

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Meningkatnya jumlah penduduk Indonesia setiap tahun menyebabkan kebutuhan pangan di Indonesia semakin bertambah. Berbagai jenis pangan diproduksi guna meningkatkan kuantitas serta kualitas sehingga dapat memenuhi kebutuhan pangan masyarakat. Selain dengan meningkatkan jumlahnya, pemenuhan kebutuhan pangan juga dapat dilakukan dengan mengoptimalkan penggunaan sumber bahan pangan yang beraneka ragam. Hal ini dilakukan sebagai upaya diversifikasi pangan dengan memanfaatkan sumber daya yang ada (Nurapriani, 2010).

Salah satu sumber daya pangan lokal yang dapat dijadikan sebagai alternatif kebutuhan pangan adalah umbi talas belitung (*Xanthosoma sagittifolium*) atau sering disebut juga dengan kimpul, merupakan suku aracea, tergolong tumbuhan berbunga "Agiospermae" dan berkeping satu "Monocotylae". Umbi talas belitung merupakan tumbuhan menahun yang mempunyai umbi batang maupun batang palsu yang sebenarnya adalah tangkai daun. Talas belitung umumnya hanya dapat tumbuh di tempat-tempat yang tidak becek atau memerlukan pengairan yang cukup (Maligan, dkk 2011).

Pada umumnya talas belitung (*Xanthosoma sagittifolium*) merupakan bahan pangan lokal sumber karbohidrat. Dalam 100 gram talas belitung mengandung 145 Kkal energi, 34,20 gram karbohidrat, 0,40 gram lemak dan 1,20 gram protein. Djaafar (2008) mengemukakan bahwa talas belitung

dapat digunakan sebagai bahan substitusi tepung terigu. Penggunaan tepung talas belitung sebagai bahan substitusi tepung terigu dalam pengolahan aneka kue dapat mencapai 100%, tergantung pada produk yang akan dihasilkan. Dalam produk kering seperti kue kering, penggunaan tepung talas belitung dalam mensubstitusi tepung terigu dapat mencapai 100%, sedangkan dalam pembuatan produk seperti cake atau roti, penggunaan tepung talas belitung sebagai bahan substitusi tepung terigu hanya mencapai 30 sampai 40% (Djaafar,2008).

Saat ini pemanfaatan talas belitung sebagai bahan pangan sudah banyak dilakukan oleh banyak masyarakat, hanya saja masih tergolong sederhana. Seperti halnya di Indonesia talas belitung diolah dengan cara direbus, digoreng, dikeripik dan biasanya daun dan batangnya digunakan sebagai sayur, padahal selain itu talas belitung dapat diolah menjadi tepung sebagai bahan baku dalam pembuatan suatu olahan makanan yang bervariasi dan beragam, seperti cake, roti, donat dll dengan meningkatkan nilai gizi yang ada. Donat merupakan suatu jenis makanan yang banyak digemari oleh masyarakat yang dibuat dari tepung terigu yang diragikan dengan ragi roti dan lalu digoreng.

Pengolahan produk setengah jadi seperti tepung merupakan salah satu cara pengawetan hasil panen, terutama untuk tumbuhan yang berkadar air tinggi, seperti aneka umbi-umbian dan buah. Pengolahan produk setengah jadi mempunyai banyak keuntungan antara lain sebagai bahan baku yang fleksibel untuk industri pengolahan lanjutan, aman dalam distribusi, serta menghemat ruangan dan daya penyimpanan. Produk setengah jadi lebih tahan disimpan, mudah dicampur (dibuat komposit), diperkaya zat gizi

(difortifikasi), dan lebih cepat untuk dimasak sesuai tuntunan kehidupan modern yang ingin serba praktis (Widowati,2009).

Penelitian tentang tepung talas belitung telah dilakukan oleh Indrasti (2004) yang menjadikan tepung talas belitung sebagai bahan pengganti tepung terigu dalam pembuatan cookies. Pada penelitian tersebut diketahui kandungan karbohidrat yang terdapat pada tepung talas belitung yaitu sebesar 92,06% (% berat kering), lemak 0,92 % (%berat kering), protein 4,88% (%berat kering) dan energi 359,56 kkal per 100 gram tepung talas belitung. Tingginya kandungan karbohidrat dalam tepung talas belitung diharapkan mampu membuat tepung talas belitung menjadi bahan pangan sumber karbohidrat pengganti tepung terigu yang murah, selain itu rendahnya nilai kandungan lemak yang terdapat dalam tepung talas belitung membuat tepung talas belitung menjadi tidak mudah rusak atau tengik, sehingga dapat disimpan dalam waktu yang lama, selain itu tepung talas belitung bebas dari gluten. Ke tidak adaan gluten pada tepung talas belitung membuat tepung talas belitung dapat digunakan sebagai diet bagi penderita autis (Winarno & Agustinah,2008).

Pemakaian tepung talas belitung hanya dapat mengganti sebagian dari tepung terigu, karena dalam pembuatan produk makanan seperti cake, roti, donat dll diperlukan adanya gluten. Gluten merupakan protein yang tidak larut air yang hanya terdapat pada tepung terigu (Muchtadi dkk,2010). Widyastuti dkk(2009) mengemukakan bahwa jika semakin berkurangnya penggunaan tepung terigu serta semakin banyak penggunaan tepung talas belitung sebagai tepung campuran maka semakin sedikit air yang dapat diikat oleh gluten sehingga kadar air yang dihasilkan dari suatu produk akan

semakin berkurang. Air berfungsi sebagai media reaksi antara gluten dan karbohidrat (pati), dengan adanya air maka gluten dan pati akan mengembang sehingga dapat membantu membentuk adonan yang kompak.

Tingkat pengembangan merupakan suatu kemampuan donat dalam mengalami penambahan ukuran sebelum dan sesudah proses penggorengan. Tingkat pengembangan pada pembuatan donat dapat dipengaruhi dengan adanya gluten dalam suatu adonan (Arlene dkk,2009). Adonan yang mengandung gluten akan mampu menahan gas hasil peragian, sehingga hasil yang diperoleh berdaya kembang besar (Inglett & Munck dalam Khusniati,1992).

Sesuai dengan uraian diatas, maka penelitian ini dilakukan dengan memanfaatkan tepung talas belitung sebagai bahan substitusi tepung terigu dalam pembuatan donat. Pembuatan donat dipilih karena banyak digemari oleh semua orang dari berbagai usia dan pembuatannya mudah dilakukan. Dengan adanya tepung talas belitung sebagai bahan substitusi tepung terigu diharapkan mampu mengurangi ketergantungan masyarakat terhadap tepung terigu serta dapat mengurangi jumlah impor tepung terigu, selain itu peneliti akan melakukan tingkat pengembangan dan tingkat kesukaan masyarakat terhadap donat tepung talas belitung (*Xanthosoma sagittifolium*).

B. Rumusan Masalah

Rumusan masalah penelitian ini adalah “ Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung talas belitung (*Xanthosoma sagittifolium*) terhadap tingkat pengembangan dan daya terima donat”.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Memanfaatkan talas belitung untuk dijadikan makanan yang bernilai gizi tinggi.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengukur tingkat pengembangan donat dengan substitusi tepung talas belitung.
- b. Mendiskripsikan tingkat kesukaan konsumen terhadap donat dengan substitusi tepung talas belitung.
- c. Menganalisis pengaruh substitusi tepung talas belitung terhadap tingkat pengembangan dan daya terima donat.

D. Manfaat

1. Bagi Pembaca

Dapat memberikan tambahan wawasan pengetahuan dalam penganeekaragaman pangan melalui pemanfaatan tepung talas belitung pada pembuatan donat, serta memberikan informasi tentang tingkat pengembangan donat talas belitung dan pembuatan donat talas.

2. Bagi masyarakat

- a. Menambah pengetahuan masyarakat tentang penganeekaragaman pangan lokal melalui pemanfaatan tepung talas belitung sebagai bahan pembuatan donat.
- b. Memperluas pemanfaatan tepung talas belitung sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomi talas belitung.

3. Bagi peneliti lanjutan

Penelitian ini dapat digunakan sebagai acuan atau referensi apabila mengadakan penelitian sejenis.