

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kulit pangsit dibuat dari adonan tepung terigu, tepung tapioka, air, garam, minyak serta telur, yang berupa lembaran tipis serta dipotong berdemensi persegi. Kulit pangsit pada umumnya ada berwarna putih dan kekuningan. Kulit pangsit dengan penambahan kuning telur atau pewarna makanan kuning, cenderung berwarna kuning. Kulit pangsit ini juga bisa digunakan untuk pembuatan siomay dan pelengkap mie ayam (Elisa, 2013). Proses pembuatan kulit pangsit terbuat dari bahan dasar tepung terigu yang dihasilkan dari impor luar negeri. Impor terigu setiap tahunnya mengalami kenaikan.

Menurut BPS (2020) Indonesia masih sangat bergantung pada impor buat memenuhi kebutuhan biji gandum. Semenjak 2018, Indonesia telah jadi negeri pengimpor gandum paling banyak didunia dengan jumlah 10.692.978 juta ton sehingga menggapai 6,1% dari empat negara teratas pengimpor gandum di Indonesia adalah Ukraina (2.419.768) juta ton, Australia (2.419.709), Kanada 1973.706, dan AS 904.174. Indonesia tiap tahunnya mengkonsumsi biji gandum terus bertambah, meski pada tahun 2018 menurun dari pada tahun 2017. Namun berdasarkan Tabel 1.1 dapat diartikan bahwa kebutuhan terigu setiap tahunnya relatif mengalami peningkatan sehingga impor gandum juga meningkat, dengan demikian diperlukan substitusi bahan lain dalam memproduksi kulit pangsit untuk mengurangi ketergantungan terhadap terigu.

Tabel 1. 1 Informasi tentang Impor Biji Gandum (Kilogram) 2015-2019

Tahun	Total Impor
2015	7.412.019,4
2016	10.534.672,3
2017	11.434.134,1
2018	10.096.299,2
2019	10.692.978,0

Berdasarkan hal tersebut, pemerintah Indonesia sudah melakukan berbagai usaha dalam mendukung program percepatan diversifikasi pangan. Salah satu strategi dalam pengembangan pangan lokal yaitu substitusi aneka tepung berbasis bahan lokal yaitu ubi ungu, talas, ubi jalar, ubi alabio kentang ketela pohon, pisang, jagung, sagu, dan sukun (Hassan, 2014). Indonesia juga tercatat negeri *agrarian* yang memiliki komoditas lokal padi yang melimpah,

hasil penggilingan padi menghasilkan bekatul dan juga hasil pertanian yang belum di manfaatkan secara optimal. Sehingga Bekatul bukan hal yang tidak mungkin sebagai bahan pangan dimasa yang akan datang.

Bekatul padi selama ini masih menjadi produk sampingan penggilingan padi yang bersifat limbah dan difungsikan sebagai pakan dengan harga ekonomi cukup kecil. Padahal Bekatul salah satu asal serat pangan (*dietary fiber*) yang sangat bagus (Nursalim dan Zaini 2007), meski serat pangan tidak memiliki zat gizi. serat mempunyai peran yang tidak diganti oleh komponen lainnya dalam menimbulkan terjadinya hal metabolik dan fisiologi yang dapat membantu dalam menjaga kesehatan seperti saluran pencernaan dan perbaikan sistem imun (Kusharto, 2006).

Hasil survei Pemantauan Konsumsi Gizi (PKG) oleh Direktorat Gizi Masyarakat, menyatakan rata-rata konsumsi serat masyarakat Indonesia sebesar 10,5 gram/orang hari. Padahal perlu diketahui bahwa anjuran BPOM untuk kebutuhan serat masyarakat adalah 25 gram perhari . Bekatul juga mempunyai kandungan gizi yang cukup tinggi dan komponen-komponen bioaktif tokoferol, oryzanol, dan asam ferulat, agar membuat bekatul potensial untuk bahan pangan fungsional. Bekatul bisa pula dimanfaatkan sebagai bahan baku industri makanan dan bahan substitusi pembuatan makanan diantaranya roti, susu, mie, cookies dan kue (Nursalim dan Zalni 2007).

Berdasarkan uraian di atas bahwa kulit pangsit merupakan bahan pangan yang berbahan baku terigu, sampai memerlukan bahan lokal yang menyerupai terigu dan jumlahnya melimpah, diantaranya bekatul. Selain karena bekatul padi jumlah melimpah dan harganya lebih murah dari pada tepung terigu, bekatul padi juga memiliki kandungan serat dan multivitamin yang tinggi, yang bermanfaat untuk kesehatan, akan tetapi penggunaan yang belum optimum. Penambahan bekatul padi terhadap kulit pangsit dapat menyebabkan karakteristik kulit pangsit yang diperoleh berbeda dengan kulit pangsit pada umumnya, sehingga perlu dilakukan penelitian tentang pengaruh penambahan bekatul dari uji fisik, kimia dan organoleptik dalam pembuatan kulit pangsit yang baik.

1.2 Rumusan Masalah

Dari uraian di atas timbul permasalahan yang menarik untuk diteliti:

1. Bagaimana pengaruh konsentrasi bekatul terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik kulit pangsit?

2. Bagaimana pengaruh karakteristik sensoris dan komposisi dengan konsentrasi bekatul pada kulit pangsit?
3. Berapa persentase penggunaan bekatul terbaik dalam pembuatan kulit pangsit?

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini dengan tujuan sebagai berikut:

1. Mengetahui pengaruh konsentrasi bekatul terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik kulit pangsit
2. Mengetahui pengaruh karakteristik sensoris dan komposisi dengan konsentrasi bekatul pada kulit pangsit
3. Mengetahui berapa persentase penggunaan bekatul terbaik dalam pembuatan kulit pangsit.

1.4 Batasan Masalah

Untuk menghindari perluasan pembahasan, penelitian dilakukan hanya mengenai uji organoleptik menggunakan kulit pangsit yang telah dilakukan penggorengan. Untuk tepung terigu protein sedang dengan merk Bogasari Kunci Biru.