

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Perubahan gaya hidup masyarakat menjadi faktor utama pemilihan makanan dengan penyajian yang lebih praktis dan beragam. Masyarakat lebih memilih untuk mengkonsumsi makanan yang sifatnya praktis, dalam arti mudah diperoleh, harganya murah, rasanya disukai, dan dapat disimpan dalam jangka waktu yang lama. Salah satu makanan ringan yang biasanya menjadi pilihan adalah wafer *stick*. Wafer *stick* memiliki beberapa standar kualitas, yaitu memiliki kadar air yang rendah dan bersifat renyah tetapi tidak mudah hancur. Salah satu penentu keberhasilan dalam membuat wafer *stick* adalah penggunaan tepung terigu, tepung tapioka dan air dalam jumlah besar sebagai bahan baku utama dalam pembuatannya. Penggunaan tepung terigu dalam jumlah besar ini dapat disubstitusi dengan tepung sagu yang memiliki fungsi yang sama dengan tepung tapioka dalam pembentukan tekstur wafer yang renyah pada pembuatan wafer *stick* pada umumnya. Hal ini merupakan upaya diversifikasi bahan pangan lokal lain sejenis yang belum dimanfaatkan secara optimal.

Diversifikasi pangan adalah penganeekaragaman bahan pangan agar tidak terjadi ketergantungan terhadap salah satu jenis bahan pangan (Sanusi, 2006). Diversifikasi pangan adalah salah satu cara adaptasi yang efektif untuk mengurangi risiko produksi akibat perubahan iklim dan kondusif untuk mendukung perkembangan industri pengolahan berbasis sumberdaya lokal (Kapludin, 2011). Sagu adalah bahan pangan lokal Indonesia yang mempunyai potensi cukup tinggi untuk dijadikan bahan pangan alternatif makanan tinggi kalori selain beras atau gandum. Sagu mempunyai keunggulan komparatif terhadap bahan pangan lain, antara lain dapat disimpan dalam jangka waktu

yang lama, dapat dipanen dan diolah tanpa mengenal musim serta resiko terkena penyakit tanaman kecil (Djoeffie, 1999 dalam Anwar Sanusi, 2006). Hal ini ditunjang dengan produksi antara tepung tapioka dan tepung sagu oleh Dinas Perkebunan dari tahun 2007- 2009 yang ditunjukkan pada Tabel 1.

Tabel 1. Data Produksi Tepung Tapioka dan Sagu Selama Tahun 2007-2009

Jenis Tanaman	2007*	2008*	2009*
Tapioka	7.538	7.496	6.625
Sagu	1.561,68	2.753,27	2.700,20

Sumber: Dinas Perkebunan (2010)

* Produksi dalam Ton

Berdasarkan data di atas, potensi sagu di tingkat petani saat ini masih belum optimal pemanfaatannya. Hal ini ditandai dengan : 1) banyak tanaman sagu yang layak panen tetapi tidak dipanen dan akhirnya rusak, 2) pemanfaatan potensi sagu masih rendah, diperkirakan 15 – 20%, 3) pemanfaatan potensi sagu hanya terbatas pada skala petani/industri kecil dengan cara pengolahan manual karena tidak tersedia alat pengolahan sagu yang memadai secara lokal dan 4) masalah pemasaran (Novariant dan Hosang, 2008 dalam Kapludin, 2011). Oleh karena itu, penggunaan tapioka lebih adaptif dan adoptif daripada sagu. Hal ini ditunjukkan dengan produksi tapioka yang jumlahnya lebih besar dibandingkan sagu sehingga dalam pemanfaatannya, baik kalangan menengah ke atas maupun kalangan menengah ke bawah telah terbiasa mengonsumsi makanan ringan berbasis tapioka.

Penggunaan tepung sagu sebagai pengganti tapioka sebenarnya cukup prospektif sebagai pendorong diversifikasi pangan, karena berdasarkan data Perhimpunan Pendayagunaan Sagu Indonesia (PPSI), produksi sagu nasional mencapai 200 ribu ton per tahun atau baru 5% dari potensi sagu nasional. Masalah rendahnya produksi terkait masih sangat sederhananya pemanfaatan teknologi meski sebenarnya Indonesia merupakan penghasil sagu terbanyak di

dunia dengan potensi produksi sagu 27 juta ton per tahun, sehingga dapat menimbulkan efek positif seperti menunjang penghidupan para petani, dan menumbuhkan industri pangan lokal seperti industri pangan non beras yang berbasis lokal yaitu sagu dan mengurangi ketergantungan pada produk pangan impor. Oleh karena itu, dilakukan percobaan dengan menyusun beberapa perbandingan persentase jumlah tepung terigu dengan tepung sagu untuk diperoleh formulasi yang tepat dalam pembuatan wafer *stick* seperti yang sudah ada di pasaran, yang umumnya menggunakan tepung terigu dan tepung tapioka.

1.2. Tujuan

1. Diversifikasi produk wafer *stick* bertujuan untuk mengurangi risiko produksi akibat perubahan iklim dan kondusif untuk mendukung perkembangan industri pengolahan berbasis sumberdaya lokal .
2. Diversifikasi produk wafer *stick* dengan menggunakan tepung sagu menggantikan tapioka bertujuan untuk mengembangkan potensi sagu di Indonesia.