

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Pizza merupakan makanan jenis roti namun dengan bentuk, rupa, rasa, dan teknik penyelesaian yang sedikit berbeda. Pizza mempunyai bentuk yang bulat pipih dengan taburan topping di atasnya, rasanya yang gurih dan teknik penyelesaiannya dengan loyang yang khusus untuk pizza (Atom S, 2012). Pembuatan pizza perlu adanya bahan utama yaitu tepung. Menurut Agung Feryanto (2007), dewasa ini tepung terigu masih menjadi bahan utama dalam pembuatan pizza, tepung terigu mengandung protein 8,0% dan mengandung zat pati yang banyak, untuk mengembangkan suatu adonan selain dibutuhkan protein yang cukup, juga dibutuhkan proses fermentasi adonan yang optimal (Husin Syarbini, 2013).

Penggunaan tepung sebagai bahan baku industri pangan maupun industri lain cenderung meningkat setiap tahunnya. Berbagai produk makanan seperti roti, mi, dan biskuit umumnya menggunakan tepung terigu sebagai bahan baku. Padahal Indonesia bukan negara penghasil terigu. Bahan baku terigu yaitu gandum tidak dapat tumbuh di negara tropis seperti Indonesia. Itu sebabnya Indonesia terus menerus mengimpor terigu, sehingga jumlah devisa yang dikeluarkan semakin banyak. Oleh karena itu, untuk mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu, perlu dicari bahan pengganti tepung dari bahan lokal.

Untuk mengurangi ketergantungan terhadap terigu, perlu dicari sumber tepung dari bahan baku lokal. Umbi-umbian seperti bengkuang adalah sebagian dari bahan baku lokal yang dapat diproses menjadi produk-produk yang dapat meningkatkan nilai jual umbi-umbian. Bengkuang merupakan tanaman yang berasal dari Amerika Tengah. Bengkuang atau bengkoang (*Pachyrhizus erosus*) dikenal dari umbi (cormus) putihnya yang bisa dimakan sebagai komponen rujak dan asinan atau dijadikan masker untuk menyegarkan wajah dan memutihkan kulit. Tumbuhan yang berasal dari Amerika tropis ini termasuk dalam suku polong-polongan atau Fabaceae. Di tempat asalnya, tumbuhan ini dikenal sebagai xicama atau jícama (Anonim, 2009).

Bengkuang (*Pachyrhizys erosus*) dikenal dari umbi (cormus) putihnya yang bisa dimakan sebagai komponen rujak dan asinan atau dijadikan masker untuk menyegarkan wajah dan memutihkan kulit. Bagian umbi merupakan bagian yang dikonsumsi dari tanaman bengkuang karena mengandung gula, pati dan oligosakarida yang dikenal dengan nama inulin (hilman 2012).

Bengkuang merupakan buah yang kaya akan berbagai zat gizi yang sangat penting untuk kesehatan terutama vitamin dan mineral. Vitamin yang terkandung dalam bengkuang yang paling tinggi adalah vitamin C. Sedangkan mineral yang terkandung dalam bengkuang adalah fosfor, zat besi, kalsium dan lain lain. Bengkuang juga merupakan buah yang mengandung kadar air yang cukup tinggi sehingga dapat menyegarkan tubuh setelah mengkonsumsinya dan menambah cairan tubuh yang diperlukan untuk menghilangkan deposit-deposit lemak yang mengeras yang terbentuk dalam beberapa bagian tubuh. Oleh karena itu, bengkuang dianggap dapat menurunkan kadar kolesterol dalam darah (Anonim, 2007)

Selain itu, serat pangan ubi jalar merupakan polisakarida yang tidak tercerna dan diserap di dalam usus halus, sehingga akan terfermentasi di dalam usus besar. Serat pangan bermanfaat bagi keseimbangan flora usus dan bersifat prebiotik serta merangsang pertumbuhan bakteri yang baik bagi usus, sehingga penyerapan zat gizi menjadi baik.

Pada penelitian ini, umbi jalar yang dipilih untuk dijadikan tepung adalah umbi bengkuang karena pemanfaatan bengkuang masih kurang maksimal, padahal bengkuang memiliki kandungan inulin yang bermanfaat bagi kesehatan serta sering dimanfaatkan dalam pangan fungsional. Inulin merupakan polimer dari unit-unit fruktosa. Inulin bersifat larut di dalam air, tidak dapat dicerna oleh enzim-enzim pencernaan, tetapi difermentasi mikroflora kolon (usus besar), sehingga inulin berfungsi sebagai prebiotik (Susanto, 2011).

Pemanfaatan bengkuang pada pengolahan makanan sebagai substitusi untuk mengurangi penggunaan terigu. Terigu seperti kita ketahui bahwa tepung ini dengan bahan baku biji gandum yang masih merupakan bahan impor di negara lain.

Franciscus Welirang (2013) kebutuhan akan tepung terigu di Indonesia pada tahun 2012 mencapai 5,08 ton sedangkan 2013 kebutuhan tepung terigu menunjukkan kenaikan mencapai 5,43 ton, naik 7% (Eka Apriyanti:2013), sehingga untuk mengatasi ketergantungan terhadap penggunaan tepung terigu yang masih merupakan bahan impor dilakukan upaya substitusi bahan lain dalam pengolahan makanan yaitu penggunaan tepung bengkuang.

Saus adalah produk makanan berbentuk pasta yang dibuat dari bahan baku buah atau sayuran dan mempunyai aroma serta rasa yang merangsang. Saus yang umumnya diperjualbelikan di Indonesia adalah saus tomat dan saus cabai adapula yang memproduksi saus pepaya, tetapi biasanya pepaya hanya digunakan sebagai bahan campuran (Erliza, 2007:6).

Buah sirsak memang menawarkan berbagai kandungan positif bagi kesehatan manusia, mulai dari buahnya, daunnya, bahkan pohonnya. Telah banyak diketahui bahwa buah sirsak banyak mengandung vitamin C, kandungan serat dan nutrisi penting lainnya banyak terkandung dalam buah yang banyak ditemui di negara Tropis ini. Indonesia merupakan salah satu negara yang mempunyai pohon sirsak yang banyak. Tapi ternyata pemanfaatannya hanya sebatas pada buahnya saja, ini karena kurangnya pengetahuan tentang manfaat daun sirsak.

Manfaat vitamin C yang terkandung dalam buah sirsak merupakan salah satu antioksidan yang sangat baik. Inilah salah satu khasiat dari buah sirsak yang ternyata dapat membuat kita awet muda. Buah sirsak juga berkhasiat menghambat Osteoporosis sekaligus berguna dalam pembentukan tulang karena adanya mineral fosfor dan kalsium, masing-masing sebesar 27 dan 14 mg/100 g Hanya dengan mengkonsumsi 300 gram daging buah sirsak kebutuhan vitamin C per orang per hari (yaitu 60 mg), dapat terpenuhi. Hal ini karena kandungan Vitamin C yang dominan pada buah sirsak (sekitar 20 mg per 100 gram daging buah).

Dalam pemanfaatan tepung bengkuang yaitu dengan pembuatan produk patiseri sebagai bahan substitusi dalam pembuatannya. Untuk memanfaatkan bahan pangan lokal sebagai bahan dasar dalam industri makanan dan meningkatkan nilai

gizi pada produk pizza. Berdasarkan latar belakang diatas maka dari itu penulis ingin meneliti **“Inovasi Produk Pizza Berbasis Tepung Bengkuang Dengan Saus Sirsak”**

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka dapat diambil pokok rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana formulasi resep *pizza* menggunakan bahan tepung bengkuang dan saus sirsak ?
2. Bagaimana daya terima konsumen terhadap produk *pizza saus sirsak* menggunakan tepung bengkuang sebagai bahannya ?
3. Bagaimana kandungan gizi pada *pizza saus sirsak* dengan menggunakan bahan tepung bengkuang ?

1.3 Tujuan

1.3.1 Tujuan Umum

Secara umum penelitian ini bertujuan untuk menemukan formulasi resep pizza dengan penambahan tepung bengkuang dan saus sirsak.

1.3.2 Tujuan Khusus

Dari rumusan masalah tersebut, maka tujuan khusus dari penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Mengetahui formulasi resep pizza dengan penambahan tepung bengkuang dan saus sirsak.
2. Mengetahui bagaimana proses pembuatan pizza dari tepung bengkuang dan saus sirsak.
3. Mengetahui kandungan gizi yang terdapat pada pizza tepung bengkuang dengan saus sirsak.

1.4 Kegunaan Penelitian

1.4.1 Teoritis

1. Memperkaya ilmu literasi tentang Patiseri, khususnya pada produk pizza.

2. Memberikan informasi gizi mengenai inovasi pizza tepung bengkuang dengan saus sirsak.
3. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang keanekaragaman suatu produk dari bengkuang.

1.4.2 Praktis

1. Memberikan kontribusi terhadap nilai gizi pada sebuah produk Pizza.
2. Meningkatkan sumber protein dan gizi pada Pizza.
3. Diversifikasi Pizza kepada Domino Pizza dan Pizza Hut.