

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

Pempek merupakan makanan tradisional yang berasal dari Sumatera Selatan khususnya Palembang. Banyaknya jenis pempek yang ada membuat masyarakat sangat menyukai makanan tersebut mulai dari kelompok usia anak-anak hingga dewasa. Hal ini didukung dengan jumlah produksi pada tahun 2017 mencapai 2.492 ton/tahun (BSN, 2017:1). Pada tahun 2018 produksi pempek meningkat menjadi 4.984 ton/tahun (BSN, 2018:1).

Penerimaan pempek di masyarakat yang tinggi menyebabkan hidangan ini disantap baik saat makan yang seharusnya tiba yaitu makan pagi, siang, maupun malam, juga dikonsumsi saat menunggu waktu makan yang sebenarnya tiba seperti antara waktu makan pagi hingga makan siang, serta antara makan siang hingga makan malam. Maka dengan demikian pempek dapat disajikan saat makan yang sebenarnya tiba, maupun sebagai selingan dan camilan diantara tiba waktu makan. Kesukaan masyarakat terhadap pempek menyebabkan makanan ini juga menyebar ke wilayah sekitarnya, seperti Jambi, Bengkulu, Lampung, serta ke wilayah Jakarta.

Mengenai kemunculan pempek di kota Palembang terdapat beberapa informasi sejarah yang menjelaskan tentang kapan pempek pertama kali hadir dalam kehidupan masyarakat Palembang. Informasi pertama menyatakan bahwa keberadaan pempek sudah ada sejak masa kerajaan Sriwijaya sekitar abad ke-7. Informasi ini didukung oleh penemuan prasasti Talangtuo yang menyatakan bahwa masyarakat telah mengenal tanaman sagu, yang mana sagu merupakan bahan dalam pembuatan pempek pada abad ke-7. Hasil penelitian dari Pusat Penelitian Arkeologi Nasional dan Balai Arkeologi Palembang tahun 2012 di lokasi penemuan prasasti Talangtuo terdapat bekas tanaman sagu diantara tanaman palem-paleman di lokasi tersebut (Efrianto *et al.*, 2014:29). Sagu banyak tersebar di tepi perairan sungai Musi, hal ini dikarenakan terdapat lahan basah yang mana lahan tersebut cocok untuk ditanami dengan pohon sagu. Seiring berjalannya waktu, lahan yang ditanami dengan pohon sagu beralih fungsi menjadi lahan perkebunan lainnya, sehingga

pohon sagu semakin berkurang bahkan habis (Vita, 2017:109). Hal ini menyebabkan masyarakat khususnya masyarakat di Palembang mencari alternatif lain yaitu mengganti penggunaan sagu dengan tepung tapioka dalam pembuatan pempek. Masyarakat khususnya di Palembang memiliki kebiasaan menyebut tepung tapioka dengan sebutan sagu, hal ini dikarenakan sifat sagu dan tepung tapioka adalah sama yaitu sebagai bahan pengental atau bertekstur kenyal jika digunakan dengan sedikit cairan serta diolah dengan teknik direbus.

Pempek sendiri mulai dikenal tahun 1920-an. Namun, jika berdasarkan cerita rakyat bahwa pempek dikenal sejak abad ke-17. Pada saat itu Sultan Mahmud Badarudin II berkuasa di kesultanan Palembang-Darusallam, kata pempek berasal dari kata "apek" yang berarti lelaki tua. Seorang apek atau lelaki tua keturunan Cina berusia 65 tahun ini tinggal di tepian Sungai Musi yang mana pada saat itu sungai tersebut mempunyai hasil ikan yang berlimpah. Hasil ikan-ikan tersebut hanya diolah sebagai lauk pelengkap makan oleh masyarakat setempat. Melihat hal tersebut apek atau lelaki tua ini mencoba alternatif pengolahan lain, yaitu mencampur ikan giling dengan tepung sagu sehingga menghasilkan olahan makanan baru. Olahan tersebut dijajakan keliling kota yang mana penjualnya dipanggil dengan sebutan "Pek...Apek", makanan tersebut akhirnya dikenal hingga saat ini sebagai pempek (Anita, 2014:6).

Pada awalnya pempek hanya dijajakan secara konvensional menggunakan sepeda, gerobak, atau dibawa menggunakan rantang bersusun oleh penjual pempek. Semakin banyaknya permintaan masyarakat terhadap pempek terlihat dari total produksi setiap tahunnya yang meningkat, hal ini menyebabkan meningkatkan *income generating* masyarakat dan munculnya berbagai usaha UMKM. Pada saat ini terdapat berbagai rumah makan pempek yang bermunculan di kota-kota Indonesia. Beberapa rumah makan pempek yang terkenal diantaranya Pempek Candy dan Pempek Noni di Palembang, Pempek 123 di Lampung, Pempek Selamat di Jambi serta Pempek Gaby di Jakarta. Dewasa ini juga penjualan pempek banyak berkembang secara *online*, yang mana masyarakat dapat membeli pempek melalui *website*, *marketplace*, atau media sosial.

Berbagai kreativitas jenis pempek yang awalnya pempek lenjer dan pempek kapal selam, sekarang berkembang menjadi pempek kulit, pempek tahu, pempek

pastel dan pempek adaan. Pempek tersebut dimodifikasi dengan menggunakan bahan lain. Pempek adaan atau biasa disebut dengan pempek bulat awalnya lahir dari kebiasaan masyarakat Palembang yang gemar memakan pempek setiap waktu. Hasil survei yang dilakukan pada tanggal 11 Juni 2022 di Toko Pempek Vory Pondok Kelapa Jakarta Timur menyatakan bahwa terdapat 6 (enam) varian pempek yang dijual, pempek adaan merupakan salah satu jenis pempek yang banyak diminati dan dibeli oleh konsumen yang membeli di toko pempek tersebut dalam sehari dapat menjual mencapai 50-100 *pcs*. Pempek adaan memiliki karakteristik yaitu warna putih kekuningan, tekstur yang kenyal, beraroma ikan dan cita rasa yang asin serta umami. Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat pempek adaan yaitu ikan, tepung tapioka, santan, bawang merah/bombai dan garam. Jenis ikan yang biasa digunakan untuk dijadikan bahan baku pembuatan pempek adaan yaitu ikan belida, namun karena keberadaan ikan belida yang semakin langka dan berdasarkan Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia Nomor 1 Tahun 2021 menetapkan bahwa ikan belida merupakan salah satu jenis ikan yang dilindungi dengan status perlindungan penuh. Masyarakat pun mencari alternatif dengan menggunakan jenis ikan lainnya yaitu ikan gabus, keberadaan ikan gabus pun sekarang semakin sedikit, sehingga masyarakat menggunakan potensi kekayaan maritim di Indonesia yaitu dengan menggunakan ikan laut seperti ikan tenggiri, ikan baji-baji dan jenis ikan laut lainnya yang berdaging lunak. Penggunaan ikan dalam pembuatan pempek untuk menambah cita rasa serta daging putih pada ikan memiliki *myoglobin* yang rendah sehingga menghasilkan warna produk pempek yang terang/cerah (Wibowo, 2015:10).

Bahan lain yang digunakan yaitu tepung tapioka berfungsi untuk mengikat air, menyatukan bahan sehingga dapat dibentuk menjadi adonan serta memberikan tekstur kenyal pada pempek (Oksilia & Pratama, 2018:164). Ciri khas pempek adaan yaitu penggunaan santan dan bawang merah/bombai, hal ini yang membedakan pempek adaan dengan jenis pempek lainnya. Santan digunakan untuk menambah cita rasa umami secara alami, serta penggunaan bawang bombai berfungsi untuk menambah aroma pada pempek adaan. Bahan-bahan tersebut merupakan resep turun-temurun yang digunakan oleh orang terdahulu.

Pempek adaan mempunyai perbedaan dalam proses pembuatannya yaitu diawali dari penghalusan ikan, penggabungan bahan, pembentukan dan proses menggoreng, sedangkan untuk jenis pempek lainnya setelah proses pembentukan lalu perebusan dilanjutkan dengan proses menggoreng bagi yang suka. Makanan yang diproses dengan teknik menggoreng umumnya lebih disukai karena rasanya yang lebih enak dan penampilannya yang lebih menarik. Hal ini disebabkan minyak memiliki sifat meningkatkan palatabilitas/rasa nikmat (Gardjito *et al*, 2019:104). Hal ini juga diperkuat dalam buku yang ditulis oleh *Indonesian Gastronomy Association* berjudul *Kapita Selekta Peran Ekonomi dan Sosial Budaya Gastronomi Indonesia Meningkatkan Kesejahteraan Rakyat* (2019:14) menyatakan bahwa perlu disadari hampir semua resep seni dapur masakan dunia selalu ada unsur gorengan yang menggunakan minyak kelapa sawit atau minyak non-sawit. Proses menggoreng pada pempek adaan akan menghasilkan warna permukaan luar putih kekuningan, karena adanya proses *maillard* yang mana adanya reaksi antara protein, gula dan panas tinggi (Gardjito *et al*, 2019:123). Penggunaan minyak sebagai media penghantar panas memungkinkan minyak menyerap ke permukaan luar hingga masuk ke dalam melalui rongga-rongga pempek adaan. Hal ini disebabkan oleh beberapa faktor yaitu suhu dan waktu menggoreng (Nadhiroh & Susanto, 2017:31). Pernyataan tersebut diperkuat oleh Zahra *et, al* (2013) yang menyatakan bahan pangan yang mengandung pati akan menyebabkan minyak menyerap.

Seiring berkembangnya berbagai jenis penelitian tentang pempek belum banyak dilakukan. Beberapa penelitian tentang pempek diantaranya adalah menggunakan tepung talas Bogor sebagai bahan substitusi. Penelitian tersebut dilakukan oleh Aminullah, *et al* (2019) yang berjudul “Profil Tekstur dan Hedonik Pempek Lenjer Berbahan Lokal Tepung Talas Bogor (*Colocasia esculenta L. Schoot*) dan Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*)” membuktikan bahwa semakin banyak penggunaan tepung talas Bogor dan lele dumbo, pada aspek tekstur tingkat kekerasan pempek lenjer semakin menurun, dan tingkat kekenyalan semakin meningkat, tetapi tidak berpengaruh pada tingkat kelengketan.

Penelitian pempek lainnya yaitu pati ganyong sebagai bahan substitusi. Penelitian tersebut dilakukan oleh Muchsiri, *et al* (2021) yang berjudul “Pemanfaatan Pati Ganyong Sebagai Substitusi Tepung Tapioka Pada Pembuatan

Pempek Ikan Gabus (*Channa striata*)” membuktikan bahwa pada aspek tingkat kekenyalan menunjukkan bahwa semakin banyak persentase pati gayong yang digunakan membuat tekstur pempek semakin kenyal. Pada aspek organoleptik, substitusi pati gayong yang semakin meningkat kurang diminati oleh panelis dari segi rasa, tekstur dan aroma.

Produk pempek khususnya pempek adaan perlu dilakukan pengembangan, karena pempek yang beredar dipasaran mayoritas menggunakan tepung tapioka sebagai bahan utamanya. Diperlukan cara untuk mengembangkan produk pempek adaan yaitu menciptakan inovasi baru dengan melakukan substitusi menggunakan bahan pangan lokal yang diolah menjadi tepung. Penelitian yang dilakukan oleh Ari Fadiati (2021) yang berjudul “Daya Terima Masyarakat Terhadap Pempek Adaan Sebagai Diversifikasi Tepung Singkong” membuktikan bahwa pempek adaan dengan substitusi tepung singkong sebanyak 35% adalah paling disukai. Pada aspek warna dalam, kehalusan permukaan dalam, aroma, rasa asin, umami, trigeminal, tekstur kekenyalan, tekstur kekerasan, dan tekstur kelengketan digigi tidak terdapat adanya perbedaan yang signifikan.

Hal di atas membuktikan bahwa, penerimaan masyarakat terhadap penggunaan bahan pangan lokal seperti umbi-umbian yang diolah menjadi tepung cukup diminati, sehingga perlu dilakukan optimalisasi terhadap penggunaan bahan pangan lokal lainnya, salah satunya adalah talas beneng.

Talas beneng (*Xanthosoma undipes K.Koch*) atau biasa disebut talas *beunuer* dan *koneng* adalah salah satu jenis talas yang paling besar di antara jenis talas yang lainnya. Talas tersebut juga merupakan talas lokal yang berasal dari Desa Juhut, Kecamatan Karang Tanjung, Kabupaten Pandegelang, Provinsi Banten. Tanaman talas beneng dapat tumbuh diberbagai jenis tanah, optimalnya pada tanah berpasir dengan ketinggian 250-1.300 mdpl. Talas beneng berumur 2 tahun memiliki berat mencapai 30 kg dengan panjang mencapai 1,2-1,5 m, dan lingkaran luar sebesar 50 cm (BPTP Banten, 2019:1).

Di Indonesia, penjualan talas beneng semakin meningkat dan penjualannya sudah menembus pasar internasional dan di ekspor ke Malaysia, Jepang, Belanda, dan New Zealand. Jumlah ekspor talas beneng pada tahun 2019, sebanyak 336 ton/tahun (BPTP Banten, 2019:1). Pada tahun 2020 mengalami peningkatan

mencapai 1.080 ton/tahun (BPTP Banten, 2020:1). Talas beneng yang diekspor dalam bentuk umbi talas beneng segar. Talas beneng biasanya diolah oleh masyarakat menjadi camilan, pengganti makanan pokok saat panceklik, atau sebagai makanan kombinasi untuk makanan pokok. Produk makanan dengan menggunakan talas beneng masih jarang ditemui dan terbatas.

Talas beneng pada dasarnya memiliki rasa yang tawar, dan memiliki kandungan oksalat yang cukup tinggi, yang mana kandungan tersebut dapat menimbulkan rasa gatal pada tenggorokan setelah produk olahan talas beneng dikonsumsi (Budiarto & Rahayuningsih, 2017:5). Penelitian yang dilakukan oleh Muttakin, *et al* (2015) yang berjudul “Reduksi Kadar Oksalat pada Talas Beneng Lokal Banten Melalui Perendaman dalam Air Garam” menyatakan bahwa perendaman larutan garam sebanyak 10% selama 120 menit dapat mengurangi kadar oksalat pada talas beneng sebesar 51,5%.

Selain digunakan secara langsung talas beneng dapat dijadikan sebagai produk olahan setengah jadi antara lain dibuat menjadi tepung. Produk tepung talas beneng dihasilkan dari umbi talas segar yang sebelumnya melalui proses pengupasan kulit, pencucian, perendaman, pamarutan, pengeringan, penggilingan, pengayakan dan pengemasan. Tepung talas beneng mengandung pati yang tinggi yaitu 84,96% (Rostianti *et al.*, 2018:5). Penyusun utama pati adalah amilopektin dan amilosa pada 100 gram tepung talas beneng mengandung amilopektin 37,2% dan amilosa 19,27% (Kusumasari *et al.*, 2019:232), sedangkan 100 gram tepung tapioka mengandung amilopektin 83% dan amilosa 17% (Utomo *et al.*, 2011:40). Kandungan tersebut berkaitan erat dengan tekstur yang akan dihasilkan pada pempek adaan. Hal ini dikarenakan bahan pangan dengan amilopektin yang tinggi bersifat kenyal, sedangkan bahan pangan dengan kandungan amilosa yang tinggi cenderung menghasilkan produk yang keras dan pejal (Koswara, 2009:9). Kedua tepung tersebut memiliki struktur kandungan yang sama sehingga memungkinkan untuk dilakukan substitusi. Namun, karena jumlah amilosa dan amilopektin pada tepung talas beneng lebih sedikit dibandingkan tepung tapioka, maka persentase substitusi kemungkinan besar tidak dapat dalam persentase yang tinggi.

Mengingat sifat struktur tepung talas beneng di atas diharapkan dapat digunakan sebagai bahan substitusi serta memungkinkan menghasilkan kualitas

pempek adaan yang diinginkan dari sudut organoleptik yaitu memiliki warna luar putih kekuningan, warna dalam putih, rasa agak asin, gurih (umami), tidak amis/anyir (trigeminal), tidak beraroma talas beneng, kenyal, tidak keras, tidak lengket di gigi, kehalusan permukaan luar dan dalam halus. Untuk uji fisik diharapkan memiliki daya serap minyak yang rendah dan daya kembang yang baik. Untuk itu perlu dilakukan penelitian tentang Pengaruh Substitusi Tepung Talas Beneng (*Xanthosoma undipes* K.Koch) terhadap Kualitas Pempek Adaan.

### **1.2. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan, maka penulis dapat mengidentifikasi masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pembuatan pempek adaan dengan substitusi tepung talas beneng?
2. Berapa persentase substitusi terbaik untuk pembuatan pempek adaan substitusi tepung talas beneng?
3. Bagaimana kualitas tepung talas beneng terhadap pembuatan pempek adaan?
4. Apakah ada pengaruh substitusi tepung talas beneng terhadap kualitas pempek adaan?

### **1.3. Pembatasan Masalah**

Pembatasan suatu masalah digunakan untuk menghindari adanya penyimpangan maupun pelebaran pokok masalah agar penelitian ini menjadi lebih terarah dan memudahkan dalam pembahasan sehingga tujuan penelitian dapat tercapai. Batasan masalah penelitian ini adalah pengaruh substitusi tepung talas beneng terhadap kualitas pempek adaan yang meliputi kualitas fisik daya kembang dan daya serap minyak, kemudian kualitas organoleptik meliputi warna luar serta dalam, rasa asin, umami, trigeminal, aroma, kekenyalan, kekerasan, kelengketan di gigi dan kehalusan permukaan luar serta dalam.

### **1.4. Perumusan Masalah**

Berdasarkan identifikasi dan pembatasan masalah di atas, maka penelitian ini dapat dirumuskan. Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung talas beneng terhadap kualitas pempek adaan?

### **1.5. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan perumusan masalah, maka tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung talas beneng terhadap kualitas pempek adaan.

### **1.6. Kegunaan Penelitian**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat berguna untuk:

1. Menambah variasi produk makanan dengan menggunakan bahan baku talas beneng.
2. Mengoptimalkan penggunaan tepung talas beneng sebagai bahan substitusi pembuatan pempek adaan.
3. Memberikan informasi kepada masyarakat produk pempek adaan dengan menggunakan bahan substitusi tepung talas beneng.
4. Menambah ilmu dan pengetahuan pada mata kuliah Pengolahan Makanan Nusantara di Program Pendidikan Tata Boga.

