

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kulit pangsit merupakan salah satu produk pangan berasal dari cina yang dicetak pada setiap sisinya berukuran 8-10 cm dengan ketebalan 0,5-1 mm (Anugrahati *et al.* 2017). Saat ini kulit pangsit dibuat hanya dengan bentuk kotak yang menggunakan bahan dasar terigu. Tepung terigu berasal dari gandum yang diperoleh dari hasil impor luar negeri. Keunggulan dari tepung terigu mempunyai kemampuan membentuk gluten pada saat diberi air. Sifat elastis dari gluten didalam adonan akan menyebabkan kelenturan dan tidak mudah rusak pada saat dicetak dalam suatu produk (Fatkurahman *et al.* 2012). Menurut BPS (2020) negara indonesia selama ini masih menjadi pengimpor gandum terbesar, yaitu meskipun menurun apabila dibandingkan tahun 2017 tapi apabila dibandingkan dengan tahun 2018 terjadi kenaikan yang jumlahnya pada tahun 2019 mencapai 10.692.978,0 ton atau 6,1 % dari jumlah total impor dunia. Hal ini dapat dilihat pada **Tabel 1.1** sebagai berikut:

Tabel 1. 1 Impor biji gandum (kg) menurut negara asal utama 2017 -2019

Tahun	Total Impor
2017	11.434.134,1
2018	10.096.299,2
2020	10.692.978,0

Sumber: BPS (2020)

Ketergantungan bahan pangan dari luar negeri perlu diwaspadai terutama beberapa industri makanan berbahan dasar terigu, karena apabila tidak segera diatasi mengalami ketergantungannya akan terus berlanjut. Oleh karena itu perlu adanya upaya untuk mengurangi penggunaan atau pemakaian tepung terigu dengan cara mengembangkan produk dengan cara penggunaan atau penambahan bahan lain selain terigu ke dalam produk pangan. Melalui penggunaan bahan lain diharapkan tidak hanya mengurangi bahan impor dan memperkenalkan bahan lokal tapi diharapkan kandungan yang terdapat dalam produk menjadi semakin baik dan harga jualnya masih tetap terjangkau karena biaya produksinya relatif masih rendah. Salah satu bahan alternatif yang dapat ditambahkan dan sekaligus dapat digunakan sebagai pangan fungsional adalah bekatul jagung (Fauziah, 2011). Menurut Isnawati dan Maharani (2003) bahwa

bekatul jagung selain serat yang tinggi juga memiliki kandungan protein (9%), lemak (8,5%), karbohidrat (64,5%), kalori (356 kal), Ca (200 mg), Fe (10 mg), P (500 mg), vitamin A (51 mg), vitamin B (1, 2), vitamin C (89%).

Salah satu produk yang memiliki potensi pasar relatif besar karena banyak dikonsumsi sebagai jajanan baik anak-anak maupun dewasa dan memungkinkan untuk memanfaatkan bekatul jagung sebagai bahan penambahan adalah kulit pangsit. Seperti telah dikemukakan di atas bahwa pemanfaatan bekatul jagung sebagai substitusi dalam pembuatan kulit pangsit sangat memungkinkan baik ditinjau dari nutrisi dan seratnya. Namun penggunaannya perlu dikaji lebih jauh karena substitusi bahan lain. dalam hal ini bekatul jagung tentu akan merubah berbagai aspek umum kulit pangsit yang telah ada, seperti: fisik, kadar air dan sensoris. Oleh karena itu penelitian ini ingin mengkaji seberapa besar pengaruh perubahan yang ditimbulkan atau terjadi akibat penggunaan bahan lain (bekatul) terhadap karakteristik fisik, kadar air dan sensorisnya, yang tidak hanya memberikan gambaran bagus secara fisik dan kimianya tapi juga secara sensoris dapat diterima.

1.2 Rumusan Masalah

Berikut merupakan rumusan masalah dari penelitian ini:

1. Bagaimana pengaruh penggunaan bekatul jagung terhadap karakteristik kandungan fisik, kadar air dan sensoris kulit pangsit?
2. Bagaimana pengaruh penggunaan bekatul jagung terhadap persentase serat kulit pangsit?
3. Bagaimana perhitungan harga pokok produksi produk kulit pangsit dengan substitusi bekatul jagung?

1.3 Tujuan Penelitian

Berikut merupakan tujuan dari penelitian ini:

1. Mengetahui pengaruh penggunaan bekatul jagung terhadap karakteristik, kandungan fisik, kadar air dan sensoris kulit pangsit.
2. Mengetahui pengaruh penggunaan bekatul jagung terhadap persentase serat kulit pangsit.
3. Mengetahui harga pokok produksi kulit pangsit dengan substitusi bekatul jagung.

1.4 Batasan Masalah

1. Uji sensoris menggunakan kulit pangsit goreng.
2. Menggunakan tepung terigu protein sedang (Borgasari Kunci Biru).