

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Indonesia merupakan negara maritim karena berbentuk kepulauan yang memiliki wilayah perairan yang lebih luas daripada daratannya. Karena memiliki perairan yang luas, Indonesia berhasil menempati posisi kedua sebagai negara penghasil produk perikanan terbesar di dunia dengan jumlah produksi 24 juta ton per tahun pada tahun 2020. Selain itu, Indonesia juga dikenal sebagai negara agraris karena sebagian besar penduduknya memiliki mata pencaharian sebagai petani. Beberapa hasil dari sektor pertanian adalah padi, sayuran, umbi-umbian, kacang-kacangan, biji-bijian, dan lain sebagainya.

Sebagai negara agraris, Indonesia memiliki beragam jenis pangan dengan pemetaan pada masing-masing daerah, seperti ketela pohon, sukun, jagung, sagu, kentang, garut, ubi jalar, talas, dan lain sebagainya. Salah satu umbi-umbian yang dapat ditemui di Indonesia adalah garut. Garut memiliki banyak manfaat yang terkandung didalamnya, tanaman garut memiliki manfaat bagi kesehatan, terutama bagi orang-orang penderita diabetes atau penyakit kencing manis karena memiliki kandungan indeks glikemik yang rendah jika dibandingkan dengan jenis umbi-umbian yang lain. Tanaman garut termasuk produk unggulan, lantaran tingginya nilai ekonomi dan kesehatan yang terkandung di dalamnya, selain itu umbi garut kaya akan serat dan bebas gluten, sehingga produk makanan olahannya dapat membantu kesehatan sistem pencernaan.

Pemerintah telah mencanangkan umbi garut sebagai salah satu komoditas bahan pangan yang memperoleh prioritas untuk dikembangkan/dibudidayakan karena memiliki potensi sebagai pangan lokal pengganti karbohidrat. Tingginya kadar karbohidrat dan energi membuat umbi garut dapat digunakan sebagai pengganti karbohidrat. Umbi garut dapat diproses menjadi tepung atau pati termodifikasi untuk mempermudah dan memperpanjang daya simpan, serta mempermudah mengolahnya menjadi berbagai jenis makanan seperti kue, *cookies*, pempek, saus coklat, emping garut, bubur, dawet, dan lain sebagainya.

Pempek merupakan salah satu makanan khas Palembang yang berbahan dasar nabati dan hewani. Pempek terbuat dari beberapa campuran bahan dasar seperti daging ikan, tepung, air, garam, dan bumbu-bumbu lainnya sebagai penambah cita rasa. Penulis dalam penelitian ini tertarik untuk menggunakan ikan gabus, karena harganya terjangkau, gizi yang terkandung lebih banyak daripada ikan konsumsi lain, dan mudah ditemui di pasaran karena ketersediaan populasi yang banyak ditemui sepanjang tahun. Untuk menikmati pempek, biasanya disajikan saus berwarna gelap yang dinamakan cuko oleh orang Palembang. Cuko terbuat dari gula merah atau gula linggau yang dibumbui dengan bawang putih dan sedikit asam jawa atau cuka.

Pempek pada umumnya dibuat dengan menggunakan tepung tapioka, akan tetapi tepung tapioka memiliki kandungan karbohidrat yang sangat tinggi, namun gizi lain yang terkandung di dalamnya berjumlah sangat sedikit, sehingga kurang baik dikonsumsi secara berlebih bagi orang yang sedang menjalani diet kalori dan pengidap diabetes. Kandungan pati resisten yang terkandung dalam tepung tapioka

tidak baik dikonsumsi dalam jumlah banyak karena dapat meningkatkan kadar gula darah. Dengan demikian maka penggunaan tepung garut diharap bisa menggantikan tepung tapioka yang kurang sehat jika dikonsumsi terus-menerus. Tepung garut lebih banyak mengandung gizi daripada tepung tapioka, serta aman dikonsumsi setiap hari karena mengandung indeks glikemik yang rendah, sehingga orang yang sedang menjalani diet kalori dan pengidap diabetes dapat mengkonsumsi tepung garut sebagai pengganti karbohidrat sehari-hari.

Berdasarkan dari latar belakang tersebut, penulis ingin melakukan penelitian untuk mengganti tepung tapioka yang biasanya digunakan untuk membuat pempek dengan tepung garut yang memiliki kandungan gizi yang lebih baik sebagai gantinya dengan judul "Pembuatan Pempek Ikan Gabus Dengan Substitusi Tepung Garut". Penulis berharap eksperimen ini juga dapat membantu menjalankan program pemerintah untuk lebih gencar mengembangkan, membudidayakan, atau menggunakan umbi garut sebagai pangan lokal yang kaya akan gizi.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas, maka dapat dirumuskan permasalahan dalam penelitian ini, yakni:

1. Bagaimana cara pembuatan pempek ikan gabus disubstitusi dengan tepung garut?
2. Bagaimana kualitas pempek ikan gabus disubstitusi dengan tepung garut ditinjau dari warna, aroma, tekstur, dan rasa?

### **C. Tujuan dan Manfaat Penelitian**

1. Tujuan dari penelitian ini yaitu:
  - a. Mengetahui cara pembuatan pempek ikan gabus disubstitusi tepung garut.
  - b. Mengetahui kualitas pempek disubstitusi tepung garut melalui uji organoleptik yang meliputi warna, aroma, tekstur, dan rasa.
2. Melalui penelitian ini, penulis berharap dapat memberi manfaat sebagai berikut:
  - a. Sebagai syarat kelulusan untuk program Diploma III Perhotelan Politeknik NSC Surabaya, penelitian ini juga merupakan upaya pemasyarakatan umbi garut yang telah dicanangkan pemerintah sebagai komoditas bahan pangan prioritas.
  - b. Untuk meningkatkan kesadaran masyarakat agar lebih banyak menggunakan bahan pangan lokal yang kaya akan gizi, serta menjadi inspirasi untuk melakukan inovasi dalam pengolahan makanan dengan menggunakan umbi garut sebagai bahan utamanya.
  - c. Sebagai referensi dan sumbangan ide bagi mahasiswa Politeknik NSC Surabaya ataupun masyarakat luar yang akan melakukan penelitian yang serupa atau untuk pengembangan penelitian yang lebih luas lagi.