

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia adalah salah satu negara beriklim tropis yang memiliki kekayaan alam yang sangat banyak, terutama pada jenis tanaman lokal berupa umbi-umbian. Meskipun begitu, sampai saat ini penggunaan umbi-umbian untuk dikembangkan masih belum optimal. Umbi-umbian dapat diversifikasi sebagai substansi pokok alternatif untuk menggantikan konsumsi beras, berfungsi sebagai sumber karbohidrat. (Darmawan et al., 2024).

Karbohidrat merupakan kebutuhan pokok bagi masyarakat Indonesia, dengan sebagian besar penduduk mengonsumsi beras sebagai sumber karbohidrat utama. Di Indonesia, terdapat banyak sumber karbohidrat lain selain beras, termasuk umbi-umbian, kacang-kacangan, dan tanaman pangan lokal lain, yang dapat berkontribusi terhadap ketahanan pangan nasional. Secara umum, umbi-umbian merupakan sumber karbohidrat, terutama pati. Umbi-umbian merupakan sumber karbohidrat ketiga terpenting di Indonesia setelah beras dan jagung (Hoky et al., 2022).

Umbi-umbian yang menghasilkan karbohidrat memiliki variasi yang beragam, seperti ubi jalar, ubi kayu, talas, kimpul, uwi, garut, ganyong, serta jenis lainnya. Umbi-umbian ini sudah lama dikonsumsi dan dimanfaatkan oleh masyarakat, meskipun cara pengelolaannya belum optimal. Di antara berbagai jenis umbi-umbian tersebut, beberapa telah digunakan sebagai bahan pangan utama di negara-negara lain (Futuh et al., 2022).

Salah satu jenis umbi yang umum ditanam di Indonesia adalah umbi talas (*Colocasia Esculenta*). Terdapat berbagai jenis umbi talas, yang memiliki pengaruh besar terhadap rasa dan aroma (Amala & Rahmawati, 2021). Talas mengandung berbagai nutrisi yang bermanfaat, seperti karbohidrat, serat, vitamin, dan mineral. Di samping itu, umbi talas dapat berkembang dengan optimal di beragam jenis tanah dan cuaca, sehingga menjadi tanaman yang mudah untuk ditanam oleh petani setempat (Pertiwi et al., 2025).

Talas dapat ditanam di daerah yang memiliki iklim lembab (curah hujan tinggi) serta daerah yang memiliki iklim kering (curah hujan rendah), meskipun pertumbuhan talas akan lebih optimal di daerah dengan iklim dingin atau iklim

panas. Masa panen talas tidak boleh terlalu singkat karena akan menghasilkan talas yang kurang kenyal dan kurang pulen, serta tidak boleh terlalu lama karena talas dapat menjadi terlalu keras dan liat (Futuh et al., 2022). Selain itu, kemampuan talas dalam beradaptasi pada berbagai iklim menyebabkan talas banyak dibudidayakan di wilayah Indonesia sebagai salah satu komoditas pertanian yang dapat mendukung diversifikasi pangan (Sijabat et al., 2024). Salah satu jenis talas yang berpotensi untuk dikembangkan untuk mendukung diversifikasi pangan adalah talas kimpul.

Talas kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) adalah salah satu tanaman umbi yang cukup populer di Indonesia, tetapi pemanfaatannya masih belum maksimal. Sebagai bagian dari upaya diversifikasi pangan, talas kimpul merupakan sumber karbohidrat penting dalam kelompok tanaman umbi, bersama dengan singkong dan ubi jalar, serta memiliki peran yang signifikan dalam mengembangkan variasi makanan (Rahmawati & Sandrasari, 2023).

Meskipun talas kimpul memiliki potensi sebagai sumber karbohidrat alternatif, komoditas ini belum termasuk ke dalam kelompok tanaman pangan maupun 18 komoditas hortikultura strategis yang dipantau secara nasional oleh Badan Pusat Statistik (Dinas Pertanian Kab. Bangka Tengah, 2024). Keterbatasan penyediaan data tentang talas kimpul secara nasional menunjukkan bahwa talas kimpul masih kurang mendapatkan perhatian secara nasional, padahal potensinya sebagai bahan pangan lokal cukup besar.

Dalam hal ketersediaannya, talas kimpul cukup berlimpah dan mudah untuk dibudidayakan oleh masyarakat di pedesaan. Akan tetapi, penggunaannya sebagai bahan makanan masih terbatas. Umumnya, talas kimpul dimakan dengan cara direbus, digoreng, dikukus, atau dibakar. Talas kimpul mempunyai nilai ekonomis yang signifikan karena setiap bagian dari tanaman talas kimpul dapat dimanfaatkan untuk konsumsi (Christiningrum & Murniati, 2020).

Salah satu upaya yang dapat meningkatkan nilai ekonomis talas kimpul adalah mengolahnya menjadi tepung. Pengolahan talas kimpul sebagai tepung dapat memperpanjang umur simpan, mempermudah penyimpanan dan distribusi serta dapat memudahkan konsumen sebagai bahan baku olahan produk pangan (Mouilia et al., 2025).

Berbagai penelitian menunjukkan bahwa tepung talas kimpul telah dimanfaatkan sebagai bahan substitusi pada berbagai produk pangan. Penelitian dari (Nyoman Kartika Dewi & Istri Raka Marsiti, 2018) yang membahas tentang substitusi tepung talas kimpul menjadi kue kering sagon. Penelitian dari (Setiono et al., 2025) yang mengkaji tentang pengaruh substitusi pati kimpul terhadap mutu sensoris dan sifat fisik kue lapis pepe. Penelitian dari (Zadidah, 2024) yang meneliti tentang pengaruh variasi campuran tepung talas dengan tepung ketan terhadap sifat fisik, sifat organoleptik dan kadar serat pangan pada produk kue mochi.. Berdasarkan hasil penelitian tersebut, tepung talas kimpul banyak digunakan sebagai bahan substitusi dari berbagai jenis kue. Namun, penelitian yang membahas tentang tepung talas kimpul pada produk yang berbahan dasar tepung ketan seperti onde-onde belum di temukan. Kesamaan karakteristik antara tepung talas kimpul dan tepung ketan yang memiliki kadar amilopektin tinggi menjadikan onde-onde produk yang relevan untuk dikaji.

Talas kimpul kaya akan karbohidrat serta merupakan sumber pati, serat, mineral, kalsium, fosfor, zat besi, vitamin C, riboflavin, dan vitamin A. Di samping itu, kimpul juga memiliki serat yang berlimpah yang dapat meningkatkan kadar air di dalam usus besar (Rahmawati et al., 2023). Talas kimpul memiliki kadar amilopektin yang cukup tinggi, yaitu sekitar 72% hingga 83%. Talas kimpul juga mengandung banyak getah yang disebut gum. Kandungan gum ini serta kadar amilopektin yang lebih tinggi dibandingkan amilosa menyebabkan talas kimpul memiliki tekstur yang lengket dan pulen (Saputri & Rahmawati, 2021). Karena memiliki konsistensi yang lengket, talas kimpul dapat digunakan sebagai substitusi bahan makanan yang memiliki konsistensi lengket, misalnya tepung beras ketan yang mengandung 1% amilosa dan 99% amilopektin.

Onde-onde merupakan kuliner tradisional khas Mojokerto yang dibuat dari tepung ketan sebagai bahan utamanya yang di goreng dan permukaannya dilapisi dengan biji wijen. Meskipun demikian, hal ini menunjukkan bahwa makanan tersebut sangat diminati oleh wisatawan yang berkunjung ke Mojokerto karena dari segi cita rasa, produk ini juga unggul jika dibandingkan dengan produk sejenis yang terdapat di daerah lain. (Yusfira Rahma et al., 2024).

Karakteristik onde-onde yang memiliki tekstur kenyal dan elastis karena berasal dari bahan utamanya yaitu tepung ketan, dapat membuka peluang bagi penggunaan

tepung talas kimpul sebagai substitusi tepung ketan yang diharapkan tidak hanya menambah nilai bagi komoditas lokal, tetapi juga dapat menghasilkan produk onde-onde dengan kualitas fisik dan mutu sensoris yang dapat diterima oleh konsumen. Dengan demikian, peneliti akan melakukan penelitian tentang pengaruh penambahan tepung talas kimpul terhadap sifat fisik dan mutu sensori onde-onde.

1.2. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang, maka permasalahan yang dapat diidentifikasi adalah:

1. Kurangnya pemanfaatan olahan dari talas kimpul.
2. Pemanfaatan talas kimpul sebagai bahan baku tepung masih tergolong minim
3. Potensi talas kimpul sebagai bahan substitusi dalam produk pangan belum banyak dikembangkan
4. Penelitian tentang substitusi tepung talas kimpul pada onde-onde masih terbatas.

1.3. Pembatasan Masalah

Permasalahan pada penelitian ini dibatasi pada “Pengaruh Substitusi Tepung Talas Kimpul (*Xanthosoma Sagittifolium*) Terhadap Kualitas Fisik dan Mutu Sensoris Onde-Onde”.

1.4. Perumusan Masalah

Berdasarkan pembatasan masalah, maka dapat dirumuskan masalah dalam penelitian ini adalah apakah terdapat pengaruh substitusi tepung talas kimpul (*Xanthosoma Sagittifolium*) terhadap kualitas fisik dan mutu sensoris onde-onde?

1.5. Tujuan Penelitian

Tujuan yang ingin dicapai pada penelitian ini adalah menganalisis pengaruh substitusi tepung talas kimpul terhadap kualitas fisik dan mutu sensoris onde-onde.

1.6. Manfaat Penelitian

Berdasarkan penelitian ini memiliki manfaat yaitu:

1. Menambah wawasan dan pengetahuan penulis terkait dengan penelitian onde-onde.
2. Memberikan bahan referensi ilmiah terkait pemanfaatan pangan lokal, khususnya talas kimpul, dalam pengembangan produk kuliner tradisional.

Selain itu, dapat menambah koleksi penelitian institusi yang dapat menjadi sumber pembelajaran bagi siswa atau mahasiswa pada mata kuliah kue tradisional.

3. Memberikan pemahaman praktis bagi masyarakat tentang bagaimana tepung talas kimpul dapat mempengaruhi tekstur, kekenyalan, kestabilan, dan mutu sensori onde-onde. Serta dapat mendorong masyarakat untuk lebih kreatif dalam menginovasikan bahan lokal ke dalam resep makanan.
4. Menambah inovasi baru dalam bidang industri boga tentang modifikasi bahan dan formulasi produk pangan serta dapat menjadi pengembangan resep kue tradisional yang lebih inovatif.

