

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tanaman talas merupakan tumbuhan asli daerah tropis. Hasil ekspedisi Nikola Ivanovich Vavilov, seorang ahli botani Soviet menunjukkan bahwa sentrum asal tanaman talas adalah dataran Cina dan India. Jenis-jenis talas ada bermacam-macam, antara lain talas bogor (*colocasia esculenta*), talas padang (*colocasia gigantea hook.f*), dan talas kimpul (*xanthosoma sagitifolium*). (rahmat rukmana: 1998, 13-17). Talas memiliki berbagai nama umum diseluruh dunia, yaitu Taro, Old cocoyam, Abalong, Taioba, Arvi, Keladi, Satoimo, dan Yu-tao. Tanaman ini diklasifikasikan sebagai tumbuhan berbiji (Spermatophyte) dengan biji tertutup (Angiospermae) dan berkeping satu (Monocotyledonae). Bentuk umbi talas belitung silinder sampai agark bulat, terdapat ruas dengan beberapa bakal tunas (Indrasti, 2004).

Talas umumnya tumbuh subur di daerah tropika basah (tropis) bersuhu optimum 13-29°C dengan curah hujan merata sepanjang tahun. Tanaman ini dapat tumbuh baik di tanah kering dengan pH 5,5-6,5 yang terlindungi dari sinar matahari. Bagian yang dapat dipanen dari talas adalah umbinya dengan umur panen berkisar antara 10-12 bulan dan ditandai dengan daun yang tampak mulai menguning dan mengering. Talas belitung dipanen hanya dengan menggali tanah di sekitar umbi induk. Umbi anakan diambil dan tanaman induk ditimbun kembali untuk dibiarkan berproduksi lagi. Pada musim kemarau, saat pelepah dan daun sudah layu dan mati, umbi induk dapat dipanen kemudian diolah.

Talas merupakan sumber pangan yang penting karena selain merupakan sumber karbohidrat, protein dan lemak, talas juga mengandung beberapa unsur mineral dan vitamin sehingga dapat dijadikan bahan obat-obatan. Sebagai pengganti nasi talas mengandung banyak karbohidrat dan protein yang terkandung dalam umbinya, sedangkan daunnya dipergunakan sebagai sumber nabati. Talas pengganti tepung dalam pembuatan kue-kue, cake dan roti.

Umbi talas memiliki kandungan zat gizi yang cukup tinggi seperti pati (18.02%), gula (1.42%), mineral terutama kalsium (0.028%), dan fosfor (0.061%) (Muchtadi & Sugiyono, 1992). Kandungan zat gizi yang tertinggi dalam talas adalah pati meskipun bervariasi antar kultivar talas (Hartati & Prana, 2003), umbi talas juga mengandung Vitamin diantaranya vitamin A, B1, dan sedikit vitamin C.4. Dengan kandungan zat gizi yang tinggi, talas telah dibuat menjadi berbagai produk olahan seperti tepung talas. Tepung talas diharapkan dapat menghindari kerugian akibat tidak terserapnya umbi segar talas di pasar ketika produksi panen berlebih (Siregar, 2011).

Jenis-jenis kimpul dibedakan berdasarkan warna daun, ukuran tanaman, bentuk umbi dan jumlahnya, bentuk umbi dan warna daging umbi. Terdapat 2 jenis talas kimpul, yaitu (kimpul hitam dan kimpul hijau). Kimpul Hitam dapat ditemukan di daerah Lesanpuro Kecamatan Kedungkandang, talas kmpul jenis ini biasa disebut oleh petani setempat dengan nama 'tales'. Sedangkan Kimpul Hijau atau kimpul Belitung, tumbuhan ini tumbuh di jawa tengah dan jawa timur dikenal dengan nama "mbothe", kimpul jenis ini sering dijumpai dan sering ditemukan, karena jenis ini dapat tumbuh dimana saja tanpa perlakuan budidaya yang khusus. Kimpul mempunyai warna umbi kekuningan dan kulit berwarna coklat dengan tekstur kasar.

Talas kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) termasuk jenis umbi-umbian yang mempunyai sumber karbohidrat sebesar 34.2 gram dari total umbi mentah. Namun, kimpul baru dimanfaatkan sebagai sumber pangan alternatif di daerah tertentu apabila terjadi paceklik atau bencana alam karena mudah didapat dan harganya terjangkau. Data statistik dunia menunjukkan rata-rata produksi kimpul mencapai 5.6 juta ton setiap tahun.

Pada umumnya talas kimpul hanya diolah dengan cara direbus, dikukus, digoreng atau dijadikan keripik (Widayanti,2001). Varian talas kimpul yang dijual saat ini, yaitu umbi talas kimpul yang masih mentah dan talas kimpul yang sudah diolah dalam berbentuk cake, kue, keripik dan talas kimpul yang sudah diolah menjadi tepung. Hal ini berdampak pada talas kimpul yang hanya memiliki nilai ekonomis yang masih rendah. Jarangnya pemanfaatan talas kimpul ini dikarenakan masyarakat yang lebih mengenal talas kimpul dengan bahan makanan yang memiliki rasa gatal yang

diakibatkan oleh senyawa yang terkandung dalam umbi talas kimpul (Cahya,2014). Talas kimpul memiliki keunggulan dari kandungan mineral, serat dan karbohidrat. Selain itu, tepung talas dapat dimanfaatkan sebagai alternatif penelitian yaitu menjadi bahan substitusi pada produk olahan pangan, tepung talas bisa dimanfaatkan sebagai bahan produk olahan pangan seperti makanan cemilan kue kering (*cookies*).

Tepung talas kimpul merupakan tepung yang dibuat dari umbi talas kimpul kering yang digiling atau ditumbuk dan disaring dengan ayakan tepung. Sebelum dilakukan pengeringan,talas kimpul perlu mengalami beberapa perlakuan. Talas kimpul direndam dengan larutan garam dapur selama kurang lebih 10 menit untuk mengurangi rasa gatal karena adanya kristal kalsium oksalat. (Widowati,2009).

Tepung talas kimpul merupakan bahan lokal yang tinggi akan kandungan karbohidrat. Akan tetapi, penggunaan tepung talas kimpul dalam produk pangan masih jarang digunakan. Produksi talas kimpul di Provinsi Aceh memiliki potensi yang cukup tinggi untuk dikembangkan. Produksi talas kimpul dapat diperoleh di wilayah Kabupaten Aceh Besar dan Kabupaten Aceh Tenggara. Produksi talas yang dibudidayakan di Balai Diklat Pertanian Kabupaten Aceh Besar pada tahun 2014 mencapai 150.000 kg dengan luas lahan 5 hektar (Rosdanelly et al., 2018). Produktivitas talas dapat mencapai 28 ton per hektar (Sudomo dan Hani 2014). Karakteristik tepung talas kimpul olahan produksi yang banyak di jual saat ini yaitu, tekstur tepung lembut, berwarna putih kecoklatan dan terdapat bitnik-bintik hitam lembut.

Kue kering merupakan salah satu jenis biskuit yang dibuat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, relatif renyah bila dipatahkan dan penampang potongannya bertekstur padat. Secara umum bahan pembuatan kue kering biasanya dibuat dari tepung terigu. Kue kering mengandung zat gizi makro seperti karbohidrat, protein dan lemak dan sedikit mengandung zat gizi lainnya seperti zat fosfor, kalsium dan zat besi. Bahan baku utama dalam pembuatan kue kering pada umumnya adalah tepung terigu, yang merupakan salah satu produk yang diimpor dari luar negeri. Untuk mengurangi ketergantungan terhadap terigu, maka bahan baku dalam pembuatan kue kering perlu

diganti dengan sumber karbohidrat lainnya, yang merupakan bahan pangan lokal Indonesia seperti sagu, jagung, dan ubi-ubian. Kue kering banyak digemari masyarakat terutama bagi anak-anak sampai usia lanjut karena teksturnya yang lunak dan aneka ragam rasanya serta bentuknya, untuk menambah variasi dalam pengolahan kue kering, maka dapat dibuat produk baru yaitu kue kering yang berbahan dasar tepung sagu dan disubstitusi tepung talas kimpul jenis (*Xanthosoma sagittifolium*), hal ini dikarenakan kue kering merupakan makanan selingan yang banyak digemari oleh berbagai usia, sehingga diyakini substitusi tepung talas kimpul pada mempunyai daya terima yang baik dan digemari oleh masyarakat karena kandungan gizi.

Sagu (*Metroxylon sp.*) memiliki potensi pemanfaatan yang sangat besar karena lebih dari 50% populasi sagu di dunia tumbuh di Indonesia, dan sekitar 95% dari populasi sagu di Indonesia berada di Papua (Bintoro, 2011). Oleh karena itu, tanaman sagu potensial untuk dikembangkan sebagai bahan pangan alternatif. Kelebihan dari pati sagu dibanding tepung dari tanaman umbi atau serelia adalah pati tidak tercerna (resisten), polisakarida bukan pati, dan karbohidrat rantai pendek yang berguna untuk kesehatan; selain memiliki Indeks Glikemik (IG) yang rendah (Kusuma dkk., 2013). Pati sagu telah lama dikembangkan sebagai bahan baku berbagai jenis kue kering. Walaupun demikian, sagu sebagai bahan pembuatan kue kering kaya akan karbohidrat namun sangat miskin akan zat gizi lainnya, terutama kandungan protein dan lemak. Menurut Jading dkk. (2011) kandungan protein dari pati sagu hanya 0,46%, sedangkan kandungan lemak 0,76%; sementara syarat mutu kue kering berdasarkan Standar Nasional Indonesia mengandung minimal 6% protein (SNI, 1992). Oleh karena itu, dalam pengembangan produk kue kering berbahan dasar pati sagu dapat ditambah dengan tepung dari bahan baku lokal lainnya untuk meningkatkan nilai gizinya, diantaranya tepung dari talas kimpul. Dengan demikian, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap pembuatan kue kering sagu dengan substitusi tepung talas.

Oleh karena itu, melalui substitusi tepung talas dalam pembuatan kue kering sagu yang dapat meminimalisir pengaruh kecenderungan penggunaan tepung terigu yang sampai saat ini masih menjadi bahan import negara Indonesia dan meningkatkan

kandungan gizi. Berdasarkan uraian di atas, maka perlu dilakukan penelitian tentang pembuatan kue kering sagu dengan sumber tepung dari bahan lokal yakni tepung talas sehingga dihasilkan produk kue kering yang memiliki kandungan gizi yang tinggi dan dapat diterima oleh konsumen (Mulyati, 2017).

Berdasarkan latar belakang di atas penulis sebagai dasar menyusun penelitian tentang “Daya Terima Konsumen Terhadap Kue Kering Sagu dengan Substitusi Tepung Talas Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*)”, dengan harapan dapat menghasilkan kue kering sagu yang enak dan disukai oleh konsumen, serta mengembangkan camilan yang ada dengan rasa, aroma yang baru tanpa menghilangkan rasa dan aroma kue kering sagu sebelum di substitusi dengan tepung talas.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang, dapat diidentifikasi beberapa masalah penelitian sebagai berikut :

1. Apakah tepung talas kimpul dapat digunakan sebagai bahan substitusi pada pembuatan kue kering sagu?
2. Berapa substitusi tepung talas kimpul yang tepat supaya menghasilkan kue kering sagu yang berkualitas?
3. Apakah terdapat perubahan warna, aroma, rasa talas, rasa manis, aroma talas, aroma *butter*, tekstur kue kering dan tekstur kecepatan lumer di mulut pada kue kering sagu dengan substitusi tepung talas kimpul?
4. Apakah terdapat pengaruh tepung talas kimpul dalam pembuatan kue kering sagu terhadap daya terima konsumen?
5. Bagaimana daya terima konsumen terhadap kue kering sagu dengan substitusi tepung talas kimpul?

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan beberapa identifikasi masalah yang telah di uraikan diatas, maka penulis hanya membatasi masalah yang akan diteliti pada “Daya Terima Konsumen Terhadap Pembuatan Kue Kering Sagu dengan Substitusi Tepung Talas Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*)”, yang meliputi aspek warna, rasa talas, rasa manis, aroma talas, aroma *butter*, tekstur kue kering dan tekstur kecepatan lumer di mulut.

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan Identifikasi masalah dan pembatasan masalah diatas, maka permasalahan yang akan diteliti dalam penelitian ini dapat dirumuskan sebagai berikut: Bagaimana “Daya Terima Konsumen Terhadap Pembuatan Kue Kering Sagu dengan Substitusi Tepung Talas Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*)?”.

1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk menganalisis daya terima konsumen terhadap kue kering sagu dengan substitusi tepung talas kimpul.

1.6 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan berguna untuk :

1. Mendapatkan formulasi yang disukai pada kue sagu dengan substitusi tepung talas kimpul.
2. Mengurangi ketergantungan terhadap penggunaan tepung terigu.
3. Informasi bahwa penggunaan dan manfaat tepung talas kimpul berguna dalam pembuatan kue kering sagu.
4. Mengetahui warna, rasa, aroma, dan tekstur kue kering sagu dengan penambahan tepung talas kimpul berdasarkan uji organoleptik.
5. Sebagai informasi dan peluang baru dalam industri pangan.
6. Memperkenalkan kepada masyarakat mengenai produk yang berbahan dasar tepung talas kimpul.