

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1. Latar Belakang Masalah**

Diversifikasi pangan merupakan inisiatif pemerintah yang berupaya meminimalisir tingkat ketergantungan masyarakat pada beras dan gandum sebagai makanan pokok dengan meningkatkan variasi masakan yang tersedia di Indonesia. Menurut Hardono (2014), diversifikasi pangan berarti mengganti bahan-bahan utama yang digunakan dengan bahan-bahan alternatif untuk meminimalisir ketergantungan pada satu bentuk pangan yang terutama dikonsumsi. Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 22 Tahun 2009 tentang Kebijakan Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan Berbasis Sumber Daya Lokal sebagai taktik guna memanfaatkan pangan yang ditanam secara lokal dari pertanian lokal untuk meningkatkan ketahanan pangan. Diversifikasi pangan ini membantu mengurangi konsumsi tepung terigu di Indonesia. Guna menurunkan konsumsi tepung terigu, mulailah dengan memilih bahan-bahan lokal yang penggunaannya masih kurang.

Umbi-umbian merupakan tanaman pangan yang berasal dari tanah seperti singkong, ubi jalar, kentang, gadung, talas, dan masih banyak lainnya. Secara umum umbi-umbian ini mengandung karbohidrat, khususnya pati. Umbi-umbian tidak

hanya lebih mudah dibudidayakan, tetapi juga lebih murah dibandingkan biji-bijian dan sereal. Talas merupakan umbi yang dapat dimanfaatkan.

Talas merupakan salah satu tanaman pangan berwujud herba menahun. Talas tergolong pada suku talas-talasan (*Araceae*), berperawakan tegak, tinggi 1 cm atau lebih dan termasuk tanaman semusim atau sepanjang tahun. Talas berbentuk silinder dengan diameter berkisar antara 12 hingga 25 cm. Talas bisa berukuran besar atau kecil, dengan berat antara 95 hingga 932 gram dengan rata-rata 446 gram. Apabila umbi akan dijadikan tepung, maka sangat penting untuk memperhatikan beratnya karena dapat mempengaruhi jumlah hasil yang diperoleh (Aryandiah, 2016). Salah satu penyebab terbatasnya penggunaan talas adalah rasa gatal yang menetap di mulut sesudah memakannya. Rasa gatal diakibatkan suatu zat yang dinamakan kalsium oksalat. Kalsium oksalat tak memunculkan kesulitan berarti. Kalsium oksalat bisa dihilangkan lewat pencucian dengan banyak air atau merebusnya dengan kuat. Rasa gatal pada talas bisa dikurangi dengan merendamnya dalam air yang mengandung garam (NaCl) (Lestari, 2015). Adapun kelebihan dari umbi talas yaitu dapat dimanfaatkan dan dapat diolah menjadi olahan tepung yang memiliki daya guna dan daya simpan yang lebih panjang.

Tepung talas dibuat dengan cara menggiling atau menumbuk umbi talas dan diayak melalui saringan tepung. Tepung talas sebelum melalui proses pengeringan terlebih dahulu melalui proses perendaman pada air garam guna menurunkan rasa gatal yang diakibatkan kristal kalsium oksalat. Dalam tepung talas terkandung 25 gram karbohidrat, 1,4 gram protein, 0,4 gram lemak, dan air 72,4 gram. Tepung talas memiliki kandungan gluten yang rendah sehingga cocok dipakai sebagai bahan dasar pembuatan kue yang tak memerlukan proses pengembangan, seperti

*cookies*. Sehingga dirasa cocok jika *cookies* tepung talas dijadikan sebagai produk alternatif dalam program diversifikasi pangan yang diharapkan dapat meningkatkan minat masyarakat terhadap talas dan *cookies* (Khairunnisa dkk, 2018). Pemanfaatan tepung talas ini dilakukan sebagai upaya mengurangi impor gandum dan pemanfaatan tepung terigu yang umum dipakai sebagai bahan dasar pembuatan kue. Salah satu pilihan guna meminimalisir ketergantungan terhadap gandum ialah dengan menggunakan umbi-umbian yang menghasilkan tepung sebagai pengganti gandum pada barang-barang yang diolah dengan tepung terigu.

Berdasarkan penelitian terdahulu yang dilakukan oleh Nani Lestari (2015), dalam studinya berjudul “Substitusi Tepung Talas terhadap Kualitas *Cookies*”. Studi ini menyimpulkan kalau penggantian kualitas *cookies* dengan tepung talas berpengaruh pada kualitas bentuk (bentuk seragam dan bentuk bunga), warna kuning kecoklatan, aroma (aroma harum dan aroma talas), rasa (rasa manis dan rasa talas), dan tekstur (tekstur getas dan berpori). Sebagai upaya meminimalisir ketergantungan akan tepung terigu dalam pembuatan *cookies*.

Desak Nyoman Kartika Dewi (2018) dalam jurnal *Bosaparis* dengan judul “Substitusi Tepung Talas Kimpul menjadi Kue Kering Sagon”. Temuan studi menunjukkan bahwa (1) mutu kue kering sagon yang dibuat dengan tepung talas kimpul berada pada kategori baik (2,76) sesuai patokan, yakni manis dan gurih, dan (2) mutu kue kering sagon yang dibuat dengan tepung talas kimpul diamati pada aspek warnanya. (3) Tekstur kue sagon kering berbahan tepung talas kimpul termasuk dalam kategori baik (2,56) menurut patokan, yakni kering dan renyah.

Sedangkan berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Siti Hadijah (2020), dalam *Journal FAME* dengan judul penelitian “Substitusi Tepung Talas sebagai

Pengganti Tepung Terigu pada Kue Tradisional Baroncong”. Tujuan studi ini ialah guna mengembangkan kue baroncong yang memanfaatkan tepung talas sebagai alternatif tepung terigu dan mengetahui hasil evaluasi hedonik yang dilakukan panelis terhadap produk kue baroncong tepung talas. Kue baroncong ini dibuat dari campuran antara tepung talas dan tepung terigu, dengan perlakuan (100% tepung talas dan 0% tepung terigu), (75% tepung talas dan 25% tepung terigu), (50% tepung talas dan 50% tepung terigu), (25% tepung talas dan 75% tepung terigu), (0% tepung talas dan 100% tepung terigu). Berdasarkan hasil penelitian, perlakuan (75% tepung terigu dan 25% tepung talas) menghasilkan kue baroncong tepung talas yang paling populer.

Dalam upaya meningkatkan pemanfaatan produk setengah jadi khususnya tepung talas Bogor yang sudah dimanfaatkan menjadi produk makanan seperti bolu namun belum digunakan ke produk yang lain, peneliti ingin melakukan inovasi dengan membuat sajian berupa *cookies*. *Cookies* adalah makanan yang umum di kalangan masyarakat. *Cookies* kacang biasa disajikan saat hari raya, misalnya Idul Fitri, Natal, dan Tahun Baru Imlek. Pada umumnya tepung digunakan untuk membuat bermacam-macam *cookies*, diantaranya tepung terigu, tepung beras, tapioka, dan lain-lain. Berbagai komponen tambahan digunakan untuk membuat *cookies* dengan berbagai rasa, warna, dan aroma. Bahan tambahan akan meningkatkan nilai gizi dan rasa *cookies*. *Cookies* kacang biasanya diolah menjadi berbagai macam bentuk, antara lain bentuk hati, bulat, maupun bulan sabit. Cara pembuatan *cookies* kacang sangat mudah dan memiliki waktu simpan yang lama. Bahan bahan yang dipakai pada pembuatan *cookies* kacang diantaranya yaitu kacang tanah, gula bubuk, tepung terigu, minyak goreng dan kuning telur. Adonan

digilas setebal 0,5 cm, kemudian dicetak sesuai keinginan lalu dipanggang hingga setengah matang dalam *oven*. Setelah dipanggang setengah matang kemudian adonan dikeluarkan lalu diberi olesan kuning telur di atasnya supaya terlihat menarik. Kemudian adonan dipanggang kembali hingga matang dalam *oven*. Seiring berkembangnya zaman, *cookies* kacang biasanya juga diberikan tambahan topping di atasnya seperti taburan wijen, *choco chips*, *sprinkle trimit*, dan kismis.

Inovasi yang ingin peneliti lakukan adalah memanfaatkan tepung talas Bogor sebagai bahan substitusi tepung terigu dalam pembuatan *cookies* kacang, kemudian peneliti akan menguji kualitas *cookies* kacang berbahan tepung talas Bogor dari unsur warna, bentuk, tekstur, aroma, dan rasa. Pada studi ini peneliti memakai formulasi yang baik sesuai dengan kriteria kontrol produk yang telah melalui tahap uji coba antara tepung talas Bogor dan tepung terigu berdasarkan penelitian atau kajian yang selaras dengan studi terdahulu yang dilaksanakan Siti Hadijah pada tahun 2020, dengan perlakuan (25% tepung terigu dan 75% tepung talas Bogor), dan (0% tepung terigu dan 100% tepung talas Bogor).

Inovasi pemanfaatan tepung talas Bogor menjadi *cookies* kacang ini diharapkan mampu menambah diversifikasi makanan serta minat masyarakat untuk mengonsumsi talas, karena masyarakat pada umumnya hanya mengonsumsi talas dengan cara direbus dan dijadikan kripik serta hanya dijadikan sebagai makanan sampingan.

Penilaian mutu *cookies* kering kacang berbahan dasar tepung talas bogor dapat dilakukan melalui pemanfaatan panca indera manusia yaitu penglihatan, penciuman, peraba, dan pengecap. Kualitas *cookies* yang dibuat dengan menggunakan tepung talas bogor akan dinilai oleh peneliti dalam studi ini, diamati

dari warna, bentuk, tekstur, aroma, dan rasa. Berdasarkan penjabaran di atas, peneliti akan melaksanakan studi dengan judul **“Penggunaan Tepung Talas Bogor (*Colocasia Esculenta (L.) Schott*) Sebagai Bahan Substitusi Pada Cookies Kacang”**.

### **1.2. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah yang sudah diperinci, berikut sejumlah permasalahan yang bisa diidentifikasi.

1. Diversifikasi pangan ditujukan guna meminimalisir pemakaian terigu dan mulai menggunakan bahan pangan lokal.
2. Masyarakat belum banyak yang mengetahui kalau tepung talas Bogor bisa dimanfaatkan sebagai bahan dalam pembuatan *cookies*.
3. *Cookies* kacang belum menampilkan adanya inovasi-inovasi kreatif dengan menggunakan bahan lokal.

### **1.3. Pembatasan Masalah**

Untuk meningkatkan konsentrasi dan kelengkapan penelitian ini, sangat penting untuk membatasi masalah yang diteliti. Sebab itu, studi ini dibatasi oleh pengujian pengaruh penambahan tepung talas bogor 75% dan 100% ke dalam adonan *cookies* kacang terhadap kenampakan, tekstur, rasa, aroma, dan bentuk.

### **1.4. Rumusan Masalah**

Mengacu pada latar belakang yang dijabarkan di atas, bisa dirumuskan permasalahan dalam studi ini ialah apakah terdapat perbedaan antara penambahan tepung talas Bogor sebanyak 75% dan 100% pada pembuatan *cookies* kacang dilihat dari aspek warna, bentuk, tekstur, aroma, dan rasa ?

### 1.5. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang dikemukakan di atas, tujuan studi ini ialah guna mengetahui apakah terdapat perbedaan antara substitusi tepung talas Bogor sebanyak 75% dan 100% pada pembuatan *cookies* kacang diamati dari aspek warna, bentuk, tekstur, aroma, dan rasa.

### 1.6. Manfaat Penelitian

Sesuai dengan tujuan studi yang sudah dipaparkan di atas, manfaat dari studi ini, yakni:

#### 1.6.1. Manfaat Teoritis

Studi ini diharapkan bisa digunakan sebagai referensi pada kajian pemanfaatan tepung talas Bogor sebagai bahan substitusi pada *cookies* kacang.

#### 1.6.2. Manfaat Praktis

1. Bagi masyarakat, studi ini bisa dipakai sebagai acuan membuat produk inovasi dan kreatif lainnya dari bahan dasar tepung talas Bogor.
2. Bagi peneliti, studi ini bisa dipakai sebagai pedoman guna membuat usaha *cookies* kacang yang terbuat dari tepung talas Bogor.