

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bolu merupakan salah satu makanan yang sangat disukai oleh masyarakat Indonesia. Bolu kukus sangat beranekaragam, ada yang dibuat dengan menambahkan santan, gula merah, daun pandan dan pisang. Menurut Veranita (2012), bolu kukus adalah bolu yang berbahan dasar tepung terigu dan dimasak dengan cara dikukus.

Kementerian Pertanian Direktorat Jenderal Tanaman Pangan mengatakan saat ini Indonesia merupakan negara importir gandum peringkat tiga besar dunia dengan total volume mencapai 7,4 juta ton pada tahun 2015 serta mempunyai kecenderungan setiap tahun meningkat. Kecenderungan meningkatnya impor gandum tersebut akan berdampak langsung terhadap ketahanan pangan nasional. Oleh karena itu, diperlukan bahan lain yang bisa diolah untuk mensubstitusi penggunaan tepung terigu di Indonesia.

Pemerintah Indonesia telah mengupayakan beberapa program dalam rangka meningkatkan ketahanan pangan nasional, salah satunya adalah diversifikasi pangan yang bertujuan agar Indonesia tidak lagi mengimpor gandum. Badan Ketahanan Pangan bagian Pusat Konsumsi Keamanan Pangan juga telah mencanangkan salah satu program peningkatan pemanfaatan pangan lokal melalui tepung-tepungan.

Indonesia kaya akan sumber daya hayati terutama umbi-umbian yang dapat dijadikan bahan dalam membuat tepung-tepungan. Beberapa

jenis umbi-umbian yang tumbuh di Indonesia memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi dan dapat dimanfaatkan sebagai sebagai bahan olahan pangan. 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. Djaafar (2008) mengemukakan bahwa talas kimpul dapat digunakan sebagai bahan substitusi tepung terigu. Penggunaan tepung talas kimpul sebagai bahan substitusi tepung terigu dalam pengolahan aneka kue dapat mencapai 100%, tergantung pada produk yang akan dihasilkan.

Penelitian tentang tepung talas kimpul sendiri telah dilakukan oleh Indrasti (2004), pada penelitian tersebut tepung talas kimpul digunakan sebagai bahan pengganti tepung terigu dalam pembuatan cookies. Hasil penelitian tersebut diketahui kandungan karbohidrat yang terdapat pada tepung talas kimpul 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 kimpul.

Menurut Putri (2010), kualitas kue bolu ditentukan dari rasa, tekstur, aroma dan tingkat pengembangan. Tingkat pengembangan adalah perbandingan tinggi kue bolu kukus dibagi tinggi adonan yang dihitung berdasarkan pengukuran tinggi adonan kue yang dihasilkan. Menurut Suryani (2000), pengembangan bolu kukus juga tergantung pada kocokan telur, selain itu gluten yang terkandung dalam protein pada tepung terigu secara tidak langsung juga mempengaruhi tingkat pengembangan.

Penambahan tepung talas pada pembuatan bolu kukus berpotensi memberikan tingkat pengembangan yang berbeda. Menurut Richana (2012), karakteristik tepung kimpul tidak mengandung gluten sehingga produk yang didapatkan tidak mengembang dan teksturnya lebih keras dibandingkan dengan produk yang berbahan terigu yang mengandung gluten.

Penambahan tepung talas kimpul pada pembuatan bolu kukus juga akan mempengaruhi daya terima. Penelitian tentang sifat organoleptik tepung talas kimpul sendiri telah dilakukan oleh Rafika (2012) yang menjadikan tepung talas kimpul sebagai bahan pengganti tepung terigu dalam pembuatan cake. Pada penelitian tersebut diketahui bahwa penambahan tepung talas kimpul mempengaruhi warna, aroma, tekstur dan rasa cake.

Berdasarkan latar belakang tersebut peneliti melakukan penelitian dengan judul “Penambahan Tepung Talas Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) pada Pembuatan Bolu Kukus terhadap Tingkat Pengembangan dan Daya Terima.”

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, rumusan masalah pada penelitian adalah bagaimana pengaruh penambahan tepung talas kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) pada pembuatan bolu kukus terhadap tingkat pengembangan dan daya terima ?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui pengaruh penambahan tepung talas kimpul pada pembuatan bolu kukus terhadap tingkat pengembangan dan daya terima.

2. Tujuan Khusus

- a. Mendeskripsikan tingkat pengembangan pada bolu kukus yang ditambahkan tepung talas kimpul.
- b. Mendeskripsikan daya terima pada bolu kukus yang ditambahkan tepung talas kimpul.
- c. Menganalisis pengaruh penambahan tepung talas kimpul pada bolu kukus terhadap tingkat pengembangan.
- d. Menganalisis pengaruh penambahan tepung talas kimpul pada bolu kukus terhadap daya terima.
- e. Menginternalisasi nilai-nilai keislaman dalam makanan.

D. Manfaat

1. Bagi masyarakat

Manfaat penelitian ini adalah memberikan informasi tentang pengaruh penambahan tepung talas kimpul pada pembuatan bolu kukus terhadap tingkat pengembangan dan uji daya terima.

2. Bagi Peneliti

Untuk menambah wawasan dan pengetahuan dalam penelitian tentang pengaruh penambahan tepung talas kimpul pada pembuatan bolu kukus terhadap tingkat pengembangan dan uji daya terima.

3. Bagi Penelitian Lanjutan

Dapat dijadikan acuan bagi penelitian sejenis.

E. Ruang Lingkup Penelitian

Ruang lingkup pada penelitian ini dibatasi pada pembahasan mengenai pengaruh penambahan tepung talas kimpul pada pembuatan bolu kukus terhadap tingkat pengembangan dan uji daya terima.