

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pengolahan pangan adalah konsep yang dipahami sebagai “*the conversion of raw materials or ingredients into a consumer food product*” (Heldman & Hartel, 2012:01). Implikasi dari ‘konversi’ yang dimaksud adalah perubahan karakteristik makanan baik dari segi tekstur, rasa, cita rasa, aroma, dan termasuk warna makanan (Fellows, 2000). Untuk mendapatkan karakteristik dari suatu makanan dibutuhkan studi tentang pengolahan pangan.

Roti merupakan produk makanan dari adonan tepung terigu dengan campuran ragi dan dipanggang tanpa penambahan bahan makanan lain (Standar Nasional Indonesia, 1995). Dalam proses pengolahannya mengalami fermentasi menggunakan ragi yang bertujuan untuk memperoleh tekstur yang lembut dan empuk (Mudjajanto & Yulianti, 2004; Wahyudi, 2003). Berbagai olahan roti dengan variasi dan bentuk yang bermacam-macam dapat ditemukan dipasar tradisional, dengan berbagai varian mulai dari rasa roti tawar, manis hingga yang asin (Wahyuda, 2021). Roti dibedakan menjadi tiga metode yaitu metode *baking*, *frying*, dan *steaming*, metode *baking* adalah metode yang menggunakan oven, contohnya *baquette*, *toast bread*, *sweet bread*, metode *frying* adalah metode yang menggunakan banyak minyak, contohnya seperti donat dan panada, metode *steaming* adalah metode yang menggunakan uap air yang dihasilkan pada suhu titik didih, contohnya bakpao dan mantau (Yahyono, 1999).

Mantau adalah salah satu jenis *Chinese steamed bun* yang telah dikonsumsi sejak 1.500 tahun yang lalu oleh masyarakat Cina dan menjadi salah satu produk fermentasi yang paling banyak dikonsumsi di Cina yakni sebesar 40% dari total konsumsi tepung terigu (Kim dkk, 2009). *Chinese steamed bun* atau roti kukus Cina merupakan produk tradisional dalam masakan Tiongkok, dengan ciri khasnya yang berwarna putih, berbentuk bulat dan lembut, di Tiongkok bagian Utara, roti kukus yang diberi isian maupun tidak disebut baozi atau yang kita kenal dengan nama bakpao, sedangkan di Shanghai, roti kukus yang memiliki isi atau tanpa isian, disebut mantau. (Keeratipibul dan Luangsakul, 2012). Dibeberapa

wilayah Cina Mantau dianggap sebagai sesuatu yang membawa keberuntungan dan biasanya dikonsumsi selama Tahun Baru China atau selama bulan terakhir Kalender Lunar sebagai tradisi, mantau dan bakpao merupakan dua roti khas Tionghoa yang terlihat mirip namun memiliki beberapa perbedaan, perbedaan utamanya adalah isian, bakpao memiliki berbagai isian didalamnya seperti, daging, kacang, coklat, dan keju, sedangkan mantau tidak memiliki isian sama sekali, perbedaan lainnya bakpao biasanya disajikan dengan cara dikukus, sedangkan mantau dapat disajikan dengan cara dikukus maupun digoreng (Anko Food, 2021).

Di Sulawesi Selatan, tepatnya di Kota Pare-Pare, mantau menjadi salah satu oleh-oleh khas, pada tahun 2007 mantau mulai populer dan menjadi kuliner khas yang sebelumnya hanya bisa ditemukan di kota itu, tidak diketahui siapa yang memulai usaha mantau tersebut, tetapi melihat kultur etnis campuran yang dominan warga Cina yang berdomisili di Kota Pare-Pare, maka jelas kuliner ini bermula dari mereka dan roti mantau pertama kali ditemukan di Toko Sinar Terang yang sampai saat ini tetap memproduksi mantau di Kota Pare-Pare (Mae, 2014).

Mantau adalah salah satu produk roti yang terbuat dari tepung terigu. Tepung terigu merupakan hasil olahan dari golongan nabati yaitu gandum, yang memiliki sifat kemampuan dalam membentuk gluten pada adonan yang dapat membuat adonan menjadi elastis dan tidak mudah hancur pada saat proses peretakan hingga pemasakan, namun gandum adalah bahan pangan impor dan tidak dapat tumbuh di Indonesia (Arif dkk, 2018). Tingginya kebutuhan tepung terigu di Indonesia menyebabkan perlunya pemanfaatan bahan pangan lokal yang dapat mengurangi impor tepung terigu ke Indonesia, salah satu bahan pangan lokal yang sangat potensial menggantikan tepung terigu yaitu, tepung sorgum.

Tanaman sorgum terdapat di Pulau Sulawesi, yang umumnya dijadikan sebagai pengganti beras (Suarni, 2004). Sorgum sebagai bahan pangan alternatif, menempati urutan kelima setelah beras, jagung, dan gandum bagi penduduk di Benua Asia-Afrika, dan urutan sereal kelima terpenting dalam bahan pangan manusia yang dikonsumsi oleh lebih dari 500 juta orang di lebih dari 30 negara, hal ini disebabkan sorgum memiliki sifat bebas gluten sehingga lebih sehat untuk

dikonsumsi karena mengandung nilai gizi dengan kandungan pati 80,42%, lemak 3,65%, protein 10,11%, abu 2,24%, serat kasar 2,74% (*Ibid*, 2004).

Di Indonesia sorgum mempunyai nama ilmiah yaitu *Sorgum Bicolor (L) Moench* yang telah dibudidayakan. Dan dapat dikembangkan mulai daratan rendah sampai dengan ketinggian sekitar 700 mdpl, sorgum mengandung banyak manfaat seperti serat pangan yang memberi efek positif terhadap kesehatan, kandungan serat yang ada dalam sorgum berperan penting dalam pencernaan dan membantu mengikis kolesterol berbahaya, mengandung kadar zat besi yang tinggi, yang dapat meningkatkan sirkulasi darah, merangsang dan memperbaiki pertumbuhan sel, kandungan magnesium tinggi yang membantu penyerapan kalsium dalam tubuh juga dapat menjaga kesehatan pada tulang, kandungan karbohidrat kompleks dapat memberikan energi bertahap dan tahan lama yang baik untuk meningkatkan energi dalam tubuh, serta kandungan serat dan nutrisi pada sorgum dapat membantu kesehatan jantung dan mengurangi resiko penyakit kardiovaskular (Sari Annisa, 2023).

Tepung sorgum juga memiliki angka indeks glikemik yang lebih rendah dibandingkan tepung terigu yang dapat membantu mengontrol kadar gula darah dalam tubuh, sehingga sesuai untuk para penderita penyakit jantung, kanker, dan HIV-1 dikarenakan senyawa fenolik yang terdapat pada sorgum menghasilkan aktivitas antioksidan, antitumor, dan penghambat perkembangan virus (Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, 2019). Selain manfaat kesehatan, sorgum juga merupakan tanaman yang disebut ramah lingkungan karena sorgum dapat tumbuh baik dalam kondisi kering maupun kondisi banjir, sehingga sorgum biasanya menjadi pilihan yang lebih berkelanjutan dalam pertanian karena tanaman ini mampu memanfaatkan sumber daya yang ada dengan efisien dan dapat memberikan hasil yang baik meskipun ditanam dilahan yang tidak optimal (Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan, 2023).

Tepung sorgum sangat berpotensi digunakan sebagai bahan komposit pada produk pangan fungsional (Hugo dkk, 2003). Namun, tepung sorgum akan memberikan sifat kering dalam penggunaan tepung komposit, dengan tekstur berpasir dan crumb yang cepat keras sehingga diperlukan proses lain untuk memperbaiki

karakteristiknya (Gallagher dkk, 2003). Salah satunya dengan proses fermentasi yang dapat memperbaiki tekstur tepung sorgum seperti mengurangi rasa berpasir, kekeringan dan kekerasan crumb (Schober dkk, 2007). Untuk meningkatkan sebagai bahan substitusi, perlu diketahui sehingga masih menghasilkan produk olahan dengan kualitas yang baik (Suarni & Subagio, 2013). Tepung sorgum juga dapat digunakan sebagai bahan substitusi terigu, dalam pembuatan kue kering hingga taraf 50-80%, kue basah 40-50%, roti 20-25%, dan mie 15-20% (*Ibid*, 2013). Tren tepung sorgum saat ini pada produk pangan dimanfaatkan untuk meningkatkan nilai gizi serta digunakan dalam produksi produk bebas gluten. Meskipun sorgum sudah banyak diaplikasikan dan didokumentasikan, namun dalam produk olahan roti kategori traditional belum banyak dieksplorasi.

Metode penelitian yang diterapkan dalam penelitian ini adalah metode pra-eksperimental. Karena dalam mengolah tepung sorgum menjadi roti mantau membutuhkan metode eksperimen, agar peneliti bisa mengecek dan mengamati perubahan apa yang terjadi. Dalam kelas Cipta Kreasi Menu, telah dilakukan pembuatan mantau dari tepung gandum dengan hasil tekstur yang padat, permukaan kasar dan rasa yang kurang manis sebab menggunakan *whole wheat flour*. Berdasarkan hasil tersebut, terbentuk inisiatif untuk melakukan pengembangan produk dengan menerapkan tepung sorgum sebagai bahan pembuatan mantau, karena sorgum merupakan bahan pangan lokal yang masih minim pemanfaatannya namun terdapat banyak kandungan yang baik terhadap kesehatan. Inisiatif tersebut tertuang dalam judul penelitian; “Mantau dari Tepung Sorgum”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang dikemukakan, maka dapat dirumuskana masalah seperti:

1. Bagaimana tahapan pembuatan mantau dari tepung sorgum?
2. Bagaimana karakteristik akhir mantau dari tepung sorgum?

C. Tujuan Penelitian

Dengan tujuan dilakukannya penelitian ini untuk mengetahui:

1. Untuk mengetahui pembuatan mantau dari tepung sorgum,
2. Untuk mengetahui bagaimana tekstur, warna, rasa, dan aroma pada mantau.

D. Manfaat Penelitian

1. Untuk peneliti, yaitu untuk menambah wawasan, pengetahuan dan juga pengalaman langsung untuk membuat mantau dari tepung sorgum,
2. Untuk Masyarakat, yaitu untuk mengenal dan juga mengetahui pemanfaatan dari tepung sorgum,
3. Untuk umum, yaitu dapat menjadi bahan bacaan atau referensi bagi orang lain untuk mengembangkan pengetahuan, khususnya pada bidang tata boga.