

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Peningkatan pertumbuhan penduduk Indonesia setiap tahun berjalan lurus dengan meningkatnya konsumsi pangan di Indonesia. Sumber karbohidrat alternatif seperti umbi-umbian masih banyak yang belum dimanfaatkan secara maksimal. Beberapa sumber karbohidrat dari jenis umbi yang umumnya dijumpai di pasar lokal yaitu gadung, garut, kimpul, gembili, *taro* atau biasa disebut dengan talas di Indonesia. Salah satu umbi-umbian yang banyak dibudidayakan di daerah Jawa Barat yaitu talas bogor. Panen umbi talas mengalami peningkatan setiap tahunnya. Menurut data perkembangan produksi, luas panen, dan produktivitas umbi talas selama sepuluh tahun terakhir (2003-2012) menunjukkan peningkatan rata-rata produksi talas sebanyak 3,25% selama 10 tahun terakhir. Pertumbuhan produksi talas yang paling tinggi terjadi pada tahun 2010-2011 yaitu sebanyak 8,75% (Badan Pusat Statistik, 2012).

Talas banyak dibudayakan di wilayah Bogor, Jawa barat. Menurut penelitian Silalahi (2009) diacu dari Dinas Pertanian Kota Bogor (2008) bahwa talas merupakan palawija dengan total produksi tertinggi di kota Bogor yaitu sebanyak 6.182 ton pada tahun 2008 (Silalahi, 2009 diacu dari Dinas Pertanian Kota Bogor, 2008). Karena mudah didapatkan dan produksi talas melimpah, talas berpotensi untuk dikembangkan menjadi berbagai panganan olahan produk lokal. Mengoptimalkan pemanfaatan produk lokal yaitu talas bogor selain akan menambah penganekaragaman pangan, juga meningkatkan konsumsi talas bogor

di masyarakat. Biasanya talas bogor diolah menjadi talas kukus, talas goreng, keripik talas, kolak, dodol talas, cake talas, dan enyek-enyek talas. Untuk meningkatkan nilai ekonomis pada talas, sudah banyak yang mengolah talas menjadi tepung talas. Talas termasuk dalam suku talas-talasan (*Araceae*) merupakan tanaman sepanjang tahun. Di beberapa negara dikenal dengan nama lain, yaitu *Abalong* (Philipina), *Taioba* (Brazil), *Arvi* (India), *Keladi* (Malaysia), *Saitomo* (Jepang), *Tayoba* (Spanyol), dan *Kolkas* (Arab) (Rukmana & Yudirachman, 2015).

Salah satu penyebab kurangnya pengembangan talas sebagai produk pangan di Indonesia dikarenakan jika pengolahan pada talas tidak tepat dapat menyebabkan munculnya rasa gatal saat dikonsumsi. Hal ini disebabkan karena talas segar mengandung kalsium oksalat dalam kadar yang cukup untuk menimbulkan pembengkakan pada mulut dan bibir atau rasa gatal di lidah dan tenggorokan.

Talas bogor merupakan sumber karbohidrat non-beras yang mengandung karbohidrat, protein dan vitamin dalam umbinya. Selain memiliki cita rasa yang enak, talas bogor banyak tersedia di pasar lokal karena tanaman talas tidak terikat iklim. Kandungan gizi dalam 100 gram umbi talas ialah kalori 98 kal, protein 1,9 gram, lemak 0,2 gram, karbohidrat 23,7 gram, kalsium 28 mg, fosfor 61 mg, zat besi 0,8 mg, vitamin A 20 SI, vitamin B1 0,13 mg, dan vitamin C 4 mg. Protein dalam 100 gram talas lebih banyak dibandingkan singkong yang hanya mengandung 1,2 gram dan ubi jalar 1,8 gram protein (Rukmana & Yudirachman, 2015).

Talas bogor memiliki kandungan pati sebanyak 70,99%, amilosa 10,88%, dan amilopektin 89,12% (Hartati dan Prana, 2003). Kadar amilopektin yang tinggi pada talas menyebabkan tekstur talas bogor lengket dan pulen. Karena tekstur talas bogor yang lengket dan pulen, talas bogor dapat diformulasikan pada makanan yang berbahan dasar dengan sifat tekstur lengket, salah satu contoh ialah tepung ketan. Tepung ketan mengandung amilosa dari 2% sedangkan kandungan amilopektinnya 98% (Gruben dan Partohardjono,1996). Karena mengandung amilopektin yang tinggi, tepung ketan akan melekat satu sama lain jika sudah matang.

Kue gemblong atau dikenal sebagai getas di beberapa daerah, merupakan salah satu kue tradisional Indonesia. Kue gemblong dikenal juga sebagai jajanan pasar khas Jawa Barat, walaupun belum diketahui pasti darimana daerah asalnya namun kue gemblong banyak ditemukan di wilayah Jawa Barat. Kue gemblong awalnya terbuat dari adonan beras ketan yang ditumbuk, namun seiring dengan perkembangan jaman maka masyarakat lebih memilih menggunakan tepung ketan karena lebih praktis.

Kue gemblong memiliki tekstur empuk dan lengket disebabkan bahan dasarnya menggunakan tepung ketan. Dalam membuat gemblong terkadang dijumpai kegagalan seperti gemblong mengembang kemudian pecah. Oleh karena itu penulis akan mencoba meneliti kue gemblong dengan formulasi tepung ketan dan talas bogor. Dengan tujuan untuk mengetahui berapa penggunaan formulasi minimal dan maksimal tepung ketan dan talas bogor pada kue gemblong dan membuat produk gemblong yang lebih baik maka dari itu penulis membuat penelitian berjudul “Pengaruh Formulasi Tepung Ketan dan Talas

*Colocasia esculenta* L. Schott Terhadap Daya Terima Kue Gemblong”.  
Diharapkan dengan penelitian ini dapat meningkatkan konsumsi talas di masyarakat. Konsumsi bahan pangan lokal seperti talas akan meningkatkan pemanfaatan bahan pangan lokal dan juga menambah keanekaragaman (diversifikasi) pangan dari talas.

## **1.2 Identifikasi Masalah**

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

1. Apakah talas dapat diformulasikan dengan tepung ketan dalam pengolahan kue gemblong?
2. Bagaimana formulasi tepung ketan dan talas yang terbaik dalam pembuatan kue gemblong?
3. Apakah terdapat pengaruh formulasi tepung ketan dan talas terhadap daya terima kue gemblong dari aspek warna, rasa, aroma dan tekstur?
4. Apakah produk kue gemblong dengan formulasi tepung ketan dan talas dapat diterima baik oleh konsumen?

## **1.3 Pembatasan Masalah**

Berdasarkan masalah-masalah tersebut, maka penelitian ini dibatasi pada pengaruh formulasi tepung ketan dan talas terhadap daya terima kue gemblong dengan perbandingan 70:30, 60:40 dan 50:50.

## **1.4 Rumusan Masalah**

Berdasarkan identifikasi masalah dan pembatasan masalah di atas, maka perumusan masalah yang akan diteliti adalah “Apakah terdapat pengaruh formulasi tepung ketan dan talas terhadap daya terima kue gemblong dengan perbandingan 70:30, 60:40 dan 50:50?”

### **1.5 Tujuan Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh formulasi tepung ketan dan talas terhadap daya terima kue gemblong dengan perbandingan 70:30, 60:40 dan 50:50.

### **1.6 Kegunaan Penelitian**

Hasil yang diperoleh dari penelitian ini diharapkan dapat berguna untuk :

1. Program Studi Tata Boga, sebagai informasi tentang cara pembuatan kue gemblong dengan formulasi tepung ketan dan talas.
2. Sebagai masukan bagi Program Studi Tata Boga mata kuliah Kue Tradisional, dan mata kuliah Ilmu Bahan Makanan.
3. Sebagai diversifikasi produk pangan yang terbuat dari talas.
4. Sebagai salah satu cara mengoptimalkan pemanfaatan bahan pangan lokal.