

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang mempunyai sumber daya bahan pangan lokal yang berlimpah. Umbi merupakan salah satu jenis tanaman pangan yang banyak ditemukan diberbagai wilayah di Indonesia. Salah satu jenis umbi yang banyak ditemukan adalah talas.

Talas merupakan tanaman umbi dari famili *Araceae* yang dapat tumbuh di daerah dengan iklim tropis, subtropis dan sedang. Tanaman umbi talas dapat hidup pada dataran rendah hingga ketinggian 2700 m di atas permukaan laut (Richana, 2012: 11–12). Sebagai salah satu tanaman yang banyak ditemukan pada wilayah Indonesia, talas mempunyai berbagai jenis. Terdapat beberapa jenis talas yang dapat ditemukan di Indonesia, yaitu talas bogor, talas beneng, talas belitung, talas pontianak dan masih banyak lagi.

Talas beneng merupakan salah satu jenis talas yang mempunyai potensi untuk dikembangkan menjadi produk pangan. Penamaan talas beneng berasal dari kata “*beuneur*” yang memiliki arti besar atau padat dan berisi, lalu “*koneng*” yang memiliki arti berwarna kuning (Susilawati et al., 2021: 1). Talas beneng yang memiliki nama latin *Xanthosoma undipes* K.Koch merupakan biodiversitas lokal Provinsi Banten yang banyak ditemukan pada wilayah Gunung Karang. Talas beneng mempunyai ciri khas tersendiri yaitu umbinya yang berwarna kuning dan ukurannya yang besar (Redaksi Trubus, 2021: 19–20).

Pada mulanya talas beneng merupakan tumbuhan yang hidup liar lalu dibudidayakan karena memiliki nilai jual yang tinggi. Saat ini, penjualan talas beneng semakin meningkat dan penjualannya menembus pasar internasional yang diekspor keberbagai macam negara seperti Belanda, Malaysia, New Zealand, dan Jepang. Jumlah ekspor umbi talas beneng pada tahun 2020 mencapai 1080 ton/tahun (Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Banten, 2020: 1). Talas beneng umumnya dikonsumsi sebagai bahan makanan pokok pengganti saat krisis bahan pangan, cemilan atau dikombinasikan sebagai cemilan maupun makanan pokok.

Talas beneng beneng memiliki kandungan karbohidrat 18,30%, protein 2,01%, lemak 0,27%, dan kalori sebesar 83,7% (Wahjusaputri et al., 2018: 187). Selain kandungan tersebut, talas beneng memiliki kandungan oksalat. Kandungan oksalat pada tepung talas beneng memberikan efek gatal pada lidah dan tenggorokan. Menurut Muttakin (2015: 1710) perendaman talas beneng dengan larutan garam 10% dapat mengurangi kandungan oksalat pada talas beneng.

Talas beneng memiliki kadar air yang cukup tinggi sehingga membuat talas beneng mudah membusuk jika tidak segera dikonsumsi. Untuk menghindari hal tersebut dan mempermudah proses pengolahan umbi talas beneng lebih lanjut maka dilakukan pengembangan produk setengah jadi yaitu tepung talas beneng. Tepung talas beneng dihasilkan dari umbi talas beneng segar yang melalui beberapa proses yaitu mulai dari pengupasan kulit, pencucian, perendaman, pamarutan, pengeringan, penggilingan, pengayakan, dan pengemasan. Beberapa produk olahan dari tepung talas beneng diantaranya yaitu, *cake*, lapis talas, dan *brownies*. Meskipun demikian, pemanfaatan tepung talas beneng menjadi produk siap konsumsi masih terbilang sedikit. Berdasarkan hal tersebut, perlu adanya pengoptimalan penggunaan tepung talas beneng dengan menambah variasi produk olahan dengan tepung talas beneng, salah satunya adalah kue kering.

Kue kering atau *cookies* merupakan makanan ringan yang memiliki bentuk kecil dan tekstur renyah. Kue kering yang manis umumnya terbuat dari tepung terigu, gula, lemak dan telur. Kue kering salah satu jenis makanan yang digemari banyak orang, Di Indonesia *cookies* identik sebagai suguhan khas pada saat hari raya seperti lebaran, natal, dan imlek tetapi tidak jarang juga dijadikan sebagai cemilan sehari-hari. Menurut Setjen Pertanian (2020: 101), pada tahun 2016 hingga 2020 tingkat konsumsi kue kering di Indonesia terus meningkat, dengan rata-rata pertumbuhan sebesar 4,25%.

Seiring perkembangan waktu dan zaman banyak sekali variasi kue kering yang ada dipasaran. Variasi tersebut meliputi variasi isi, variasi bentuk maupun variasi bahan. Salah satu jenis variasi kue kering tersebut adalah *brownies cookies*.

*Brownies cookies* merupakan salah satu variasi *cookies* dari pengembangan produk *brownies*. *Brownies cookies* memiliki bentuk bulat pipih, berwarna coklat tua, rasa yang manis dan tekstur yang renyah. Pada pembuatan *brownies cookies*

bahan yang digunakan ialah, tepung terigu, telur, gula, lemak, dan coklat. Penggunaan tepung terigu pada pembuatan *brownies cookies* dapat disubstitusikan dengan menggunakan tepung talas beneng.

Tepung talas beneng mengandung pati yang tersusun dari amilosa dan amilopektin. Pada 100 gram tepung talas beneng kandungan amilosa 19,27% dan amilopektin 37,2% (Kusumasari et al., 2019: 232), sedangkan tepung terigu memiliki kandungan amilosa 28% dan amilopektin 72% (Pradipta & Putri, 2015: 795). Kandungan amilosa dan amilopektin berpengaruh terhadap tekstur kue kering. Pada tepung talas beneng, kandungan amilosa tinggi cenderung dapat menghasilkan produk dengan tekstur padat dan keras, sedangkan kandungan amilopektin lebih tinggi cenderung akan menghasilkan produk dengan tekstur yang renyah (Kusumasari et al., 2019: 233). Perasamaan kandungan tersebut memungkinkan untuk tepung talas beneng dijadikan sebagai bahan substitusi pada pembuatan *brownies cookies*. Penggunaan tepung talas beneng sebagai bahan substitusi pada pembuatan *brownies cookies* dapat menjadi salah satu cara mengurangi penggunaan tepung terigu dengan mengoptimalkan penggunaan tepung yang berasal dari pangan lokal.

Pembuatan *brownies cookies* dengan substitusi tepung talas beneng merupakan sebuah inovasi produk berbahan tepung talas beneng. Penggunaan tepung talas beneng sebagai bahan substitusi diharapkan dapat menghasilkan *brownies cookies* dengan warna, aroma, tekstur dan rasa yang dapat diterima oleh konsumen.

## **1.2. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, maka penulis mengidentifikasi masalah sebagai berikut:

1. Apakah tepung talas beneng dapat digunakan sebagai bahan substitusi pada pembuatan *brownies cookies*?
2. Berapa jumlah persentase tepung talas beneng yang terbaik pada pembuatan *brownies cookies*?
3. Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung talas beneng pada pembuatan *brownies cookies* terhadap daya terima konsumen?

4. Bagaimana mendapatkan formula terbaik *brownies cookies* substitusi tepung talas beneng?

### 1.3. Pembatasan Masalah

Setelah mengidentifikasi masalah yang dikemukakan, maka penelitian ini dibatasi pada pengaruh substitusi tepung talas beneng pada pembuatan *brownies cookies* terhadap daya terima konsumen pada aspek warna, aroma, tekstur, dan rasa.

### 1.4. Perumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah dan pembatasan masalah yang dikemukakan, maka perumusan masalah yang akan diteliti adalah “Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung talas beneng pada pembuatan *brownies cookies* terhadap daya terima konsumen?”

### 1.5. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis dan mendapatkan formula pembuatan *brownies cookies* dengan substitusi tepung talas beneng terhadap daya terima konsumen.

### 1.6. Kegunaan Penelitian

Adapun kegunaan yang diharapkan dalam penelitian ini adalah:

1. Bagi Program Studi
  - a. Memberikan informasi mengenai pembuatan produk *brownies cookies* pada mata kuliah Kue Kontinental
2. Manfaat Bagi Mahasiswa
  - a. Memberikan informasi dan referensi untuk penelitian selanjutnya bagi mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga
3. Manfaat Bagi Peneliti
  - a. Memberikan pengetahuan pada peneliti dalam mengembangkan produk *brownies cookies*

4. Manfaat Bagi Masyarakat
  - a. Memberikan informasi dan referensi mengoptimalkan penggunaan tepung talas beneng dalam meningkatkan ekonomi masyarakat

