

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Masalah

Kentang (*Solanum tuberosum L.*) merupakan tanaman pangan utama di dunia setelah jagung, beras, dan gandum. Di Asia Tenggara, Indonesia menduduki peringkat pertama sebagai negara penghasil kentang terbesar (FAO, 2021). Umbi kentang adalah batang bawah tanah yang bengkak karena berevolusi sebagai organ penyimpanan untuk bertahan hidup (Astarini et al., 2018). Energi yang disimpan dalam umbi kentang secara keseluruhan berbentuk pati, inilah sebabnya kentang dijadikan sumber karbohidrat.

Kentang yang diproduksi di Indonesia terdiri dari bermacam-macam jenis. Samadi (2018) membedakan kentang menjadi 3 kelompok berdasarkan warna umbinya yaitu kentang putih, kentang kuning, dan kentang merah. Kentang putih adalah jenis kentang yang umbi dan kulitnya berwarna agak putih. Kentang kuning adalah jenis kentang yang umbi dan kulitnya berwarna kuning. Dan kentang merah adalah jenis kentang yang warna kulitnya merah namun dagingnya berwarna putih kekuningan.

Selain jenis kentang-kentang yang disebutkan sebelumnya, Indonesia juga memproduksi kentang yang berkulit hitam. Kentang hitam (*Coleus tuberosum*) merupakan jenis umbi-umbian yang memiliki ukuran kecil dan kulitnya berwarna coklat tua sampai hitam. Kentang hitam juga dikenal dengan nama kentang kleci pada masyarakat Jawa, umumnya masyarakat mengkonsumsi kentang hitam dengan cara direbus atau dikukus dan juga digunakan sebagai tambahan dalam sayuran (Rinanto, 2004). Saat ini kentang hitam belum banyak dikenal dan dibudidayakan oleh masyarakat Indonesia.

Berdasarkan Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI) tahun 2020, 100 gram kentang memiliki kandungan energi 62 kalori, karbohidrat 13,5 gram, serat 0,5 gram, dan vitamin C 21 miligram. Jika dibandingkan dengan beras yang mana adalah sumber pangan utama di Indonesia, 100 gram beras memiliki kandungan energi 369 kalori, karbohidrat 77,1 gram, serat 0,4 gram, dan tidak mengandung vitamin C. Rendahnya kandungan kalori dan karbohidrat pada kentang, sehingga kentang dapat dijadikan alternatif sumber karbohidrat pengganti beras terutama

bagi orang yang menjalankan diet. Alasan lain mengapa kentang cocok sebagai pengganti beras adalah masyarakat dapat sekaligus mendukung program pemerintah yaitu penganeekaragaman pangan.

Indonesia memiliki potensi untuk memproduksi kentang yang cukup besar. Terdapat 10 provinsi penghasil kentang terbesar, yaitu Jawa Timur, Jawa tengah, Jawa Barat, Jambi, Sumatera Utara, Sulawesi Utara, Sulawesi Selatan, Sumatera Barat, Aceh, dan Bengkulu (BPS, 2022). Banyaknya provinsi produsen kentang inilah yang dapat menjadi dasar untuk memilih kentang sebagai salah satu pangan lokal sumber karbohidrat yang berpotensi menjadi pangan pokok selain beras.

Menurut Edhy (2021) untuk menjalankan usaha penganeekaragaman pangan, pemerintah berkeinginan mengurangi konsumsi beras menjadi 85 kg/kapita pada tahun 2024 dimana saat ini konsumsi sebesar 94 kg/kapita. Tentunya usaha ini perlu diikuti dengan penambahan konsumsi pangan sumber karbohidrat lain, salah satunya adalah kentang. Pemerintah menargetkan untuk meningkatkan konsumsi kentang dari 2,9 kg/kapita pada tahun 2019 menjadi 7,0 kg/kapita pada tahun 2024.

Berdasarkan Hariyadi & Giriwono (2004) terdapat dua strategi penganeekaragaman pangan yang pertama dari aspek konsumsi pangan penganeekaragaman makanan terfokus pada penganeekaragaman sumber karbohidrat, dari dominasi beras menjadi lebih beragam. Dan yang kedua dari aspek basis produksi dalam pengembangannya penganeekaragaman pangan akan lebih didasarkan pada keanekaragaman sumber daya lokal. Dari kedua strategi yang disebutkan sebelumnya menunjukkan bahwa kentang merupakan bahan yang cocok dalam mendukung penganeekaragaman pangan. Hal ini dikarenakan kentang memiliki kandungan karbohidrat yang lebih tinggi dari beras, sehingga kentang dapat dijadikan sebagai opsi pengganti beras. Selain itu berbagai daerah di Indonesia memproduksi kentang, sehingga dengan menggunakan kentang produksi Indonesia turut akan mendukung penggunaan sumber daya lokal Indonesia.

Penganeekaragaman pangan dapat dilakukan dengan mengolah bahan mentah menjadi suatu hidangan yang memiliki harga jual. Salah satunya kentang dapat diolah menjadi *gnocchi*. *Gnocchi* merupakan salah satu jenis *pasta* Italia. Biasanya *gnocchi* berbentuk bulat atau lonjong yang direbus dan kemudian dimasak dengan saus yang bermacam-macam (Molloy, 2022).

Terdapat beberapa jenis *gnocchi* seperti, *gnocchi piemontaise*, *gnocchi alla romana*, dan *gnocchi parisienne*. *Gnocchi piemontaise* adalah jenis *gnocchi* yang terbuat dari kentang dan merupakan makanan khas dari daerah Piemonte, sebuah daerah di barat laut Italia. *Gnocchi alla romana* terbuat dari tepung semolina yang dimasak dengan susu kemudian dicampur dengan garam, telur, dan keju (umunya menggunakan keju *parmesan*). *Gnocchi parisienne* terbuat dari adonan *choux paste* (air, tepung terigu, mentega, dan telur) dan juga dapat ditambahkan parutan keju dan rempah-rempah. Ada beberapa cara untuk menyajikan *gnocchi*, yang paling populer adalah dengan saus berbahan dasar tomat seperti *marinara* dan *bolognese*, saus *pesto*, dan saus yang *creamy* seperti *bechamel* dan *alfredo*.

*Gnocchi* sendiri belum terlalu dikenal oleh masyarakat Indonesia secara luas. Berbeda dengan jenis *pasta* lain seperti *macaroni*, *spaghetti*, dan *fettuccine* yang lebih dikenal oleh masyarakat Indonesia. *Pasta-pasta* tersebut sudah banyak dikonsumsi dan sangat mudah ditemukan di toko swalayan ataupun di restoran. Berlandaskan hal tersebut, masyarakat mungkin akan tertarik untuk mencoba *gnocchi*. Selain itu *gnocchi piemontaise* yang menggunakan bahan dasar kentang dapat dijadikan variasi menu pengganti nasi sebagai sumber karbohidrat. Dan *gnocchi piemontaise* juga menggunakan bahan-bahan yang mudah didapatkan serta proses pembuatannya pun cukup mudah tidak membutuhkan alat-alat khusus sehingga dapat dibuat sendiri di rumah.

Penelitian yang dilakukan oleh (Mandasari et al., 2015) dengan penelitian kajian karakteristik fisik, kimia, fisiokimia dan sensori tepung kentang hitam memiliki hasil tepung kentang hitam tanpa penambahan asam laktat mempunyai aroma yang tidak berbeda dengan tepung kontrol. Sehingga penggunaan kentang hitam tidak memberikan dampak pada parameter aroma. Lalu ada penelitian Conina dan Sulandari, (2015) tentang pengaruh substitusi pati ganyong terhadap sifat organoleptik *pasta* ravioli instan. Hasil dari penelitian tersebut yakni pada atribut kekenyalan *pasta* dengan substitusi ganyong 50% kurang kenyal, sedangkan *pasta* dengan substitusi ganyong 60% dan 70% cukup kenyal. Dengan adanya pati ganyong membantu memperkuat kerangka *pasta*, dikarenakan pati jika dipanaskan akan menyerap air lebih banyak sehingga menghasilkan *pasta* yang kenyal.

Pada resep asli *gnocchi piemontaise* jenis kentang yang digunakan adalah kentang tess atau kentang *russet*. Penelitian ini akan menguji pengaruh *gnocchi piemontaise* menggunakan bahan dasar kentang tess, *granola*, merah, putih, dan hitam terhadap sifat fisik dan daya terima konsumen. Kentang tess digunakan sebagai acuan penilaian dikarenakan merupakan jenis kentang yang dipakai pada pembuatan *gnocchi piemontaise* di pasaran. Kentang *granola*, merah, putih digunakan sebab merupakan jenis kentang lokal. Kentang hitam digunakan karena belum banyak dikenal oleh masyarakat Indonesia secara luas.

Dengan penggunaan lima jenis kentang ini diharapkan dapat mengenal sifat fisik dan daya terima konsumen dari setiap jenis kentang, sehingga kentang-kentang tersebut dapat diolah sesuai dengan sifat fisiknya menjadi berbagai macam olahan pangan. Maka dari itu pentingnya diadakan penelitian “Pengaruh Penggunaan Kentang Tess, *Granola*, Merah, Putih dan Hitam Pada Pembuatan *Gnocchi Piemontaise* Terhadap Sifat Fisik Dan Daya Terima Konsumen”

## **1.2 Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah dijelaskan maka identifikasi masalah penelitian adalah :

1. Sifat fisik *gnocchi piemontaise* dengan menggunakan kentang tess, *granola*, merah, putih, dan hitam.
2. Daya terima konsumen *gnocchi piemontaise* dengan menggunakan kentang tess, *granola*, merah, putih, dan hitam.
3. Formulasi *gnocchi piemontaise* dengan menggunakan kentang tess, *granola*, merah, putih, dan hitam
4. Proses pembuatan *gnocchi piemontaise* dengan menggunakan kentang tess, *granola*, merah, putih, dan hitam.

## **1.3 Batasan Masalah**

Setelah mengidentifikasi masalah yang dikemukakan diatas, maka penelitian dibatasi pada pengaruh penggunaan kentang tess, *granola*, merah, putih, dan hitam pada pembuatan *gnocchi piemontaise* terhadap sifat fisik meliputi aspek kekenyalan (*springiness*) dan daya serap air serta daya terima konsumen meliputi aspek rasa gurih, rasa kentang, aroma, kekenyalan, dan keseragaman bentuk.

#### 1.4 Rumusan Masalah

Berdasarkan pembatasan masalah diatas, maka perumusan masalah yang akan diteliti adalah “Apakah ada pengaruh penggunaan kentang tess, *granola*, merah, putih, dan hitam pada pembuatan *gnocchi piemontaise* terhadap sifat fisik dan daya terima konsumen?”

#### 1.5 Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah tujuan penelitian adalah untuk menganalisis pengaruh penggunaan kentang tess, *granola*, merah, putih, dan hitam pada pembuatan *gnocchi piemontaise* terhadap sifat fisik dan daya terima konsumen.

#### 1.6 Manfaat Penelitian

Hasil yang didapatkan oleh penelitian ini diharapkan dapat memiliki kegunaan, diantaranya sebagai berikut :

1. Mengenalkan kepada masyarakat tentang bahan pangan lokal berbagai jenis kentang yaitu kentang tess, kentang *granola*, kentang putih, kentang merah, dan kentang hitam.
2. Memberikan informasi mengenai inovasi produk dari berbagai jenis kentang yaitu kentang tess, kentang *granola*, kentang putih, kentang merah, dan kentang hitam kepada pembaca khususnya mahasiswa program studi Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Jakarta
3. Mengenalkan kepada masyarakat tentang produk *pasta gnocchi piemontaise* berbahan dasar berbagai jenis kentang yaitu kentang tess, kentang *granola*, kentang putih, kentang merah, dan kentang hitam.
4. Memotivasi minat mahasiswa guna mengadakan penelitian lebih lanjut mengenai pemanfaatan berbagai jenis kentang yaitu kentang tess, kentang *granola*, kentang putih, kentang merah, dan kentang hitam.