

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Indonesia merupakan Negara yang memproduksi sumber pangan terbesar di dunia, sumber pangan di Indonesia beraneka ragam dan terus berkembang sejalan peradaban manusia dan kemajuan teknologi. Ketersediaan pangan dalam jumlah dan mutu yang cukup merupakan kunci utama untuk menuju ketahanan pangan yang tangguh. Salah satu komoditas tanaman pangan yang dapat tumbuh dengan baik di Indonesia adalah ubi kayu atau disebut juga dengan singkong.

Singkong (*Manihot esculenta c.*) dikenal juga ketela pohon atau umbi kayu, ialah pohon tahunan tropika dari keluarga *Euphorbiaceae*. Singkong merupakan salah satu komoditas pertanian yang telah banyak memproduksi berbagai produk yang memiliki nilai tambah tinggi. Umbinya dikenal luas sebagai bahan pangan sumber penghasil karbohidrat.

Singkong merupakan bahan pangan yang telah lama dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Beberapa masyarakat memanfaatkan singkong sebagai pengganti nasi karena merupakan pangan lokal yang mudah tumbuh dan memiliki harga yang ekonomis dibandingkan harga beras atau jagung, hal ini menunjukkan bahwa masyarakat Indonesia sejak dahulu telah mengenal makanan sumber karbohidrat sebagai makanan pokok yang dapat mengenyangkan. Di Indonesia tanaman singkong merupakan tanaman nomer tiga setelah padi dan jagung.

Produksi singkong selama kurun waktu 10 tahun terakhir menunjukkan peningkatan yaitu dari 19.986.640 ton meningkat menjadi 22.906.118 ton dengan rata-rata pertumbuhan sebesar 1,60% per tahun.

Setiap bagian singkong dapat di dimanfaatkan mulai dari daun singkong yang dapat diolah menjadi sayur, batang singkong untuk pengembangbiakan stek atau tanaman pagar, kulit singkong diolah menjadi keripik kulit singkong sedangkan umbinya dapat diolah menjadi berbagai macam produk antara lain tepung tapioka, tiwul, fermentasi tapai, combro dan berbagai makanan kecil lainnya.

Berdasarkan uraian di atas maka peneliti melakukan variasi olahan makanan dengan cara membuat kulit risoles dengan bahan dasar singkong. Pada umumnya kulit risoles terbuat dari adonan tepung terigu cair yang dicetak tipis pada *frypan* untuk dijadikan sebagai pembungkus dan diberikan isian. Risoles merupakan makanan selingan yang digemari banyak kalangan baik itu dari usia anak-anak sampai usia dewasa.

Kebanyakan masyarakat Indonesia hanya mengetahui bahwa kulit risoles terbuat dari adonan tepung terigu saja, namun dalam pengembangan produk kulit risoles ini peneliti memanfaatkan singkong sebagai bahan dasar pembuatan kulit risoles. Penambahan singkong merupakan salah satu penganekaragaman jenis kulit risoles, dimana adonan singkong diharapkan dapat memiliki kelembutan dan elastik yang sesuai sebagai pengganti tepung terigu. Komposisi dalam pembuatan kulit risoles ini selain singkong yang halus juga ditambahkan dengan margarin karena apabila singkong dibiarkan di udara dingin atau dalam keadaan terbuka singkong

akan mudah kering, untuk itu dibutuhkan margarin atau lemak untuk menghindari kulit risoles tetap elastik dan tidak mudah kering selain itu penggunaan lemak akan mempunyai tekstur yang lembut dan tidak lengket serta dapat menambah aroma pada kulit risoles singkong. Untuk itu peneliti sebelumnya Martina Tilofa melakukan penelitian pada pembuatan kulit risoles singkong yaitu pengaruh penambahan margarin pada pembuatan kulit risoles singkong terhadap daya terima konsumen.

Berdasarkan hasil uji daya terima konsumen, produk kulit risoles singkong dengan penambahan margarin sebesar 5%, 10% dan 15% secara umum dapat diterima konsumen dengan memperoleh skala penerimaan kategori suka. Data yang didapatkan dari penilaian panelis agak terlatih sebanyak 30 orang dari mahasiswa Tata Boga Universitas Negeri Jakarta. Berdasarkan hasil uji hipotesis tersebut, peneliti menyarankan produk kulit risoles singkong pada penambahan 5% yaitu 100 gr singkong parut, 5% margarin dan 1 gr garam, Hal ini sesuai dengan harapan peneliti untuk meminimalkan biaya produksi dan sekaligus mengurangi kandungan lemak pada kulit risoles, karena beresiko bagi kelompok tertentu. Maka dengan demikian dapat disimpulkan penambahan margarin pada pembuatan kulit risoles singkong dengan penambahan margarin sebesar 5% sangat direkomendasikan untuk diproduksi lebih lanjut.

Dalam hal ini kebanyakan masyarakat Indonesia hanya memproduksi risoles berdasarkan pesanan atau perkiraan jumlah risoles berdasarkan minat beli konsumen dalam jumlah sehari, itu dikarenakan daya tahan risoles mudah rusak dan tidak dapat bertahan lebih dari satu hari. Untuk itu peneliti menginginkan kulit risoles singkong

tetap baik walaupun disimpan berhari-hari yaitu dengan cara penyimpanan beku, upaya ini diharapkan dapat mempermudah penggunaan kulit risoles kapan saja sebagai persediaan dengan mudah dan cepat tanpa mengurangi rasa nikmat kulit risoles singkong tersebut.

Berdasarkan hasil penelitian sebelumnya dari Martina Tilofa yaitu penambahan margarin pada pembuatan kulit risoles singkong terhadap daya terima konsumen maka perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk memaksimalkan penelitian tersebut yaitu Perbedaan Kualitas Kulit Risoles Singkong (*Manihot esculenta crantz*) Segar dengan Kulit Risoles Beku.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang penelitian di atas, perlu diidentifikasi beberapa masalah yang menjadi perhatian yang berkaitan dengan topik penelitian yang akan dilakukan :

1. Bagaimana formulasi yang tepat dalam melanjutkan penelitian kualitas kulit risoles singkong segar dengan kulit risoles beku ?
2. Bagaimana teknik pembuatan kulit risoles singkong yang tepat ?
3. Apakah terdapat perbedaan kualitas kulit risoles singkong segar dengan kulit risoles beku dari aspek warna, rasa, aroma dan tekstur ?

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah yang dikemukakan di atas maka penelitian membatasi masalah yang akan diteliti pada Perbedaan Kualitas Kulit Risoles Singkong (*Manihot Esculenta Crantz*) Segar dengan Kulit Risoles Beku.

1.4 Perumusan Masalah

Penelitian ini dapat dirumuskan sebagai berikut apakah terdapat perbedaan kualitas kulit risoles singkong (*Manihot esculenta crantz*) segar dengan kulit risoles beku?.

1.5 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis perbedaan kualitas kulit risoles singkong (*Manihot esculenta crantz*) segar dengan kulit risoles beku.

1.6 Kegunaan Penelitian

Kegunaan yang dapat diambil pada pemanfaatan umbi pada pembuatan kulit risoles adalah :

1. Memanfaatkan umbi singkong sebagai sumber karbohidrat, sehingga akan menambah varian bahan makanan sumber karbohidrat non terigu.

2. Mengembangkan pengetahuan terhadap bahan pangan yang ada di Indonesia, serta meningkatkan pola pikir peneliti untuk berinovasi menciptakan produk baru dengan mengaplikasikan pengetahuan yang sudah dipelajari.
3. Hasil penelitian ini dapat mengapresiasi upaya ketahanan pangan lokal yang saat ini sedang digalakkan pemerintah Indonesia dan dapat mengetahui manfaat singkong sebagai bahan yang dapat diolah menjadi sumber pangan.