

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia paling utama yang berperan dalam memenuhi asupan gizi. Masyarakat Indonesia mengonsumsi beras sebagai sumber utama karbohidrat dalam kebutuhan energi sehari-hari. Seiring dengan perkembangan gaya hidup, masyarakat Indonesia semakin beralih ke produk olahan berbahan tepung terigu (Widowati, 2023). Perubahan gaya hidup masyarakat yang lebih mengutamakan kepraktisan dan kecepatan dalam penyajian makanan telah mendorong peningkatan konsumsi produk berbahan tepung terigu, seperti mie instan, roti, dan kue. Konsumsi tepung terigu dalam negeri pada tahun 2021 mencapai 7 juta ton atau setara dengan 8,92 juta ton gandum (APTINDO, 2021).

Peningkatan konsumsi tepung terigu di Indonesia telah mendorong peningkatan impor gandum secara signifikan (Rizqi *et al.*, 2024). Perkembangan volume impor gandum Indonesia dari tahun 2015-2020 mengalami fluktuasi. Tahun 2019 Indonesia menyentuh angka tertinggi impor gandum sebesar 10.716.402 ton dan terus bertahan di angka 10 juta ton hingga tahun 2020 (FAO, 2021). Kebutuhan gandum yang tinggi ini tidak dapat terpenuhi karena Indonesia tidak memproduksi gandum secara domestik dalam jumlah yang cukup. Hal ini dikarenakan gandum merupakan tanaman subtropis, sehingga tidak cocok dengan kondisi iklim Indonesia (Wulandari, 2019).

Ketergantungan Indonesia terhadap impor gandum telah menjadi isu penting yang memengaruhi ketahanan pangan nasional (Putri dan Karmini, 2024). Kondisi ketergantungan ini dapat melemahkan sektor pertanian lokal. Pemerintah berupaya mengurangi ketergantungan konsumsi terhadap impor terigu melalui percepatan diversifikasi pangan (Utami *et al.*, 2023). Upaya diversifikasi pangan dilakukan melalui pemanfaatan sumber pangan lokal yang memiliki banyak kandungan karbohidrat tinggi, sehingga dapat mengurangi ketergantungan pada gandum di kalangan masyarakat. Pengembangan umbi-umbian lokal seperti singkong, ubi jalar, dan talas telah diidentifikasi sebagai alternatif yang menjanjikan untuk menggantikan gandum dalam berbagai produk makanan.

Singkong merupakan salah satu tanaman palawija yang kerap ditemui di Indonesia. Singkong termasuk jenis umbi-umbian yang kaya akan nutrisi dan berpotensi signifikan sebagai pangan alternatif. Kandungan utama singkong meliputi karbohidrat yang tinggi sebagai sumber kalori, yaitu sekitar 161 kalori per 100 gram, 60% air, 25-35% pati, serta mengandung protein, mineral, serat, kalsium, dan fosfat (Hasan dan Taufiq, 2022). Hal ini menjadikan singkong sebagai sumber energi yang lebih tinggi dibandingkan produk pangan lain seperti beras, jagung, ubi jalar, dan sorgum (Yudha *et al.*, 2023). Singkong memiliki potensi yang besar untuk dikembangkan karena manfaatnya beragam dan ketersediaannya melimpah.

Jawa Tengah merupakan salah satu sentra singkong tertinggi di Indonesia. Rata-rata produksi singkong Jawa Tengah sebesar 3,81 juta ton dengan kontribusi sebesar 16,68 % (Tama *et al.*, 2019). Produksi singkong yang tinggi ini, namun tidak sebanding dengan tingkat konsumsi masyarakat yang tergolong kecil.

Sebagian besar masyarakat masih menganggap pangan lokal sebagai pangan bagi rumah tangga dengan ekonomi rendah. Pangan lokal di sisi lain mampu memenuhi kebutuhan gizi bagi masyarakat dengan ketersediaan yang cukup melimpah (Umanailo, 2019). Kondisi ini dapat menjadi peluang untuk mengubah stigma masyarakat terhadap singkong. Ketersediaan singkong yang melimpah menjadi dasar kuat untuk mendorong inovasi produk berbasis singkong dengan nilai tambah dan berdaya saing tinggi. Inovasi dalam pengolahan singkong menjadi produk tepung mocaf merupakan langkah strategis untuk mengurangi ketergantungan pada bahan pangan impor tepung terigu. Inovasi produk berbasis singkong ini tidak hanya berpotensi meningkatkan pendapatan petani dan pelaku industri, tetapi juga berkontribusi pada penguatan ketahanan pangan dan ekonomi nasional.

Tren pengembangan tepung mocaf di Indonesia menunjukkan peningkatan yang positif dalam beberapa tahun terakhir (Helmi dan Khasanah, 2021). Hal ini didukung oleh potensi bahan baku ubi kayu yang melimpah serta keunggulan fungsional yang lebih baik dibandingkan tepung terigu. Keunggulan utama mocaf adalah bebas gluten, sehingga cocok untuk orang yang memiliki intoleransi gluten (Widanti *et al.*, 2021). Tepung mocaf dapat menjadi alternatif potensial pengganti tepung terigu dalam pembuatan berbagai produk olahan pangan. Mocaf dapat diaplikasikan pada berbagai produk pangan, termasuk kue, roti, dan mie, dengan hasil yang menjanjikan (Tamaroh dan Purwani, 2024).

Singkong mempunyai nilai ekonomi yang tinggi dan dapat meningkatkan taraf ekonomi masyarakat apabila dikelola dengan baik (Widyawati, 2017). Pengolahan singkong menjadi tepung mocaf telah dilakukan di PT Tepung Mocaf

Solusindo Kota Surakarta. PT Tepung Mocaf Solusindo merupakan produsen tepung mocaf yang berkontribusi dalam pengembangan produk pangan lokal serta berperan aktif dalam mensejahterakan petani. Pengolahan tepung mocaf ini tidak hanya memperpanjang masa simpan singkong, namun juga mempermudah penyimpanan, pemasaran, dan pengolahan lebih lanjut menjadi produk makanan yang lebih beragam (Arifin *et al.*, 2024). Berdasarkan latar belakang di atas, kegiatan penelitian ini penting dilakukan untuk mengetahui pemanfaatan pengolahan ubi singkong di PT Tepung Mocaf Solusindo serta menganalisis nilai tambah dan profitabilitasnya.

1.2. Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Menganalisis nilai tambah tepung mocaf pada PT Tepung Mocaf Solusindo Kota Surakarta.
2. Menganalisis profitabilitas produksi tepung mocaf di PT Tepung Mocaf Solusindo Kota Surakarta.

1.3. Manfaat

Manfaat dari penelitian ini adalah:

1. Bagi Peneliti, dapat menambah pengetahuan dan wawasan mengenai pengolahan singkong pada PT Tepung Mocaf Solusindo Kota Surakarta.
2. Bagi Akademisi, dapat menjadi bahan referensi sebagai sumber literasi dalam penelitian terkait kedepannya.

3. Bagi PT Tepung Mocaf Solusindo, dapat menjadi bahan evaluasi dan pertimbangan terkait pengembangan usaha.
4. Bagi Pelaku Usaha lain, dapat memberikan pengetahuan dan wawasan mengenai pengolahan singkong guna meningkatkan nilai tambah.