

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Negara yang terdiri dari banyak pulau Indonesia memiliki kebudayaan yang beragam. Kuliner menjadi salah satu industri yang sangat meningkat dan menjadi daya tarik wisata dibidang kuliner. Sebab, setiap daerah di Indonesia memiliki kuliner dan ciri khasnya masing- masing. Kekayaan rempah- rempah membuat kuliner di Indonesia banyak disukai oleh wisatawan domestik maupun wisatawan mancanegara. Kuliner Indonesia menjadi terkenal di luar negeri karena cita rasanya yang kaya dan tampilannya yang unik serta menarik. Selain itu, Indonesia juga terkenal dengan ragam cara memasak dan makanannya yang beragam. (Deni, et al, 2014).

Pasta, makanan pokok dalam masakan italia, terutama terbuat dari tepung terigu. Dalam bahasa italia, pasta berarti “Pasta”, dan disebut demikian karena terbuat dari campuran tepung terigu,air dan terkadang telur.(*Gisslen,2018:158.*). Seiring waktu, dengan kemajuan teknologi dan dunia kuliner, pasta telah dikenal secara global, termasuk Indonesia yang memiliki pasta yang familiar di Indonesia adalah spaghetti dan macaroni. Jenis pasta ini mulai mengalami perkembangan dan dijadikan sebagai menu disebagian restoran yang ada di Indonesia. Proses pembuatan pasta sangat sederhana dan bahan yang digunakan mudah ditemukan. Menurut (Shelke,2016:9) pasta adalah hal yang mudah, memberi kenikmatan, dan merupakan bagian dari budaya ini adalah alasan utama mengapa pasta diakui secara luas sebagian salah satu makanan pokok global, bahkan oleh negara-negara dengan latar belakang nenek moyang yang berbeda-beda. Oleh karena itu, banyak yang mulai membuat bahkan memodifikasi pasta itu sendiri dan dijadikan sebagai usaha pada produk pasta. Pada pembuatan pasta tepung sebagai bahan utama dengan penambahan air, ataupun telur dalam pembuatan pasta. “*Pasta telur terbuat dari tepung dan telur dan, terkadang, sedikit air dan/atau minyak.(Gisslen,2018:1360.)*. Untuk membuat pasta sendiri mulailah dengan bahan yang terbaik, terutama yang

paling penting: air, telur, dan tepung, bahkan telur dan tepung berkualitas tinggi pun relatif murah dan mudah ditemukan, serta kaya akan mineral, (Green, 2012:18). Salah satu langkah yang diambil adalah dengan menciptakan pasta dengan menambahkan bahan pangan lokal dalam pembuatan pasta.

Dalam sejarah pasta, pasta digolongkan menjadi dua jenis yaitu pasta kering (*pasta secca*) dan pasta basah (*pasta fresca/pasta all'uovo*). Dari kedua jenis pasta di atas tentunya memiliki tekstur yang berbeda setelah dimasak, jenis pasta di atas tentunya juga memiliki perbedaan yang dapat dibedakan berdasarkan bentuknya. Namun, pada penelitian ini, peneliti mencoba membuat pasta basah (*pasta fresca/pasta all'uovo*). Pasta basah (*pasta fresca/pasta all'uovo*) merupakan salah satu jenis pasta yang memiliki masa simpan yang singkat atau lebih pendek, tetapi jika dibandingkan dengan pasta kering, pasta basah lebih kaya dan lebih beraroma. Pasta basah juga dianggap lebih empuk sebab, waktu memasaknya sekitar setengah dari pasta kering. Menurut Alizat Green, 2012. Pada pembuatan pasta segar menggunakan peralatan yang sederhana, menciptakan rasa dan bentuk pasta artisan segar, kreatif serta pasta yang berkualitas yang memiliki tekstur yang baik.

Kemajuan teknologi dibidang pangan sangat meningkat dan telah berkembang pesat sampai saat ini. Teknologi dibidang pangan sangat membantu bagi para masyarakat dalam mengelola produksi pangan dan hasil panen. Selain itu, dengan adanya teknologi dibidang pangan ini tentunya dapat menghasilkan produk yang berkualitas serta meningkatkan pendapatan disektor pangan. Salah satu produksi pangan yang harus ditingkatkan yaitu pangan laut. Dengan perkembangan teknologi yang semakin canggih, peningkatan terhadap hasil laut dapat memberikan pengaruh positif yang dapat meningkatkan produksi pangan laut yang berkualitas. Salah satu pangan laut yang banyak dibudidayakan oleh masyarakat yaitu rumput laut *Eucheuma Cottoni*.

Rumput laut (*Eucheuma Cottoni*) memiliki nilai ekonomis tinggi serta banyak manfaat bagi kesehatan. Sebuah studi oleh Moritsen (2013) menunjukkan bahwa rumput laut mengandung serat, mineral, dan vitamin yang berperan penting dalam diet sehat. Selain itu, penelitian oleh Racmawati et al. (2013) menemukan bahwa keragenan yang terkandung dalam *Eucheuma Cottoni* dapat digunakan sebagai

bahan pengental alami dalam berbagai produk makanan. Oleh karena itu, penambahan *Eucheuma Cottoni* dalam pembuatan pasta tidak hanya meningkatkan nilai gizi tetapi juga memanfaatkan sumber daya lokal yang melimpah.

Desa seppong, kecamatan belopa utara, Kab Luwu adalah salah satu daerah yang membudidayakan rumput laut (*Eucheuma Cottoni*) dan menjadi salah satu mata pencaharian masyarakat didaerah tersebut. Tingginya harga jual dipasaran membuat pemerintah dan masyarakat setempat mulai mengembangkan pembudidayaannya bahkan telah membuat kelompok nelayan. Yang dimana hal tersebut dilakukan untuk meningkatkan perekonomian masyarakat dibidang pangan laut serta meningkatkan produksi rumput laut (*Eucheuma Cottoni*). Namun pada saat proses pengumpulan atau pemanenan rumput laut (*Eucheuma Cottoni*) terkadang masyarakat tidak mengambil atau membiarkan begitu saja sisa rumput laut. Masyarakat tidak mengetahui bahwa sisa dari pada rumput laut tersebut dapat dijual kembali bahkan dapat dibuat sebagai produk makanan yang bernilai jual yang tinggi.

Salah satu alasan mengapa peneliti menggunakan rumput laut *Eucheuma Cottoni* dalam pembuatan pasta yaitu rumput laut memiliki keragenan, yang dimana keragenan yang terdapat pada rumput laut *Eucheuma Cottoni* dapat dijadikan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan makanan sebagai bahan pengental dan bahan pengawet pada pembuatan makanan. Pada pembuatan pasta sendiri, yang membuat pasta kenyal dan elastis Yaitu pencampuran tepung dan bahan-bahan lainnya yang dimana gluten yang terkandung dalam tepung terigu yang akan membuat pasta kenyal dan elastis. Sehingga keragenan dari rumput laut ini akan menjadi bahan pengental alami yang selanjutnya akan dilihat apakah ada perbedaan pasta yang tidak menggunakan keragenan dengan pasta yang di tambahkan dengan rumput laut *Eucheuma Cottoni*. Oleh sebab itu, apakah fungsi dari pada keragenan ini dapat membuat pasta lebih kenyal dan elastis.

Beberapa penemuan atau jurnal terkait dengan penelitian yang dilakukan untuk mendukung pernyataan diatas. Jurnal pertama yang ditulis oleh (Putri Rahayu Angraeni pada tahun 2018) membahas tentang Pemanfaatan Rumput Laut (*Euchuema Cottoni*) Menjadi Roti Tinggi Serat Dan Yodium. Jurnal ini membahas

mengenai pembuatan roti dengan memanfaatkan rumput laut yang berfokus pada roti tinggi serat dan yodium. Jurnal kedua yang di tulis oleh (Mohammad Iksan Badaruddin pada tahun 2016) membahas tentang Pengolahan Cemilan Stick Rumput Laut (*Eucheuma Cottoni*) dengan konsentrasi Tepung Terigu Berdasarkan Nilai Organoleptik. Jurnal ini membahas pembuatan stick dengan memanfaatkan rumput laut yang berfokus pada konsentrasi tepung terigu. Jurnal ketiga yang di tulis oleh (Sanatang & Pratiwi Lio pada tahun 2021) yang membahas tentang Pemanfaatan Rumput laut Sebagai Bahan Pembuatan Keripik Di Desa Leppe Kecamatan Soropia Kabupaten Konawe. Jurnal ini membahas pembuatan keripik yang berfokus pada pemanfaatan rumput laut. Dengan demikian penelitian tugas akhir yang akan peneliti lakukan adalah menjadikan rumput laut (*Eucheuma Cottoni*) sebagai bahan alternatif penambah pada pengolahan pasta.

Salah satu perbedaan penelitian yang peneliti lakukan dengan penelitian yang sudah dikemukakan pada paragraf diatas adalah pengolahan rumput laut (*Eucheuma Cottoni*) sebagai produk makanan yang berbeda dalam cara pengolahannya dan menjadikan rumput laut sebagai penambah pada olahan pasta.

Berdasarkan ulasan diatas terkait dengan pembahasan mengenai penelitian. Maka penelitian yang akan dilakukan dapat memberikan hasil produk makanan yang baik, karena pada penelitian bertujuan untuk mengetahui bagaimana proses pembuatan pasta dengan penambahan rumput laut *Eucheuma Cottoni* dan bagaimana perbedaan produk yang akan dihasilkan dari rumput laut *Eucheuma Cottoni ini* dengan produk aslinya. Selain itu, manfaat dari penelitian ini yaitu meningkatkan pemanfaatan bahan pangan lokal khususnya pangan laut yang dapat menghasilkan produk yang berkualitas dan baik untuk kesehatan. Dengan demikian penelitian tugas akhir yang akan dilaksanakan diberi judul **“Pembuatan Pasta Dengan Penambahan Rumput Laut (*Eucheuma Cottoni*)”**.

B. Rumusan Masalah

Penelitian yang diselenggarakan berfokus pada dua rumusan masalah yaitu;

1. Bagaimana tahapan pembuatan pasta dengan penambahan Rumput Laut (*Eucheuma cottoni*)?

2. Bagaimana perbedaan pasta dengan penambahan Rumput Laut (*Eucheuma cottoni*), dan tanpa penambahan Rumput Laut (*Eucheuma Cotooni*).

C. Tujuan Penelitian

Dalam hal ini tujuan penelitian tugas akhir yang akan dilaksanakan dengan berfokus pada penambahan *Euchema cottoni* pada olahan pasta yaitu;

1. Untuk mengetahui tahapan dari pembuatan pasta dengan penambahan rumput laut (*Eucheuma Cottoni*)
2. Untuk mengetahui perbedaan pasta dengan penambahan rumput laut (*Eucheuma Cottoni*), dan tanpa penambahan rumput laut (*Eucheuma Cottoni*).

D. Manfaat Hasil Penelitian

Salah satu manfaat dari penelitian yang dilakukan yaitu:

1. Memberikan pengalaman bagi peneliti terkait dengan pengolahan makanan menggunakan pangan lokal rumput laut (*Eucheuma Cottoni*).
2. Peneliti mampu menjadikan rujukan informasi kepada masyarakat bahwa rumput laut (*Eucheuma Cottoni*) dapat menghasilkan produk makanan khususnya pada olahan pasta yang dapat dikonsumsi secara komersial sebagai makanan pokok yang baik bagi kesehatan.
3. Peneliti mampu menjadikan penelitian ini sebagai acuan atau referensi sebagai bahan penelitian lanjutan yang lebih mendalam dimasa yang akan datang.