

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Masyarakat Indonesia umumnya masih menggunakan tepung terigu sebagai bahan utama dalam membuat produk pangan, seperti kue tradisional, *pastry* dan *bakery*. Dimana kebutuhannya terus meningkat dari tahun ke tahun. Sedangkan masyarakat Indonesia tidak menanam bahan baku tepung terigu yaitu gandum, karena kondisi fisik di Indonesia memang tidak cocok untuk tanaman subtropis tersebut. Oleh sebab itu, untuk memenuhi kebutuhan bahan baku tersebut harus impor dari beberapa negara seperti Turki, Srilanka, dan India.

Menurut Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia (APTINDO, 2016), Pada tahun 2016 konsumsi tepung terigu mencapai 7,626 juta ton atau naik 5,3% dibandingkan pada tahun 2015 yang tercatat 7,242 juta ton. Semakin meningkatnya kebutuhan tepung terigu sebagai salah satu sumber pangan utama bagi masyarakat Indonesia, membuat pemerintah berkewajiban melakukan diversifikasi pangan berbasis bahan baku lokal untuk mencari alternatif pengganti tepung terigu. Salah satu upaya yang dapat dilakukan adalah pengembangan produk berbasis tepung terigu dengan bahan seperti umbi-umbian. Salah satu jenis umbi yang berpotensi adalah ganyong. Menurut hasil penelitian Sutrisno & Djuwendah (2014), menunjukkan prospek agribisnis ganyong berdasarkan analisis usaha tani, analisis nilai tambah, peramalan permintaan, analisis keuangan dan analisis sensitivitas adalah layak untuk dikembangkan. Permintaan dari tahun

2011- 2015 ganyong cenderung meningkat dengan rata-rata peningkatan sebesar 11,73% setiap tahun.

Ganyong (*Canna Edulis Kerr*) adalah tanaman yang berasal dari amerika selatan. Saat ini, ganyong telah tersebar dari Sabang sampai Merauke, terutama di Jawa Tengah, Jawa Timur, dan Bali. Umbi ganyong banyak mengandung karbohidrat, yang disebut umbi adalah rhizoma yang merupakan batang yang tinggal didalam tanah. Rhizoma atau umbi ganyong dewasa dapat dikonsumsi dengan mengolahnya terlebih dahulu. Oleh karena itu, ganyong digunakan sebagai salah satu pilihan keanekaragaman pangan (BPPKP, 2012).

Tanaman ganyong merupakan salah satu golongan umbi-umbian yang memiliki banyak keunggulan. Namun karena minimnya informasi, pemanfaatan ganyong masih terbatas. Biasanya ganyong hanya diolah dengan cara dikukus, rebus, goreng ataupun dibakar.

Di Indonesia dikenal dua varietas ganyong, yaitu ganyong merah dan ganyong putih. Umbi ganyong merah biasanya berwarna merah dan ungu dengan kandungan pati yang rendah, sedangkan umbi ganyong putih biasanya berwarna coklat dan memiliki kandungan pati yang tinggi (Murtiningsih & Suyanti, 2011). Namun, ganyong memiliki masa simpan yang singkat, jadi perlu dilakukan upaya pengolahan lebih lanjut seperti pembuatan pati ganyong. Pengolahan ganyong menjadi pati dilakukan karena dalam penelitian Richman & Sunarti (2004), menunjukkan bahwa rendemen tepung ganyong 11,43%. Rendahnya rendemen ini karena ganyong berserat kasar yang tinggi dan susah dihaluskan sehingga dalam pengayakan tidak lolos. Dengan demikian, ganyong lebih prospektif dikembangkan untuk produk pati.

Pati ganyong dapat digunakan sebagai bahan campuran dalam pembuatan berbagai produk. Produk olahan pati ganyong yang telah ada diantaranya adalah penelitian dari Artama & Yuliasuti (2006) tentang soun pati ganyong dengan hasil: soun ganyong berwarna putih baik penampilan, warna, aroma, dan rasa lebih diterima/disukai oleh konsumen dari pada soun ganyong yang berwarna biru. Sedangkan tingkat kesukaan konsumen pada tekstur soun ganyong berwarna biru maupun putih tidak ada perbedaan. Dan juga penelitian Harmayani dkk (2011) tentang karakteristik pati ganyong sebagai bahan pembuatan *cookies* dan cendol dengan hasil: pati ganyong dapat digunakan sebagai substitusi tepung terigu hingga 75% pada pembuatan *cookies* dan sebagai substitusi tepung beras hingga 100% pada pembuatan cendol.

Pati ganyong memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi, yaitu 84,34%. Selain itu, pembuatan pati juga dapat mempermudah untuk membuat aneka olahan dari ganyong. Untuk lebih meningkatkan pemanfaatan pati ganyong, peneliti memilih kulit *tartlet* sebagai produk yang akan diolah dengan substitusi pati ganyong.

Kulit *tartlet* adalah salah satu jenis *pastry*, biasanya dibuat dengan ukuran kecil sesuai dengan porsi individu. *Tartlet* memiliki tebal kurang dari 0,5cm. Kulit *tartlet* terdiri dari lapisan luar yang renyah dengan isian manis seperti *custard* atau *pastry cream* dan *topping* buah pada bagian atasnya (Gisslen, 2013).

Bahan dasar pembuatan kulit *tartlet* adalah tepung terigu yang dikombinasikan dengan lemak, telur dan gula halus. Dalam penelitian kali ini kulit *tartlet* dibuat dari tepung terigu yang disubstitusikan dengan pati ganyong. Pati ganyong digunakan sebagai alternatif dalam mengurangi penggunaan tepung

terigu, sehingga diharapkan penggunaan pati ganyong akan meningkat. Substitusi tersebut juga berkaitan dengan pengembangan produk lokal yaitu ganyong yang dapat dimodifikasi menjadi pati dan dapat diaplikasikan pada pembuatan kulit *tartlet* sehingga menghasilkan produk baru yang bisa menambah keanekaragaman *tartlet* itu sendiri. Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian tentang pengaruh substitusi pati ganyong terhadap mutu sensoris kulit *tartlet*.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka dapat diidentifikasi masalah yang timbul antara lain adalah sebagai berikut :

1. Apakah pati ganyong dapat digunakan sebagai substitusi dalam pembuatan kulit *tartlet*?
2. Bagaimana formulasi yang tepat untuk mendapatkan kulit *tartlet* dengan substitusi pati ganyong?
3. Bagaimana proses pembuatan kulit *tartlet* dengan substitusi pati ganyong?
4. Apakah dengan penggunaan pati ganyong akan menghasilkan kulit *tartlet* yang berkualitas baik?
5. Apakah terdapat pengaruh substitusi pati ganyong terhadap mutu sensoris kulit *tartlet*?

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah, maka peneliti membatasi masalah yang akan diteliti pada pengaruh substitusi pati ganyong (*Canna Edulis Kerr*) terhadap mutu sensoris kulit *tartlet* pada aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur.

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah dan pembatasan masalah diatas, maka rumusan masalah dapat dirumuskan sebagai berikut “Apakah terdapat pengaruh substitusi pati ganyong (*Canna Edulis Kerr*) terhadap mutu sensoris kulit *tartlet*?”

1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mempelajari pengaruh substitusi pati ganyong (*Canna Edulis Kerr*) terhadap mutu sensoris kulit *tartlet*.

1.6 Kegunaan Penelitian

Hasil dari penelitian ini secara umum diharapkan dapat berguna bagi peneliti, mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga, dan masyarakat umum, yaitu antara lain :

1. Mendapatkan formula terbaik pada kulit *tartlet* dengan substitusi tepung ganyong.
2. Menjadi salah satu produk modifikasi dari tanaman ganyong.
3. Mengembangkan variasi kulit *tartlet* di Indonesia.
4. Untuk meningkatkan kembali upaya pemerintah tentang penggunaan pati ganyong sebagai salah satu alternatif sumber pangan.
5. Memotivasi mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga agar lebih kreatif dalam memodifikasi resep dasar menjadi suatu produk makanan yang lebih bervariasi.
6. Memberikan motivasi kepada masyarakat untuk dapat membuka lapangan pekerjaan baru dalam bidang pengolahan tepung ganyong menjadi suatu

bahan pangan yang dapat berguna dan bermanfaat untuk dikonsumsi oleh masyarakat

