

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pasta adalah makanan olahan yang berasal dari Italia. Bentuk pasta yang cukup populer, yaitu *fussily*, *spaghetti*, dan *fettucine*. Pasta *fettucine* merupakan salah satu jenis pasta yang berukuran panjang dan agak lebar sehingga biasa juga disebut dengan mie pipih atau gepeng (Cahyana *et al*, 2015). Pasta dibuat dari campuran tepung terigu dan telur yang diuleni hingga kalis lalu melalui tahap pemipihan hingga ketebalan 1 mm dan dicetak melalui *pasta machine* (Croce *et al*, 2000). Komposisi bahan baku dan proses pengolahan berpengaruh dalam pengolahan mutu pasta. Parameter mutu pasta meliputi pemeriksaan fisik pada kondisi kemasan, pemeriksaan *expired date*, pemeriksaan secara kimia, dan pemeriksaan secara organoleptik, memenuhi kandungan gizi, kepekatan, kering, menyesuaikan dengan menu yang akan dibuat (Cahyana *et al*, 2015). Pasta *fettuccine* biasanya dibuat dari tepung terigu sebagai bahan bakunya, namun kadar serat kasarnya kurang.

Bahan lain yang dapat digunakan untuk pensubstitusi adalah rumput laut. Rumput laut cukup memiliki nilai ekonomi yang tinggi jika melalui proses pengolahan lebih jauh, rumput laut mempunyai kandungan senyawa hidrokoloid (karagenan) yaitu mampu bersifat membentuk gel (Jannah dkk. 2014). Sehingga apabila ditambahkan pada mie akan dapat menambah komponen gizinya (Almatsier, 2009). Penentuan formulasi tepung terigu dan rumput laut sangat menentukan karakteristik kadar serat, kekenyalan dan sensori pada pasta *fettuccine*.

Rumput laut merupakan salah satu komoditas kelautan di Indonesia yang memiliki nilai produksi yang sangat besar setiap tahunnya. Indonesia merupakan negara dengan penghasil rumput laut terbesar di dunia dengan nilai 5,9 juta ton pada tahun 2012 (BPS, 2014). Salah satu cara mengolah rumput laut jenis *Eucheuma cottoni* yaitu menjadi tepung, karena dalam bentuk tepung rumput laut dapat dengan mudah dikembangkan menjadi berbagai jenis

produk makanan. Komposisi kimia rumput laut yaitu protein 2,69%, lemak 0,37% dan serat kasar 0,95% (Istini, 1986). Pemanfaatan rumput laut juga dapat dimaksimalkan dengan diversifikasi produk olahan rumput laut yang merupakan salah satu upaya untuk meningkatkan daya guna, nilai ekonomis rumput laut (Lubis *et al*, 2013).

Penambahan tepung rumput laut *E. cottonii* sebanyak 37% ke dalam bahan dasar pembuatan mie basah, mie instan, dan mie kering, yang dapat meningkatkan total serat pangan hingga 29,7% berat kering (mie basah), 18,2% berat kering (mie instan) dan 18,8% berat kering (mie kering) (Billina, 2015). Pasta *fettuccine* biasanya dibuat dari tepung terigu sebagai bahan bakunya, namun kadar serat kasarnya kurang. Oleh karena itu, pencarian alternatif bahan pangan lain sebagai pelengkap nutrisi yang tidak ada dalam tepung terigu khususnya mie basah terus dilakukan (Billina, 2015). Salah satu alternatif dalam meningkatkan kadar serat kasar pasta dengan menambahkan rumput laut.

Dari penelitian sebelumnya didapatkan penambahan tepung rumput laut mampu menambah kadar serat pada pembuatan mie, kemudian peneliti mencoba melakukan penelitian pada pasta *fettuccine* dengan ditambahkan tepung rumput laut, yang diharapkan mampu meningkatkan kadar serat kasar, kekenyalan dan mempengaruhi sifat sensori pasta.

A. Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada penelitian ini adalah bagaimana pengaruh penambahan tepung rumput laut terhadap serat kasar, kekenyalan dan sensori pada pasta *fettuccine*.

B. Hipotesis

Ada pengaruh penambahan tepung rumput laut terhadap serat kasar, kekenyalan dan sensori pada pasta *fettuccine*.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui pengaruh penambahan tepung rumput laut terhadap kadar serat kasar, kekenyalan, dan sensori pasta *fettuccine*.

2. Tujuan Khusus

- a. Menganalisis pengaruh penambahan tepung rumput laut terhadap kadar serat kasar pasta *fettuccine*.
- b. Menganalisis pengaruh penambahan tepung rumput laut terhadap kekenyalan pasta *fettuccine*.
- c. Menganalisis pengaruh penambahan tepung rumput laut terhadap karakter sensori pasta *fettuccine*.
- d. Menganalisis perlakuan terbaik pada pasta *fettuccine* dengan penambahan tepung rumput laut.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Masyarakat

Memberikan informasi kepada masyarakat tentang manfaat fortifikasi pangan tepung rumput laut untuk meningkatkan kadar serat pada pasta *fettuccine*.

2. Bagi Iptek

Memberikan inovasi tepung rumput laut dalam pembuatan pasta *fettuccine*.