cita rasa dan budaya yang mengikuti makanan tersebut. *Culina* adalah bahasa latin dari kuliner yang memiliki arti dapur. Akan tetapi dalam perkembangannya, *culina* ini mencakup lebih luas, yaitu seni memasak dan warisan dari tradisi makanan dari suatu daerah. Kuliner ini memiliki peran dalam memenuhi kebutuhan dasar manusia, tetapi memiliki peran juga dalam identitas budaya dan daya tarik wisata suatu daerah. Setiap daerah memiliki ciri khas dari setiap kulinernya, yang dipengaruhi oleh bahan pangan lokal, iklim, kebiasaan masyarakat dan interaksi budayanya.

Churros adalah makanan ringan khas dari negara spanyol dan menjadi makanan populer diseluruh dunia, termasuk di negara Indonesia. Makanan ringan ini terbuat dari adonan yang berbahan dasar utama tepung terigu. *Churros* dimasak dengan cara digoreng hingga berwarna coklat keemasan yang disajikan menggunakan taburan gula atau saus manis seperti saus cokelat, saus *tiramisu* dan lain-lain. Akan tetapi negara Indonesia ini ketergantungan terhadap impor tepung terigu dan gula putih yang tinggi, berasal dari data dari Badan Pusat Statistik (BPS, 2022) yang menunjukkan impor tepung terigu sangat tinggi dan impor gula putih untuk memenuhi kebutuhan tepung terigu dan gula putih negara Indonesia. Sehingga diperlukannya cara dalam mengganti bahan baku tepung terigu impor yang lebih berbasis lokal untuk mendorong kemandirian pangan dari negara Indonesia sendiri.

Tabel 1. 1 Tabel Impor Terigu (Gandum) Indonesia Tahun 2019-2025

Tahun	Impor (Juta Ton)	Terigu	Keterangan
2019	10,5		Data spesifik tidak tersedia, namun ketergantungan impor tinggi
2020	11,2		Stabil, kebutuhan domestik meningkat
2021	10,3		Kenaikan permintaan karena sektor makanan naik
2022	12,0		Impor signifikan dari beberapa negara pemasok
2023	12,9		Australia dan Kanada sebagai pemasok utama
2024	12,1		Meningkat 19,5%, didorong pakan ternak dan konsumsi
2025 (Q1)	2,67 (perkiraan)		Penurunan impor, konsumsi tepung terigu 1,33 juta metrik ton

Sumber : databoks.katadata.co.id, industri.kontan.co.id, cnbcindonesia.com

Berdasarkan penjelasan oleh *Food and Agriculture Organization* (FAO, 2006) yang menjelaskan pentingnya kemandirian pangan dengan upaya optimalisasi dan diversifikasi dalam penggunaan sumber daya lokal yang berguna untuk mengurangi ketergantungan pada impor sumber daya dan meningkatkan ketahanan pangan nasional. Dalam pembahasan kali ini membahas tepung beras sebagai substitusi tepung terigu yang digunakan pada pembuatan *churros*. Tepung beras yang terbuat dari padi yang dihaluskan ini adalah bahan lokal yang melimpah jumlah produksinya di negara Indonesia. Menurut Winarno (2004), tepung beras ini memiliki kandungan yang serat yang lebih tinggi dibandingkan tepung terigu. Sehingga bisa menjadikan produk lebih sehat dan mengenyangkan. Bisa mengikuti tren pada makanan ringan saat ini.

Menggunakan tepung beras pada produk *churros* ini juga mendukung dalam upaya diversifikasi pangan. Sebuah upaya yang dianjurkan Kementerian Pertanian Republik Indonesia (2017), untuk memperluas jenis bahan pangan yang dikonsumsi oleh masyarakat negara Indonesia. Bertujuan untuk memperbaiki pola makanan masyarakat dan memperkuat disektor pertanian lokal negara Indonesia. Bisa juga mengembangkan industri pangan yang memberdayakan para petani lokal

dalam meningkatkan nilai produk dan memperkuat ekonomi pedesaan atau lokal (Mubarik, 2015).

Substitusi tepung terigu menjadi tepung beras dalam membuat produk *churros* ini dapat menambah kemampuan keberlanjutan (*sustainable*) dan berkontribusi pada pembangunan ekonomi negara dan membuat ketahanan pangan nasional. Pada penerapan prinsip-prinsip *sustainable food system* pada aspek ekonomi, sosial, dan lingkungan. Inovasi bisa menjadi salah satu cara untuk menerapkan prinsip tersebut dalam pengembangan produk pangan lokal.

Selain tepung beras, ada juga gula merah yang sudah menjadi bahan pemanis sejak dahulu yang digunakan dalam kuliner tradisional di negara Indonesia. Gula merah sendiri memiliki mineral yang akan jika dibandingkan dengan gula putih biasa yang digunakan. Pada saat ini gula merah sudah mulai digunakan dalam membuat produk-produk modern sebagai pemanis alternatif dari gula putih.

Kelapa merupakan tanaman yang serba guna karena hampir dari seluruh bagian tanaman ini dapat dimanfaatkan untuk kehidupan sehari-hari. Tanaman ini banyak ditemui di negara tropis, termasuk negara Indonesia. Menurut Prades (2012), kelapa memiliki potensi dalam ketahanan pangan dan energi keberlanjutan (*sustainable*). Selain itu, menurut Mahmud (2020), pemanfaatan kelapa ini dapat meningkatkan nilai ekonomi petani kelapa di pedesaan dan mendukung pembangunan pertanian keberlanjutan. Sehingga diperlukannya pengembangan dalam pemanfaatan kelapa untuk keberlanjutan. Penggunaan kelapa juga memberikan cita rasa gurih pada produk dan penambah nilai gizi.

Dalam membuat produk *churros* menggunakan tepung beras, gula merah dan kelapa ini bertujuan menjadi alternatif lain dalam menggunakan bahan pangan lokal dan membuat makanan yang lebih mengenyangkan. Dengan menggunakan bahan pangan lokal ini bisa membuka peluang dalam usaha pangan dengan rasa khas negara Indonesia. Produk dengan rasa tradisional dari gula merah dan parutan kelapa pada *churros* ini dapat memperkaya pengalaman berkuliner dan membuat keunikan kuliner negara Indonesia lebih terkenal secara global.

Produk yang sudah menggunakan gula merah dan kelapa yang sudah cukup jarang ditemui adalah kue putu, kue tradisional negara Indonesia. Jadi membuat produk ini seperti memakan makanan tradisional dalam bentuk produk yang lebih modern dan mudah dibuat. Produk ini juga mendukung keberlanjutan ekonomi lokal yang memanfaatkan sumber daya lokal dari para petani beras dan para produsen gula merah dan kelapa di negara Indonesia. Dalam produk *churros* berbasis bahan pangan lokal ini bisa menjadi salah satu solusi untuk mengatasi ketergantungan impor yang tinggi, memperkaya kuliner di negara Indonesia dan dapat memperkuat ketahanan pangan nasional Indonesia. Dengan ini, inovasi ini dapat memenuhi kemandirian pangan dan dapat bersaing dalam produk kuliner negara Indonesia secara global. Secara ekonomi penggunaan bahan pangan lokal tepung beras, gula merah dan kelapa dalam *churros* ini lebih murah ketimbang penggunaan tepung terigu dan gula putih. Pentingnya mengurangi ketergantungan impor bahan pangan yang tinggi di Indonesia, maka diperlukannya cara dalam menangani urgensi tersebut. Substitusi bahan dengan menggunakan bahan pangan lokal ini diperlukan agar dapat mengurangi penggunaan bahan impor yang sudah tinggi dan menjadi salah satu cara dalam ketahanan pangan nasional.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang dikemukakan maka dapat dirumuskan masalah :

1. Bagaimana formulasi resep dalam produk *churros* berbasis tepung beras, gula merah dan kelapa?
2. Bagaimana daya terima konsumen terhadap produk *churros* berbasis tepung beras, gula merah dan kelapa?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penulis mengangkat judul inovasi pembuatan *churros* berbasis tepung beras, gula merah dan kelapa adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui formulasi resep dari produk *churros* berbasis tepung beras, gula merah dan kelapa.

2. Untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap pembuatan *churros* berbasis tepung beras, gula merah dan kelapa.

1.4 Kegunaan Penelitian

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

1.4.1 Manfaat Teoritis

1. Bagi penulis

Penelitian ini dapat bermanfaat bagi penulis dalam menambah wawasan dan uji coba dalam melakukan inovasi produk.

2. Bagi program studi perhotelan

Penelitian ini dapat bermanfaat sebagai penambah ilmu dan wawasan bagi mahasiswa yang memiliki minat di bidang *pastry*.

3. Bagi penelitian lebih lanjut

Penelitian ini dapat bermanfaat sebagai referensi untuk melakukan penelitian selanjutnya.

1.4.2 Manfaat Praktis

1. Sebagai rekomendasi dalam melakukan inovasi produk pangan yang memanfaatkan bahan pangan lokal.
2. Sebagai peluang usaha dalam industri kuliner yang memanfaatkan bahan pangan lokal.
3. Sebagai peluang usaha dalam industri kuliner dalam membuat produk makanan tradisional yang lebih modern.