

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pasta adalah produk instan yang langsung digunakan dan dilarutkan ke dalam air (Rahmi *et al.*, 2018). Menurut Mayasti *et al.*, (2018). Pasta salah satu produk semi kering yang terbuat dari adonan bahan karbohidrat seperti tepung terigu. Jenis pasta yang banyak dikenal di Indonesia yaitu *spaghetti*, *linguini*, *macaroni*, dan lainnya.

Produk pasta biasanya menggunakan bahan dasar tepung terigu, akan tetapi tepung terigu memiliki kelemahan yaitu tidak semua orang dapat mengonsumsi makanan yang berbahan dasar tepung terigu misalkan pada orang yang alergi gluten seperti autisme dan *celiac* (Mayasti *et al.*, 2018). Untuk mengatasi kelemahan tersebut diperlukan adanya substitusi tepung lokal yang memiliki karakteristik hampir sama dengan tepung terigu misalkan dengan menggunakan tepung jagung (Qonitah *et al.*, 2016)

Tepung jagung adalah butiran-butiran halus, terbuat dari jagung kering yang digiling. Tepung jagung memiliki kandungan protein sebesar 8-11%, karbohidrat 55,06%, protein 11,64%, kadar lemak 2,51%, kadar air 8,15% dan kadar abu 0,39%. Tepung jagung juga mempunyai tekstur agak kasar dan kandungan glutenya relatif rendah <1%. Kandungan gizi tepung jagung tidak kalah dengan tepung terigu. Tepung jagung juga mempunyai keunggulan yaitu salah satu pangan fungsional seperti serat pangan, unsur Fe dan beta-karoten yang merupakan pro vitamin A. (Suarni, 2009). Penambahan tepung daun kelor juga untuk memanfaatkan karena menurut Iriani *et al.* (2021) tanaman kelor sendiri masih digunakan hanya untuk sayur bening dan pakan ternak saja maka dari itu peneliti membuat inovasi baru terkait kegunaan tanaman kelor yang bisa dijadikan tepung daun kelor serta dapat ditambahkan ke dalam campuran makanan sehingga tidak digunakan untuk sayuran bening dan pakan ternak saja. Daun kelor juga mengandung senyawa yang berfungsi sebagai antioksidan alami sehingga dapat dimanfaatkan sebagai pangan fungsional karena mengandung serat, vitamin C, polyphenol, flavonoid dan karoten.

Penambahan tepung beras dalam adonan pasta digunakan sebagai bahan pencampur agar adonan pasta menjadi elastis. Tepung beras berfungsi sebagai bahan pengikat agar adonan tidak mudah hancur. Karena di dalam beras terdapat

pati yang mengandung dua komponen amilose dan amilopektin (Fitrah *et al.*, 2021). Kombinasi dari ketiga tepung tersebut dalam pembuatan adonan pasta masih memiliki kelemahan yaitu terkait dengan tekstur yang sulit dibentuk menjadi bentuk pasta. Agar adonan pasta mudah dibentuk perlu menambahkan bahan pengental lainnya yaitu dengan menambahkan alginat agar dapat dibentuk menjadi pasta. Alginat berperan sebagai bahan pengental agar adonan mudah dibentuk. Alginat memiliki sifat larut dalam air dan dapat menyerap air sehingga membentuk kekentalan dan dapat membuat tekstur adonan yang halus dan kenyal. Alginat digunakan dalam industri pangan untuk memperbaiki tekstur (Adicandra & Estiasih, 2016). Penelitian ini membuat pasta bebas gluten dari tepung jagung dengan penambahan tepung daun kelor dan alginat. Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu dengan menggunakan metode RAL.

1.2. Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh penambahan tepung daun kelor dan alginat terhadap (Kadar air, tekstur, *cooking quality*, warna dan sifat sensoris) pasta jagung.

1.3. Tujuan

Mengetahui pengaruh penambahan tepung daun kelor serta alginat terhadap (Kadar Air, Tekstur, *cooking quality*, warna dan sifat sensoris) pasta jagung.

1.4. Manfaat

Memberikan informasi bagi masyarakat tentang produk pasta jagung.

1.5. Batasan Masalah

1. Variabel yang digunakan untuk penelitian ini hanya menambahkan tepung daun kelor dan alginat.
2. Parameter yang diuji dalam penelitian ini hanya kadar, air warna *cooking time*, *cooking loss*, sensoris dan tekstur.
3. Paneliti ini tidak menguji kadar serat, protein dan daya simpan produk.