BAB II

JENIS - JENIS PASTA

II.1 Pasta

Pasta adalah makanan olahan yang digunakan pada masakan Italia, dibuat dari campuran tepung terigu, air, telur dan garam yang membentuk adonan yang bisa dibentuk menjadi berbegai macam ukuran dan bentuk. Pasta dijadikan berbagai hidangan setelah dimasak dengan direbus. Pasta berasal dari bahasa Italia "*pasta alimentare*" yang berarti adonan makanan.

II.1.1 Sejarah Pasta

Pada abad I Masehi, Horace menulis lagana adalah adonan berbentuk lembaran yang biasanya digoreng dan merupakan bahan makanan sehari - hari. Pada abad ke-II Masehi, Athenaeus dari Naucratis memberikan resep lagana yang berisi lembaran adonan lagana terbuat dari tepung gandum dan jus selada, kemudian dibumbui dengan rempah - rempah dan goreng dalam minyak.



Gambar II.1. Pembuatan pasta, ilustrasi dari abad 15 dari Tacuinum Sanitatis (*Taqwīm al-sihha)* oleh Ibn Butlan
Sumber : https://en.wikipedia.org/wiki/File:6-alimenti,_pasta,Taccuino_Sanitatis,_Casanatense_4182..jpg
(Diakses pada 15/12/2015)

Pada awal abad ke-V Masehi terdapat sebuah buku yang menggambarkan sebuah masakan yang disebut lagana, dibuku menjelaskan bahwa lagana adalah suatu masakan terdiri dari lapisan adonan dengan isian daging. Namun, penjelasan tentang cara memasak lagana ini tidak sesuai dengan cara memasak pasta secara modern baik pasta segar ataupun kering. (Serventi, Silvano dan Sabban, Francoise, 2002)



Gambar II.2. Bocah dengan spaghetti oleh Julius Moser pada tahun 1808
Sumber : https://en.wikipedia.org/wiki/File: Moser_Spaghetti_essender_Junge.jpg
(Diakses pada 15/12/2015)

Di Afrika Utara, terdapat sebuah makanan yang mirip dengan pasta yaitu Couscous dan telah dikonsumsi selama berabad – abad. Namun pada pembuatannya, Couscous tidak mudah dibentuk sehingga membuat Couscous berbeda dengan pasta dikarenakan Couscous lebih mirip dengan tetesan adonan dan pasta pada umumnya adalah adonan yang mudah dibentuk.

Terdapat sebuah cerita yang menjelaskan Marco Polo adalah seseorang yang membawa pasta dari Cina, bersumber dari buku Macaroni Journal yang diterbitkan oleh asosiasi industri makanan dengan tujuan untuk mempromosikan pasta di Amerika Serikat. (Serventi, Silvano dan Sabban, Francoise, 2002)

Rustichello da Pisa menulis sebuah buku yang berjudul Livre des Merveilles du Monde yang menggambarkan sebuah makanan yang mirip dengan lagana. Jeffrey

Steingarten menegaskan bahwa orang-orang Arab memperkenalkan pasta di Kerajaan Sisilia pada abad ke-IX, menyebutkan juga bahwa jejak pasta telah ditemukan di Yunani kuno dan Jane Grigson percaya cerita Marco Polo yang membawa pasta dari negeri Cina pada tahun 1920 atau 1930-an dan cerita tersebut dijadikan sebagai sebuah iklan untuk perusahaan spaghetti Kanada. (Jeffrey Steingarten, 1998)

Namun terdapat beberapa cerita tentang sejarah pasta yang menceritakan bahwa kaum Etruskan yang pertama kali membuat pasta pada sekitar tahun 400 SM. Bukti itu terlihat dari ukiran di gua yang menggambarkan proses pembuatan pasta dan ukiran tersebut terletak di sekitar 30 mil di utara kota Roma. Bukti lainnya ditemukan didalam surat wasiat Ponzio Baestone, serdadu Genoa yang meminta sekeranjang kecil makaroni. Surat wasiat tersebut ditulis pada tahun 1279.

Kesimpulannya adalah pasta adalah sebuah makanan yang terbagi menjadi beberapa jenis dan ditemukannya tidak bersamaan, lagana atau lasagna adalah pasta pertama yang ditemukan.

II.1.2 Perkembangan Pasta pada era modern

Dalam perkembangan pasta pada era modern, seni dalam membuat sebuah masakan berbahan dasar pasta dan segala perkembangannya sejak pertama kali pasta ditemukan terbilang maju, diperkirakan penduduk Italia mengkonsumsi pasta lebih dari enam puluh pon perindividu di setiap tahunnya, dengan mudah mengalahkan penduduk Amerika, yang mengkonsumsi sekitar 20 pon perindividu di setiap tahunnya. Pasta begitu dicintai di negara Italia dengan tingkat konsumsi individu melebihi rata-rata produksi gandum dari negaranya, sehingga Italia sering mengimpor gandum untuk pembuatan pasta.

Pasta pada saat ini dapat mudah ditemukan dimanapun dan individu dapat menemukan berbagai macam jenis pasta di toko - toko dengan berbagai macam merk pula. Muncul pula restoran - restoran atau kafe yang menyediakan masakan berbahan dasar pasta. (Wiwit, 2015)

Pasta pada awalnya hanya bagian dari masakan Italia dan Eropa saja dikarenakan popularitasnya di Italia dan Eropa. Dengan peningkatan popularitas pada skala seluruh dunia, pasta telah melintasi perbatasan internasional dan sekarang menjadi populer di seluruh dunia. Hal ini disebabkan oleh jumlah imigran yang berasal dari Italia ke negara - negara lainnya dengan mengenalkan pasta di negara - negara lainnya. (Tracey, Michael)

II.1.3 Bahan Pembuatan Pasta

Pada dasarnya adonan pasta sebagian besar terbuat dari tepung gandum atau semolina, penggunaan gandum durum lebih sering digunakan di Italia selatan dan *soft wheat* di Italia utara.



Gambar II.3. Semolina
Sumber : https://en.wikipedia.org/wiki/File:Sa_semolina_far.jpg
(Diakses pada 15/12/2015)

Pada beberapa tempat lainnya, bahan baku pembuatan pasta menjadi beragam, seperti :

- Barley,
- Rye,
- Beras,
- Jagung,
- Chestnut dan
- Tepung Kacang.

Penggunaan bahan lainnya yang menjadi bahan campuran untuk adonan pasta pun beragam, seperti :

- Telur Ayam dan air,
- Telur Bebek,
- Susu atau Krim,
- Minyak Zaitun atau minyak Kenari
- Anggur,
- Tinta Gurita atau Cumi - cumi,
- Darah Babi,
- Sayuran Purees seperti bayam, tomat, jamur, keju, bumbu, rempah - rempah dan lainnya. (De Vita, Oretta Zanini, 2009)

II.1.4 Jenis - jenis Pasta

Pasta dibagi menjadi beberapa jenis berdasarkan bentuk yaitu, pasta panjang, pasta pendek, pastina (yang digunakan untuk sup) dan pasta al forno (pasta panggang).

Jenis pasta berdasarkan cara pembuatannya terbagi menjadi dua yaitu pasta kering dan pasta segar. Terdapat 310 spesifik bentuk yang diketahui jenisnya berdasarkan lebih dari 1300 nama yang sudah didokumentasikan. (De Vita, Oretta Zanini, 2009)

Sebagai salah satu kategori dari masakan Italia, pasta kering dan pasta segar biasanya disajikan dengan tiga cara, seperti :

- Pertama adalah *pasta asciutta* atau *pastasciutta* yaitu pasta dimasak lalu disajikan dengan saus.
- Kedua adalah *pasta in brodo* yaitu pasta yang disajikan menjadi sup.
- Ketiga adalah *pasta al forno* yaitu pasta dimasak dengan cara dipanggang. (Italianfood.about.com. 13 Desember 2015)

Pada Warung Pasta terdapat 10 jenis Pasta yang disediakan pada menu, seperti :



Gambar II.4 Spaghetti
Sumber : Dok. Pribadi (2016)



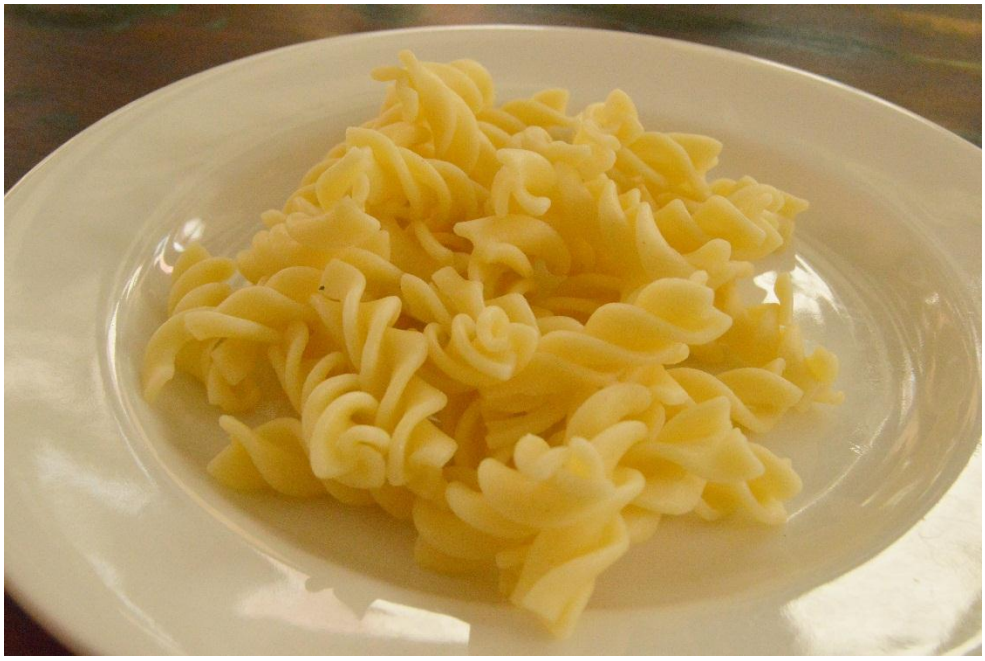
Gambar II.5 Parpadelle
Sumber : Dok. Pribadi (2016)



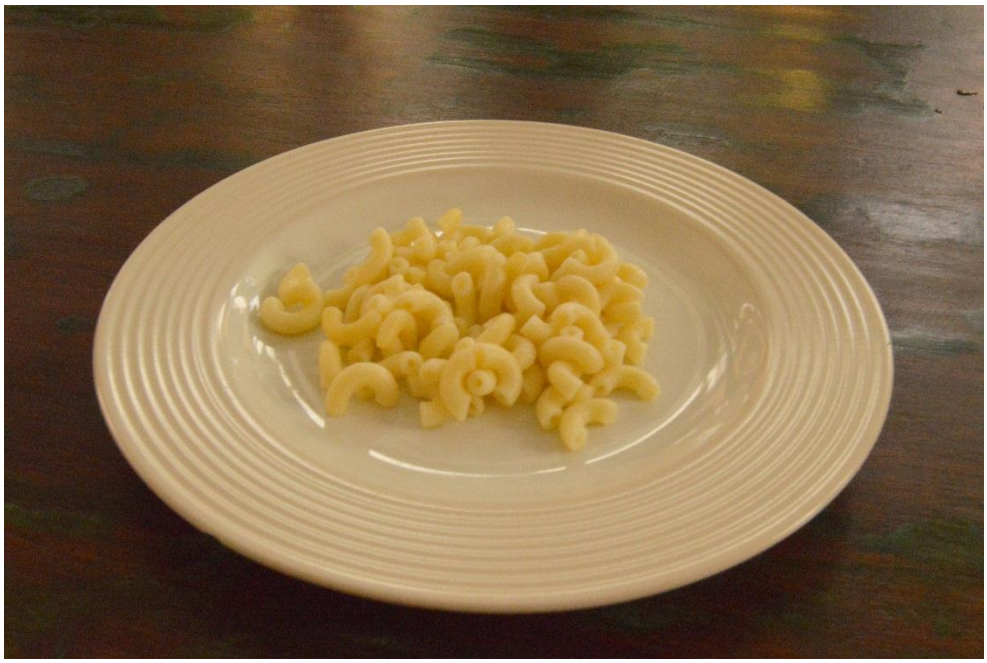
Gambar II.6 Fettuccine
Sumber : Dok. Pribadi (2016)



Gambar II.7 Linguine
Sumber : Dok. Pribadi (2016)



Gambar II.8 Fusilli
Sumber : Dok. Pribadi (2016)



Gambar II.9 Makaroni
Sumber : Dok. Pribadi (2016)



Gambar II.10 Penne
Sumber : Dok. Pribadi (2016)



Gambar II.11 Conchiglie
Sumber : Dok. Pribadi (2016)



Gambar II.12 Ravioli
Sumber : Dok. Pribadi (2016)



Gambar II.13 Lasagna
Sumber : Dok. Pribadi (2016)

Pasta Kering

Pasta kering dapat diartikan sebagai pasta yang dibuat oleh pabrik, dikarenakan jumlah produksinya yang banyak dan diproduksi dengan menggunakan mesin. Pasta kering biasanya dijual di toko - toko atau supermarket, hal itu dikarenakan pasta kering memiliki keawetan yang panjang dibandingkan dengan pasta segar yang hanya tahan selama satu hari.

Pasta Segar

Pasta segar biasanya dibuat secara manual dengan menggunakan *pasta maker* dan pasta segar hanya tahan selama satu hari. Pasta segar jika direbus tidak akan berubah ukurannya.

II.1.5 Proses membuat pasta

Pasta segar

Pertama tepung ditumbuk pada permukaan yang datar, lalu dibentuk menjadi gundukan. Kemudian telur dimasukan ke dalam gundukan tepung dan dicampur aduk menggunakan garpu. Ada berbagai cara untuk membentuk lembaran pasta tergantung pada jenis yang diperlukan.

Alat untuk membuat pasta segar lebih populer untuk memasak pasta dalam jumlah banyak. Lembaran adonan pasta dimasukan ke dalam alat tersebut dengan tangan, kemudian putar tuas dan pasta keluar dalam bentuk mie pasta melalui mesin sisir, hal tersebut sama seperti hasil dari mesin ekstruksi.

Proses pembuatan pasta dapat bervariasi, namun pada awalnya adonan dibuat menjadi lembaran. Setelah itu, adonan dapat dibentuk sesuai selera. Namun ilustrasi pada gambar II.14, dapat dilihat merupakan proses pembuatan pasta yang berbentuk panjang seperti layaknya mie.



Gambar II.14 Pembuatan Pasta Segar
Sumber : https://en.wikipedia.org/wiki/File: Pasta_machine_2.jpg
(Diakses pada 15/12/2015)

Pasta kering

Tepung semolina dicampur dengan air hangat sehingga membentuk adonan, adonan akan otomatis diproses hingga kering dan keras. Langkah lainnya adalah adonan pasta akan melewati laminator yang membuat adonan menjadi lembaran, kemudian dikompresi oleh mesin vakum pengaduk untuk membersihkan gelembung udara dan kelebihan air pada adonan.



Gambar II.15 Mesin ekstruksi
Sumber : http://www.costanteimports.com.au/images/
products/5f514cc3edfe4a0c5fa34338c333c336_ori.jpg
(Diakses pada 23/01/2016)

Setelah itu adonan diproses pada dandang untuk membunuh bakteri yang kemungkinan akan terkandung didalam adonan pasta. Setelah itu adonan pasta dipotong atau diekstrusi menjadi bentuk - bentuk yang diinginkan. Setelah itu, pasta akan melewati proses pengeringan. Pasta kering kemudian dikemas pada plastik atau wadah yang kedap udara dengan campuran karbon dioksida dan nitrogen yang dapat menghambat pertumbungan mikroba dan memperpanjang keawetan pasta pada saat disimpan.

II.1.6 Pasta di Indonesia

Di Indonesia terdapat beberapa merk yang memproduksi pasta seperti, La Fonte, Makaroniku, Spaghettiku dan lainnya.

Terdapat pula restoran atau kafe yang menyediakan masakan yang berbahan dasar pasta dengan beberapa gaya masak dan bumbu yang digunakan dalam penyajian pasta. Salah satu restoran yang menyediakan pasta yaitu Warung Pasta, masakan - masakan yang disajikan menggunakan pasta dan rempah – rempah yang ada di Indonesia. Cita rasanya pun disesuaikan dengan selera masyarakat Indonesia, contohnya seperti penggunaan rempah - rempah dan bumbu pada masakan - masakannya.

II.2 Khalayak pada saat ini

Keadaan khalayak pada saat ini adalah kebiasaan - kebiasaan yang paling sering dilakukan atau biasanya dilakukan pada waktu senggang maupun kebutuhannya, salah satunya adalah makan. Khalayak pada saat ini lebih sering menyukai hal - hal yang baru, baik dari segi makanannya maupun dari segi tempatnya. Jika dilihat dari segi makanan, khalayak lebih menyukai makanan hasil eksperimen yang merupakan sebuah inovasi baru dari suatu masakan.

II.3 Fenomena - fenomena yang terjadi terhadap Pasta

Terdapat beberapa fenomena - fenomena yang terjadi terkait dengan pasta di Indonesia. Fenomena - fenomena tersebut berupa seperti kebiasaan - kebiasaan masyarakat terhadap pasta sehingga ada suatu keterkaitan dengan tingkat

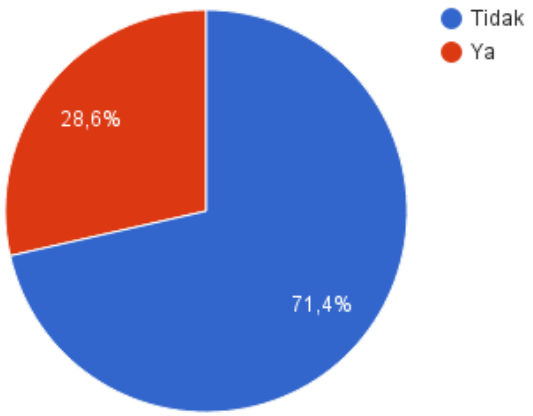
pengetahuan maupun minat masyarakat terhadap pasta. Suatu cara untuk mendapatkan data - data yang mengenai fenomena - fenomena dapat melalui observasi, wawancara atau kuesioner kepada responden yang sesuai dengan beberapa kategori menurut fenomena itu terjadi.

II.3.1 Observasi

Setelah melakukan observasi pada beberapa toko buku di Kota Bandung, tidak ditemukannya buku yang menjelaskan hal - hal mengenai jenis - jenis pasta. Walaupun pada katalog di salah satu toko buku terbesar di Bandung itu ada namun sudah tidak ada stoknya, namun pada lokasi yang berbeda dengan nama toko yang sama stoknya ada satu namun itu sudah disimpan di gudang dan akan dikembalikan kepada penerbit. Pencarian buku mengenai pasta pada beberapa toko yang menjual buku baru dan buku bekas di Palasari, tidak terdapat buku yang menjelaskan pasta.

Pencarian buku pada internet pun hanya beberapa yang ditemukan di internet namun berbahasa Inggris, tetapi isinya lengkap menjelaskan jenis - jenis pasta, saus, bumbu dan cara memasaknya.

II.3.2 Kuesioner



Gambar II.16 Tingkat pengetahuan masyarakat terhadap pasta
Sumber : Dok. Pribadi (2016)

Tingkat pengetahuan masyarakat terhadap jenis - jenis pasta berdasarkan hasil wawancara pada dua restoran yang menyajikan pasta, dapat ditarik kesimpulan bahwa hampir semua pengunjung bertanya terlebih dahulu sebelum memesan pasta. Jika dilihat pada hasil penjualan pasta di dua restoran tersebut, pasta yang paling sering dipesan oleh konsumen adalah spaghetti. Spaghetti merupakan pasta yang paling dikenal oleh masyarakat dibandingkan dengan jenis pasta lainnya.

Tingkat pengetahuan masyarakat terhadap jenis - jenis pasta berdasarkan hasil kuesioner pada 63 responden yang disebar secara *online* dan langsung, dapat ditarik kesimpulan bahwa 45 responden atau 71,4% dari seluruh responden yang tidak mengetahui tentang jenis - jenis pasta.

II.4 Resume

Pasta adalah sebuah makanan yang terbuat dari tepung gandum durum dan terdapat berbagai macam bentuk dengan namanya masing - masing, selain itu terdapat berbagai macam cara memasaknya.
Selain itu terdapat beberapa hal yang menarik untuk dibahas seperti, sejarah, arti dari nama pasta dan lainnya.

Kurangnya media informasi yang memuat pengetahuan tentang jenis - jenis pasta adalah penyebab masyarakat tidak mengenal dan mengatahui jenis - jenis pasta. Setelah ditemukannya beberapa fenomena - fenomena yang terjadi di lapangan, seperti kurangnya sumber atau media yang menjelaskan tentang jenis - jenis pasta dan belum banyak yang mengetahui jenis - jenis pasta berdasarkan bentuk dan tekstur khas dari pasta. Salah satu media informasi itu seperti buku sangatlah sulit untuk ditemukan di Kota Bandung ini, baik pada toko buku terkemuka maupun pusat penjualan buku seperti Palasari yang biasanya menyediakan berbagai macam buku baik buku bekas maupun buku baru. Selain dalam bentuk buku cetak, dalam bentuk buku digital pun sangat sulit untuk dicari dan hanya menemukan buku digital dalam menggunakan bahasa Inggris.

Dapat diambil kesimpulan bahwa faktor yang mempengaruhi fenomena - fenomena tersebut yaitu informasi yang memuat pengetahuan dikarenakan kurangnya informasi - informasi yang menyampaikan hal - hal tentang pasta kepada masyarakat / *audience*. Jadi dapat disimpulkan, bahwa dibutuhkannya sebuah media yang berisi informasi yang memuat pengetahuan tentang jenis pasta.