

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Lumpia merupakan jajanan tradisional khas Tionghoa dan merupakan kuliner khas dari Semarang. Selain rasanya yang enak dan murah, lumpia juga memiliki isian yang sehat, biasanya terdiri dari sayuran segar, rebung, telur, daging, maupun makanan laut (Sufi, 2006). Bahan utama kulit lumpia adalah tepung gandum yang ditipiskan sehingga membentuk kulit. Kulit lumpia selain dapat digunakan untuk membungkus kudapan lumpia, juga dapat digunakan sebagai kulit pembungkus produk lain seperti wonton dan pangsit.

Kulit lumpia tidak hanya digunakan untuk membuat hidangan lumpia saja, namun dapat pula digunakan untuk membuat risoles, martabak mini, siomay dan sebagainya. Banyaknya kebutuhan penggunaan kulit lumpia mengakibatkan permintaan pasar kulit lumpia cukup tinggi. Salah satu pengusaha industri rumah tangga kulit lumpia di Jakarta Selatan mendapat permintaan kulit lumpia mencapai 5.000 lembar per hari (Rasyad, *dkk.* 2004).

Seiring dengan perkembangan zaman, menjadikan lumpia sebagai makanan yang tidak asing lagi bagi masyarakat Indonesia salah satunya masyarakat Gorontalo. Lumpia terdiri dari berbagai jenis sayuran dan daging (ayam, sapi maupun udang) yang dipotong dalam ukuran kecil dan dibungkus dengan kulit lumpia. Umumnya dalam pembuatan kulit lumpia masyarakat menggunakan tepung terigu sebagai bahan baku utama. Bahan yang digunakan untuk membuat kulit lumpia berbahan baku terigu adalah terigu, air, dan putih telur. Gluten pada terigu dapat menimbulkan alergi bagi konsumen yang tidak

toleran terhadap gluten. Kulit lumpia non terigu dapat menjadi alternatif pengganti kulit lumpia dari terigu. Salah satu alternatif bahan membuat kulit lumpia non terigu adalah menggunakan bahan dasar tepung beras. Menurut Hariyadi (2003) sifat penting tepung beras yang menguntungkan yaitu sifat nonalergenik. Sifat non alergenik tersebut menjadikan tepung beras dapat dimanfaatkan untuk menggantikan tepung terigu dalam formulasi makanan.

Penggunaan tepung beras jadi alternatif pengganti tepung terigu. Akan tetapi berdasarkan hasil uji coba *trial and error* pembuatan kulit lumpia yang hanya berbahan dasar tepung beras menyebabkan kulit lumpia mudah retak karna tepung beras mengandung amilopektin yaitu 45.80% lebih tinggi dibanding amilosa yaitu 26.58% (Supriyadi, 2012). Kandungan amilopektin yang tinggi menyebabkan hasil olahan menjadi keras dan kaku, sehingga membutuhkan bahan pengikat untuk pembentukan gel seperti rumput laut. Bubur rumput laut merupakan produk olah setengah jadi, sehingga banyak digunakan sebagai bahan baku atau bahan pengisi (*filler*) dalam suatu produk pangan seperti bakso, nugget, kerupuk, mie, dodol dan lain sebagainya.

Rumput laut dapat dimanfaatkan sebagai bahan pengental dan bahan pengikat. Pada penelitian ini menggunakan bahan baku tepung beras dengan penambahan rumput laut *Kappaphycus alvarezii* yang bertujuan untuk meningkatkan gizi dan memperbaiki tekstur produk kulit lumpia. Winarno (2002), menyatakan bahwa karagenan memiliki fungsi dalam memperbaiki tekstur dan kerenyahan produk, serta dapat meningkatkan daya ikat air.

Selain itu diharapkan dengan penambahan rumput laut, menghasilkan kulit lumpia dengan karakteristik organoleptik yang lebih baik sehingga bisa disukai panelis dan bisa menghasilkan produk kulit lumpia dengan tekstur yang lebih kenyal selain penampakan, warna, aroma dan rasa. Penelitian tentang penambahan rumput laut pada produk olahan, telah dilakukan oleh Hada (2016), menyatakan bahwa pada pembuatan kulit dadar gulung penambahan bubuk rumput laut *Kappaphycus alvarezii* dapat memperbaiki tekstur kulit dadar gulung menjadi kenyal.

Peningkatan volume impor gandum setiap tahunnya akan terus meningkat jika dibiarkan, sehingga dapat menyebabkan industri makanan akan ketergantungan dengan gandum. Oleh karena itu perlu adanya upaya untuk mengurangi kebiasaan terhadap penggunaan gandum yaitu tidak hanya berorientasi pada salah satu bahan pangan gandum namun didukung juga dengan jenis-jenis komoditi lain. Untuk mengatasinya, maka harus mencari bahan pangan yang berfungsi sebagai pengganti tepung terigu. Salah satunya menggunakan produk lokal yaitu dengan tepung beras. Selain itu penggunaan tepung beras juga untuk mengurangi import gandum.

Penelitian tentang penggunaan tepung beras pada kulit lumpia telah dilakukan oleh Fitriana, *dkk* (2015) yang menjadikan tepung beras sebagai bahan pengganti tepung terigu dalam pembuatan kulit lumpia. Pada penelitian tersebut diketahui kulit lumpia dari terigu memiliki tekstur lebih mudah dilipat, *mouthfeel* lebih mudah hancur dan rasa sedikit lebih asin dari kulit lumpia non terigu. Warna kulit lumpia dari terigu lebih putih keruh dibandingkan kulit lumpia non terigu.

Nilai elastisitas kulit lumpia dari terigu lebih tinggi dibandingkan kulit lumpia non terigu terbaik.

Penelitian pendahuluan menggunakan rumput laut dengan konsentrasi cukup tinggi (70%) menghasilkan produk kulit lumpia yang teksturnya tidak mudah retak, namun rasa dan aroma tidak disukai, sehingga perlu optimasi rumput laut pada pembuatan kulit lumpia. Berdasarkan uraian tersebut perlu dilakukan penelitian untuk mengkaji “Karakteristik Mutu Organoleptik dan Kimia Kulit Lumpia Menggunakan Tepung Beras dengan fortifikasi Rumput Laut *K. alvarezii*”.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Bagaimana karakteristik mutu hedonik kulit lumpia tepung beras yang difortifikasi Rumput Laut *K. alvarezii* ?
2. Bagaimana karakteristik mutu kimia kulit lumpia tepung beras yang difortifikasi Rumput Laut *K. alvarezii* ?

## **1.3 Tujuan**

Tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Mengkaji karakteristik mutu hedonik kulit lumpia tepung beras yang difortifikasi Rumput Laut *K. alvarezii*.
2. Mengkaji karakteristik kimia kulit lumpia tepung beras yang difortifikasi Rumput Laut *K. alvarezii*.

#### **1.4 Manfaat**

Manfaat penelitian yang diharapkan dari hasil penelitian ini menambah pengetahuan tentang cara pengolahan kulit lumpia serta karakteristik mutu organoleptik dan kimia kulit lumpia tepung beras yang difortifikasi Rumput Laut *K. alvarezii*.