

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia termasuk salah satu diantara negara agraris terbesar di kawasan Asia Tenggara. Kondisi iklim tropis yang ada di Indonesia membuat tanah dan lingkungan alamnya sangat subur. Sebagai negara agraris, mayoritas penduduk Indonesia bekerja di sektor pertanian. Maka dari itu, dapat dikatakan negara Indonesia memiliki ketergantungan ekonomi yang besar terhadap hasil pertanian.

Salah satu tanaman sayuran yang memberikan kontribusi produksi paling besar di Indonesia ialah kentang. Kentang (*Solanum tuberosum* Linn) ialah salah satu hasil pertanian hortikultura yang dapat digunakan sebagai bahan pangan pengganti untuk sumber karbohidrat, selain padi, gandum, dan jagung. Sebagai sumber karbohidrat, kentang dapat dimanfaatkan oleh masyarakat untuk memenuhi kebutuhan energi harian mereka. Meskipun kentang mengandung lemak dalam jumlah yang sedikit, ia mempunyai kadar natrium, protein dan kalsium yang lebih tinggi dibandingkan dengan beras. Dibandingkan dengan umbi-umbian lainnya, kentang memiliki kandungan gizi yang jauh lebih baik (S, 2020). Pada umumnya, kentang ditanam di daerah dataran tinggi yang memiliki iklim dingin seperti daerah pegunungan. Di Indonesia, terdapat lima jenis tanaman sayuran yang memiliki andil besar pada total budidaya sayuran di Indonesia, antara lain bawang merah (13,59%), cabai rawit (10,31%), kubis (9,58%), kentang (8,55) dan cabai keriting (7,94%). Produksi kentang di Indonesia tersebar di beberapa tempat yang berbeda, yaitu Jawa Timur (278 ribu ton), Jawa Tengah (248 ribu ton), Jawa Barat (226 ribu ton), Jambi (186 ribu ton) dan Sumatera Utara (139 ribu ton). Produksi kentang di Indonesia pada tahun 2023 mencapai 1.248.513 ton. Pada tahun 2023, rata-rata konsumsi kentang adalah 2,86 kg per kapita, hal tersebut menunjukkan bahwa kentang memiliki tingkat konsumsi yang cukup tinggi di kalangan masyarakat Indonesia.

Salah satu langkah yang dapat diambil untuk mendiversifikasi pangan dari kentang adalah dengan mengolahnya menjadi tepung. Kentang mengandung air dalam jumlah yang cukup tinggi, sekitar 80% yang membuatnya rentan terhadap

kerusakan. Oleh karena itu, mengubah kentang menjadi tepung dapat membantu memperpanjang masa simpan dan daya tahannya. Proses pengolahan ini juga memudahkan pemanfaatan kentang sebagai bahan setengah jadi yang lebih praktis untuk diolah. Meski demikian, sebagian besar masyarakat belum optimal dalam memanfaatkan potensi tepung kentang (Zulfikar & Gusnita, 2020).

Bahan pengikat merupakan bahan yang digunakan dalam makanan untuk mengikat air yang terdapat dalam adonan. Salah satu bahan pengikat dalam makanan adalah tepung. Tepung banyak digunakan sebagai bahan pengikat karena dapat mengabsorpsi air dengan baik. Fungsi bahan pengikat untuk memperbaiki stabilitas emulsi, menurunkan penyusutan akibat pemasakan, memberi warna yang terang, meningkatkan elastisitas produk, membentuk tekstur yang padat dan menarik air dari (Gumilang, 2024). Tepung kentang dihasilkan melalui proses pengirisan umbi kentang yang kemudian dikeringkan. Tepung ini memiliki karakteristik berwarna putih dan tekstur yang halus. Kandungan amilosa dalam tepung kentang mencapai 21,04%, sedangkan amilopektin sebesar 78,96%. Tepung kentang memiliki kemampuan mengikat air dalam jumlah besar selama proses pemanasan sehingga akan mengalami *swelling power* dan menghasilkan tekstur kenyal pada makanan (Dauri & Hafid, 2025). Terdapat berbagai jenis kentang, termasuk kentang kuning, kentang putih, dan kentang merah. Untuk pembuatan tepung kentang, jenis yang digunakan ialah kentang kuning (Kispriatama & Gusnita, 2023). Mayoritas Masyarakat Indonesia lebih mengenal jenis kentang kuning, karena kentang ini dianggap lebih enak dibandingkan kentang jenis lainnya. Kadar air yang dimiliki kentang kuning lebih sedikit dibandingkan kadar air pada kentang putih dan kentang merah, hal tersebut yang melatarbelakangi penggunaan kentang kuning sebagai bahan baku pembuatan tepung kentang, sehingga kentang melewati proses pengeringan yang lebih cepat (Fajiarningsih, 2013). Selain itu, kentang kuning lebih mudah ditemukan di pasar tradisional. Kebutuhan kentang yang semakin berkembang, baik untuk konsumsi dalam bentuk segar ataupun sebagai produk olahan membuka peluang untuk meningkatkan produksi kentang di Indonesia.

Beberapa penelitian telah menunjukkan bahwa tepung kentang dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuatan produk pangan dimulai dari kue basah

sampai kue kering. Salah satu penelitian mengenai penggunaan tepung kentang sebagai bahan pembuat produk pangan dilakukan oleh Dauri & Hafid (2025), yang meneliti mengenai bakso sapi dengan penambahan tepung kentang yang menunjukkan terdapat pengaruh nyata terhadap tekstur, sedangkan pada aspek warna dan bentuk tidak berpengaruh nyata. Berdasarkan penelitian sebelumnya, tepung kentang dapat dimanfaatkan sebagai bahan pengikat yang dapat memberikan tekstur kenyal pada produk pangan. Salah satu kue tradisional yang memiliki ciri khas bertekstur kenyal ialah kue talam ubi.

Kue Talam termasuk satu diantara banyaknya kue tradisional yang dikenal luas oleh masyarakat Indonesia. Kue ini hadir dalam beragam bentuk dan rasa yang bisa disesuaikan dengan kesukaan masing-masing. Di antara berbagai jenisnya, Kue Talam Ubi menjadi salah satu varian yang paling diminati oleh masyarakat Indonesia. Kue Talam Ubi terdiri dari dua bagian dengan warna yang berbeda, pada bagian bawah kue Talam Ubi terdiri dari bahan utama, bahan pengikat dan bahan tambahan lainnya. Bahan utama pada kue talam ubi yaitu ubi jalar. Kemudian, bahan pengikat yang digunakan pada bagian bawah kue talam ubi menggunakan tepung beras dan pati singkong, serta bahan tambahan lainnya yaitu gula pasir, garam serta santan. Sementara itu, pada bagian atas terdiri dari bahan pengikat yaitu tepung beras dan pati singkong, serta bahan tambahan lainnya yaitu santan, dan garam. Kue yang dikenal sebagai salah satu varian dari kue basah ini memiliki citarasa yang manis dan tekstur kenyal. Perubahan pada salah satu bahan baku pembuatan kue Talam Ubi pada umumnya akan terjadi perubahan pada kualitasnya, seperti segi rasa, warna atau tekstur (Salim, 2019).

Tepung beras merupakan tepung yang terbuat dari beras yang telah digiling hingga halus. Sebagai produk setengah jadi, tepung beras berfungsi sebagai bahan dasar dalam berbagai produk industri makanan. Saat melalui proses pengolahan, tepung beras menghasilkan produk dengan tekstur lembut, namun tidak lengket saat dimasak (Patria & Sukanto, 2021). Tepung beras mengandung 22% amilosa, dan 78% amilopektin (Silviwanda et al., 2023).

Pati singkong adalah pati yang diperoleh dari ekstrak umbi ketela pohon setelah melalui proses pencucian dan pengeringan. Kandungan utama yang terdapat pada Singkong yaitu pati. Pati memiliki peran penting dalam menentukan tekstur

pada makanan (Bulkaini et al., 2020). Amilopektin pada Singkong memiliki kadar yang cukup tinggi, maka dari itu produk yang terbuat dari Singkong mayoritas memiliki tekstur yang renyah (Sofyani et al., 2019). Pati Singkong memiliki kadar amilosa sekitar 12,28% hingga 27,38%. Sedangkan kadar amilopektin yang dimiliki Pati Singkong sekitar 72,61% hingga 87,71% (Sriyana & Indrasmara, 2022).

Untuk memberikan variasi serta inovasi baru pada kue Talam Ubi, maka dilakukan penelitian menggunakan jenis tepung yang sebelumnya belum pernah digunakan pada pembuatan kue Talam Ubi, yaitu tepung kentang yang digunakan sebagai bahan pengikat. Kentang yang digunakan pada pembuatan tepung kentang menggunakan jenis kentang kuning.

Pada umumnya, Masyarakat Indonesia hanya mengolah kentang sebatas menjadi sayuran atau olahan makanan lainnya, untuk meningkatkan nilai ekonomi maka dapat dilakukan inovasi berupa tepung kentang, lalu dimanfaatkan untuk berbagai macam produk. Belum ada penelitian yang memanfaatkan penggunaan tepung kentang sebagai bahan pengikat dalam pembuatan kue talam ubi, sehingga peneliti bertujuan untuk menganalisis pengaruh formulasi tepung kentang sebagai bahan pengikat pada kue talam ubi dengan persentase yang berbeda-beda. Penelitian ini diharapkan mampu memberikan inovasi baru dalam diversifikasi bahan baku, yang bertujuan untuk meningkatkan konsumsi tepung kentang dan menambah nilai jual.

Berdasarkan latar belakang diatas, maka penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul 'Pengaruh Formulasi Tepung Kentang (*Solanum tuberosum* Linn) Sebagai Bahan Pengikat Terhadap Kekenyalan dan Kualitas Organoleptik Kue Talam Ubi'.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang yang telah dipaparkan sebelumnya, berikut ini adalah beberapa permasalahan yang dapat diidentifikasi, yaitu :

1. Tepung kentang memiliki potensi sebagai alternatif bahan pengikat pada kue talam ubi
2. Persentase bahan pengikat tepung kentang yang tepat dalam pembuatan kue talam ubi

3. Terdapat pengaruh kekenyalan pada formulasi tepung kentang sebagai bahan pengikat pada kue talam ubi dengan persentase yang berbeda
4. Terdapat pengaruh kualitas organoleptik pada formulasi tepung kentang sebagai bahan pengikat pada kue talam ubi dengan persentase yang berbeda
5. Belum adanya penelitian terhadap formulasi tepung kentang sebagai bahan pengikat terhadap kekenyalan dan kualitas organoleptik kue talam ubi

1.3 Pembatasan Masalah

Mengacu pada permasalahan yang telah diidentifikasi sebelumnya, maka peneliti membatasi masalah yang akan diteliti pada pengaruh formulasi tepung kentang sebagai bahan pengikat terhadap kekenyalan dan kualitas organoleptik kue talam ubi pada aspek warna, rasa, aroma dan tekstur.

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang, identifikasi masalah serta pembatasan penelitian yang sudah diuraikan sebelumnya, maka perumusan masalah yang akan diteliti adalah ‘Apakah terdapat pengaruh formulasi tepung kentang sebagai bahan pengikat terhadap kekenyalan dan kualitas organoleptik kue talam ubi?’

1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis pengaruh formulasi tepung kentang sebagai bahan pengikat terhadap kekenyalan dan kualitas organoleptik kue talam ubi meliputi aspek warna, rasa, aroma dan tekstur.

1.6 Manfaat Penelitian

Hasil yang akan didapatkan dari penelitian ini diharapkan dapat berguna bagi :

1. Bagi mahasiswa, dapat menciptakan inovasi produk baru dengan memanfaatkan bahan baku alternatif
2. Bagi program studi, dapat mengintegrasikan penelitian ke dalam proses pembelajaran khususnya pada kue tradisional
3. Bagi Masyarakat, dapat menambah pengetahuan atau informasi dalam pemanfaatan tepung kentang sebagai bahan baku alternatif.