

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia dikenal sebagai negara yang kaya akan potensi hasil pertaniannya namun kekayaan alam di Indonesia masih banyak yang belum dimanfaatkan dan dikelola dengan cara maksimal. Hal ini dapat dilihat dari tingginya ketergantungan masyarakat terhadap bahan pangan impor. Menurut Kementerian Pertanian Direktorat Jenderal Tanaman Pangan menyebutkan saat ini Indonesia merupakan Negara importir gandum peringkat tiga besar di dunia dengan total mencapai 7,4 ton pada tahun 2015 dan cenderung mengalami peningkatan di setiap tahunnya. Hal ini dapat berdampak pada ketahanan pangan nasional dan mengakibatkan ketergantungan masyarakat akan konsumsi bahan makanan dari luar negeri. Untuk mengurangi ketergantungan pada negara lain dibutuhkan adanya diversifikasi pangan. (Gardjito, 2013).

Diversifikasi pangan adalah salah satu upaya penting yang dilakukan untuk meningkatkan nilai gizi suatu produk pangan. Upaya diversifikasi pangan juga berperan dalam mengurangi ketergantungan pangan serta menggali potensi pangan lokal yang memiliki kandungan gizi tinggi. Sementara itu bahan pangan lokal memiliki kemampuan serta prospek yang cukup baik di Indonesia, karena Indonesia menjadi salah satu negara yang mempunyai keanekaragaman hayati dunia yang mempunyai banyak tumbuhan pangan yang bisa dikembangkan dan dimanfaatkan dengan baik akan tetapi produksi pangan lokal masih belum dimanfaatkan secara maksimal. Maka dari itu perlu adanya upaya peningkatan serta pemanfaatan produksi bahan pangan lokal di Indonesia, salah satunya adalah pemanfaatan umbi-umbian (Gardjito, 2013)

Umbi-umbian merupakan salah satu jenis tumbuhan yang memiliki banyak nilai guna serta manfaat. Umbi-umbian merupakan bahan yang kaya akan sumber karbohidrat terutama pati yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan makanan pokok dan bahan dasar industri untuk menghasilkan produk komersial seperti makanan (Priyadi dan Silawati, 2004). Beberapa contoh sumber karbohidrat yang termasuk dalam jenis umbi-umbian antara lain kentang, singkong, gembili, sente, cantel dan

talas (Astawan, 2004). Talas adalah salah satu jenis umbi yang belum dimanfaatkan secara maksimal dalam pengolahannya. Tanaman talas mempunyai variasi yang besar baik karakter morfologi seperti umbi, daun, dan pembungaan serta kimiawi seperti rasa dan aroma yang tergantung pada varietas dan lokasi penanaman. Talas dapat tumbuh sepanjang tahun di daerah dataran rendah hingga dataran tinggi (Iskandar *et al*, 2018). Talas mudah dibudidayakan di Indonesia karena adaptasinya mudah terhadap lingkungan dan memiliki kecocokan dengan iklim dan geografi di Indonesia. Jenis tumbuhan ini dapat tumbuh dimana saja karena tidak memerlukan persyaratan khusus agar tumbuhan ini tumbuh (Sulistiyowati *et al*, 2010)

Di Indonesia khususnya Jawa Tengah terdapat berbagai macam jenis talas dan salah satu jenis yang mudah dijumpai dan banyak ditanam oleh petani di Indonesia adalah kimpul. Umbi kimpul atau sering disebut sebagai talas Belitung mempunyai nama ilmiah yaitu *Xanthosoma sagittifolium*. Jika dilihat dari segi ekonomisnya, umbi kimpul memiliki peluang besar, hal ini dapat dilihat dari harga umbi kimpul yang terjangkau, murah dan mudah didapatkan. Berdasarkan survei yang dilakukan oleh Departemen Pertanian, produksi umbi kimpul di Indonesia pada tahun 2013 di 6 provinsi, 6 kabupaten/kota dengan luas 55 ha adalah 825 ton. Produksi umbi kimpul yang melimpah tidak diimbangi dengan pengolahan yang optimal dan cenderung hanya dimanfaatkan sebagai makanan sampingan dengan proses pengolahan yang sederhana seperti pengukusan saja. Umbi kimpul bukanlah tanaman musiman, sehingga mudah ditemukan. Selain itu, umbi kimpul tidak membutuhkan waktu lama untuk menghasilkan umbi, karena umbi kimpul memiliki masa panen sekitar 7 sampai 10 bulan setelah masa tanam. Jika tanaman ini tumbuh dengan baik dan subur, maka umbi kimpul dapat tumbuh dengan mencapai 1 hingga 1,5 meter (Suryani H, 2018).

Kandungan gizi umbi kimpul antara lain vitamin C, thiamin, riboflavin, zat besi, fosfor, zinc, niacin, potassium, tembaga, mangan dan serat yang memberikan manfaat bagi kesehatan (Widiawan *et al*, 2013). Komponen terbesar yang terdapat pada umbi kimpul adalah karbohidrat. Umbi kimpul memiliki kandungan karbohidrat sebanyak 23,70 g/100 g kimpul segar dan pati sebesar 77,90% (Purwanto *et al.*, 2013). Salah satu keunggulan lain yang terdapat pada umbi

kimpul dibandingkan dengan umbi-umbi lainnya selain dilihat dari zat gizinya adalah kimpul memiliki kandungan senyawa bioaktif yaitu senyawa diosgenin.

Kandungan gizi umbi kimpul dapat dimanfaatkan sebagai aneka produk pangan. Beliau menjelaskan, umbi kimpul memiliki kadar abu dan karbohidrat lebih tinggi daripada jenis umbi lainnya. Kadar air juga lebih kecil sehingga lebih awet dan siap dipergunakan untuk berbagai produk olahan pangan dan kandungan gizinya menjadi lebih meningkat. Kimpul memiliki sifat atau karakteristik yaitu tidak mempunyai rasa manis, daya serap air tinggi, dapat membentuk gel dalam air panas sehingga bersifat kental. Umbi kimpul juga mengandung Polisakarida Larut Air (PLA) yang berfungsi untuk melancarkan pencernaan (Winarti 2020).

Selama ini ketersediaan umbi kimpul melimpah di Indonesia, namun pemanfaatan kimpul masih kurang optimal, sehingga perlu adanya penelitian untuk mengetahui seberapa besar pengaruh substitusi kimpul pada pembuatan produk olahan makanan di Indonesia. Selama ini pemanfaatan kimpul masih terbatas pengolahannya seperti direbus, dikukus, digoreng atau dibuat keripik. Umbi kimpul dapat juga dibuat menjadi banyak produk makanan salah satunya adalah produk kue tradisional (Marinih, 2005). Salah satu kue tradisional yang bisa dibuat dari bahan dasar kimpul adalah kue lumpur kentang. Kue lumpur kentang merupakan salah satu jenis kue basah tradisional yang berbahan dasar kentang, sehingga umbi kimpul dapat digunakan sebagai bahan substitusi/pengganti kentang dalam pembuatan kue lumpur kentang dikarenakan memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi (N. P. Sari, 2012).

Kue lumpur yang berasal dari daerah Surabaya – Jawa Timur ini terbuat dari beberapa bahan utama seperti kentang, tepung terigu, margarin, gula pasir, santan, telur dan kismis. Setiap bahan memiliki peran penting dalam membuat kue lumpur. Seperti penggunaan kentang kukus yang telah dihaluskan hingga halus, kemudian dicampur dengan tepung dan cairan lainnya, akan menghasilkan tekstur yang halus seperti lumpur, dari proses inilah nama kue lumpur berasal. Kue ini memiliki cita rasa yang manis dan gurih dari santan serta memiliki tekstur yang lembut dan kenyal. Dengan banyaknya masyarakat yang menggemarnya, kue ini banyak ditemukan dipasaran. Oleh karena itu, kue lumpur juga diperkenalkan sebagai makanan ringan yang banyak diminati oleh semua jenis kalangan (Syarif &

Hardiyanti, 2019).

Pada penelitian ini, maka peneliti akan membuat olahan kimpul menjadi bentuk *puree* yang kemudian dikembangkan menjadi salah satu jajanan tradisional yaitu kue lumpur kentang dan diharapkan dapat membuat umbi kimpul lebih dikenal oleh masyarakat, mengoptimalkan nilai fungsional umbi kimpul, memaksimalkan pemanfaatan kimpul sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomis.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, beberapa permasalahan dapat diidentifikasi sebagai berikut :

1. Bagaimana proses pembuatan *puree* kimpul?
2. Apakah *puree* kimpul dapat digunakan sebagai bahan pengganti kentang dalam pembuatan kue lumpur kentang?
3. Bagaimanakah komposisi formula untuk membuat kue lumpur kentang dengan menggunakan *puree* kimpul sebagai bahan substitusi agar dapat diterima secara organoleptik, baik dari aspek warna, tekstur, aroma, dan rasa?
4. Berapakah persentase perlakuan substitusi *puree* kimpul pada pembuatan kue lumpur kentang?
5. Apakah terdapat pengaruh substitusi *puree* kimpul terhadap kualitas mutu produk pada pembuatan kue lumpur kentang?
6. Apakah terdapat pengaruh penggunaan substitusi *puree* kimpul pada pembuatan kue lumpur kentang terhadap uji sifat fisik dan daya terima konsumen dengan perbedaan pada variasi persentase yang ditinjau dari aspek warna, tekstur, aroma, dan rasa kue?

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah dan pembatasan masalah yang telah dikemukakan, maka dalam penelitian ini ditetapkan rumusan masalah yaitu Apakah terdapat pengaruh substitusi *puree* kimpul dengan persentase yang berbeda pada pembuatan kue lumpur kentang terhadap sifat fisik ditinjau dari aspek tinggi, diameter dan berat kue serta terhadap daya terima konsumen ditinjau dari aspek warna, tekstur, aroma, dan rasa kue.

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi pada pembatasan masalah di atas, maka pada penelitian ini dapat dirumuskan masalah yaitu Apakah terdapat pengaruh substitusi *puree* kimpul pada pembuatan kue lumpur kentang terhadap sifat fisik dan daya terima konsumen?

1.5 Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah, maka penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh penggunaan substitusi *puree* kimpul dengan perlakuan persentase yang berbeda pada pembuatan kue lumpur kentang terhadap sifat fisik yang ditinjau dari tinggi, diameter, berat kue dan daya terima konsumen yang ditinjau dari aspek warna, tekstur, aroma, dan rasa.

1.6 Kegunaan Penelitian

1. Untuk peneliti, dapat menambah pengetahuan serta wawasan mengenai cara mengolah dan mengoptimalkan manfaat dari bahan pangan lokal menjadi produk makanan dan mengetahui kandungan nutrisi didalamnya.
2. Untuk peneliti dapat memberikan informasi formula terbaik pada kue lumpur kentang dengan substitusi *puree* kimpul.
3. Untuk program studi dapat memberikan masukan pengembangan dan inovasi baru produk kue lumpur kentang pada Mata Kuliah Kue Tradisional di Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
4. Untuk program studi dapat memotivasi minat mahasiswa guna mengadakan penelitian lebih lanjut mengenai pemanfaatan umbi kimpul yang masih jarang digunakan dalam penelitian dan pengolahan makanan.
5. Untuk masyarakat, dapat memberikan informasi pada pelaku usaha jasa boga sebagai pengembangan produk kue lumpur kentang.
6. Menjadi acuan atau referensi pada penelitian selanjutnya.