

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kuliner Indonesia menunjukkan keragaman yang sangat kaya karena dipengaruhi oleh letak geografis yang berbeda di setiap daerah. Setiap wilayah memiliki ciri khas kuliner yang unik dan berbeda satu sama lain. Perbedaan budaya di Nusantara juga ikut memperkaya jenis makanan yang ada. Misalnya, Jawa Timur terkenal dengan berbagai hidangan khas yang memiliki cita rasa khas. Rawon yang kaya dengan bumbu rempah menjadi salah satu ikon kuliner dari sana. Selain itu, soto yang gurih dan rujak cingur yang segar juga sangat populer. Tak kalah menarik, penyetan juga termasuk makanan khas Jawa Timur yang digemari banyak orang. (Santoso et al., 2024)

Pastel merupakan semacam *pastry* yang dibuat dengan meletakkan isian diatas adonan, lalu dilipat dan ditutup rapat. (Amy, 2015). Makanan ini digoreng dan berisi bahan-bahan seperti bihun, sayuran, serta terkadang telur, yang dibungkus dengan kulit dari tepung terigu lalu digoreng hingga berwarna coklat keemasan. Makanan ini digemari karena rasanya yang gurih dan teksturnya yang renyah.

Kulit pastel merupakan bagian luar yang membalut isian pastel, dibuat dari campuran tepung yang kemudian digoreng hingga menghasilkan warna keemasan dan tekstur renyah. Kulit pastel yang ideal sebaiknya tipis, renyah saat digigit, tetapi tetap cukup kokoh untuk menahan isian di dalamnya tanpa mudah robek. (Sendari, 2025).

Pastel pada umumnya menggunakan saus kacang saat dihidangi, Penulis menformulasi *Pesto Rosso* untuk saus isian, *pesto rosso* merupakan jenis *pesto* yang berbahan utama tomat, berbeda dengan *pesto Genovese* klasik yang memakai daun basil hijau sebagai bahan dasar. Selain itu, ada juga versi *pesto rosso* yang menggunakan tomat segar, namun pada versi ini kami memakai tomat kering yang memiliki rasa yang lebih kuat dan kaya. (Connors, 2022)

Sebagai negara maritim dengan garis pantai terpanjang kedua di dunia, Indonesia termasuk salah satu produsen rumput laut terbesar di dunia. Pada Tahun 2021 produksi rumput laut Indonesia mencapai 9,12 juta ton, dengan Provinsi Sulawesi Selatan menyumbang 3,79 juta ton, menjadikannya provinsi dengan produksi terbesar. (Srihadi, 2022).

Selama ini, sebagian besar rumput laut diekspor dalam bentuk mentah atau kering. Namun, seiring meningkatnya kesadaran akan pentingnya produk olahan bernilai tambah, tetapi tepung rumput laut saat ini hanya dapat diperoleh melalui produsen lokal yang mulai mengolah rumput laut menjadi tepung.

Berikut ini adalah data mengenai kandungan tepung rumput laut dan tepung terigu.

Tabel 1. 1 Kandungan Gizi Tepung Rumput Laut Dan Tepung Terigu

Per 100gram

Kandungan	Tepung Rumput Laut	Tepung Terigu
Mineral	16.9%	11,8%
Protein	4.07%	8.9%
Serat	5.43%	0.3% - 2.4%
Lemak	0.13%	1%

Sumber : (Munandar et al., 2019). (AhliGizilD, 2018).

Berdasarkan data pada tabel 1.1 kandungan gizi per 100gram tepung rumput laut, memiliki nilai tertinggi pada kandungan mineral sebesar 16,9% dan serat kasar sebesar 5,43%, yang jauh lebih tinggi dibandingkan tepung terigu. Sementara itu, kandungan lemak pada tepung rumput laut adalah yang terendah, yaitu sekitar 0,13%, lebih rendah dibanding tepung terigu yang mengandung 1%. Jadi, tepung rumput laut unggul dalam hal mineral, serat, dan rendah lemak.

Pastel sebagai produk *pastry* dipilih karena merupakan camilan yang sudah populer dan memiliki pasar yang luas tetapi masih sedikit yang melakukan inovasi pada produk pastel, dan penggunaan rumput laut sebagai pengganti kemangi dalam pembuatan saus *pesto rosso* sebagai formulasi baru pada kulit pastel dan isian pastel seperti menggunakan tepung rumput laut, dan menformulasi *pesto*

rosso rumput laut. produk ini dapat menarik minat konsumen yang menginginkan camilan sehat, inovatif, dengan cita rasa yang unik serta penampilan yang menarik.

Penggunaan tepung rumput laut dalam pembuatan kulit pastel memberikan rasa gurih khas laut yang menambah keunikan rasa pastel, sehingga berbeda dari yang lain dan sesuai dengan tren konsumen yang mengutamakan inovasi. Selain itu, penggunaan tepung rumput laut juga menjadi solusi untuk mengurangi ketergantungan Indonesia terhadap impor tepung terigu, sehingga turut mendukung ketahanan pangan nasional. karena hampir 90% kebutuhan terigu nasional masih diimpor. (BPS, 2023)

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dari penelitian kulit pastel dengan substitusi tepung rumput laut adalah sebagai berikut.

1. Bagaimana formulasi substitusi tepung rumput laut pada produk kulit pastel dan *pesto rosso* rumput laut?
2. Bagaimana daya terima konsumen pada produk pastel dengan substitusi tepung rumput laut dengan isian *pesto rosso* rumput laut?

1.3 Tujuan Penelitian

Menjelaskan hasil yang akan dicapai dalam inovasi atau penelitian dan menjawab rumusan masalah.

1. Untuk mengetahui formulasi substitusi tepung rumput laut pada produk kulit pastel dan *pesto rosso* rumput laut.
2. Untuk mengetahui tingkat daya terima konsumen pada produk pastel substitusi tepung rumput laut dengan isian *pesto rosso* rumput laut.

1.4 Kegunaan Penelitian

Tujuan penelitian ini memiliki manfaat secara teoritis dan praktis sebagai berikut ini:

1.4.1 Manfaat Teoritis

Manfaat teoritis dari penelitian ini adalah memberikan kontribusi dalam pemanfaatan tepung rumput laut sebagai bahan substitusi terigu, dan memanfaatkan rumput laut pada pembuatan saus *pesto rosso*, khususnya dalam pembuatan produk *pastry* seperti pastel.

1.4.2 Manfaat Praktis

Manfaat praktis dari penelitian ini adalah mengurangi ketergantungan pada tepung terigu impor yang secara langsung berkontribusi pada pemberdayaan petani rumput laut lokal dan menjaga keberlanjutan sumber daya alam Indonesia."