

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pangan adalah suatu kebutuhan utama bagi manusia. Manusia tidak dapat bertahan hidup tanpa adanya pangan dan pangan merupakan segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan atau pembuatan makanan atau minuman (PP No 17.Tahun 2015 pasal 1 ayat 1).

Kekayaan pangan asli Indonesia memiliki potensi yang sangat besar. Namun, potensi tersebut masih memberikan kontribusi yang relatif kecil dalam mempromosikan ketahanan pangan. Hal ini sebagian disebabkan karena produk pangan asli belum mampu menarik minat konsumen Indonesia karena kurangnya inovasi teknis dalam produk tersebut. Oleh karena itu, sangat penting bagi produk pangan lokal untuk menggabungkan inovasi teknologi. Inovasi teknologi dalam produk pangan lokal dapat digambarkan sebagai penambahan nilai untuk membuat produk pangan lokal lebih bernilai, atau setidaknya setara dengan produk pangan berbasis beras atau gandum, yang masih menjadi mayoritas menu makanan Indonesia. (Welli, 2011).

Jumlah penduduk Indonesia diperkirakan akan terus bertambah di masa mendatang, yang akan berdampak pada peningkatan permintaan pangan dan jumlah pangan yang dapat terpenuhi. Salah satu pendekatan yang dapat dilakukan adalah dengan memaksimalkan pemanfaatan berbagai sumber pangan (Caoh et al., 2012). Diversifikasi sumber daya hayati yang berkelanjutan merupakan salah satu pendekatan untuk menyiasatinya, khususnya dalam industri pangan. Oleh karena itu, penelitian terhadap bahan nabati diperlukan agar produk olahan dapat diterima oleh khalayak yang lebih luas (Nia, 2021).

Kue kering termasuk makanan ringan dan tergolong kelompok pastry. Salah satu jenis kue kering yaitu lidah kucing yang memiliki bentuk yang mirip seperti lidah kucing (panjang dan tipis) yang berasal dari negara Belanda. Kue kering mempunyai tekstur yang kering dan memiliki kadar air yang sedikit, sehingga dapat bertahan lama bila disimpan. Kue lidah kucing ini adalah salah satu jenis kue kering yang diminati oleh semua kalangan usia (Ayuningsih & Rinawati, 2022).

Tepung yang digunakan untuk membuat kue kering pada umumnya adalah tepung terigu dan merupakan produk import. Selain itu, tepung terigu juga mengandung gluten yang tinggi sehingga sangat berpengaruh terhadap kesehatan, terutama bagi anak-anak dengan autisme dan penyakit celiac yang sensitif terhadap protein gluten yang menyebabkan penyakit imunologi. Penderita diabetes melitus dan anak-anak dengan autisme diketahui memiliki masalah dalam mencerna gluten, sehingga tepung terigu yang diproduksi dari bahan-bahan lokal harus digunakan sebagai penggantinya. (Christianingrum, 2020).

Sangat penting untuk mengembangkan pengganti tepung terigu yang tersedia secara lokal dan dapat diolah menjadi tepung untuk mengurangi ketergantungan pada barang impor. Alternatif tepung terigu ini harus memiliki kandungan karbohidrat yang cukup tinggi, seperti dari talas, ubi jalar, dan umbi-umbian lainnya. Umbi-umbian ini masih jarang digunakan; kebanyakan dimasak menggunakan bahan-bahan segar dengan cara dihancurkan, dikukus, dan digoreng (Christiana, 2011). Dengan menggunakan sumber makanan daerah seperti umbi talas beneng, hal ini dapat dilakukan sebagai upaya untuk memvariasikan pola makan. (Caoh *et al.*, 2012).

Talas Beneng merupakan sumber pangan lokal yang saat ini diminati dan berpotensi menjadi komoditas pangan lokal yang bernilai ekonomis. Untuk meningkatkan daya saing sebagai komoditas unggulan dan mendukung ketahanan pangan, pemanfaatan produk ini masih perlu dioptimalkan. Bagi petani umbi talas beneng memiliki nilai jual yang tinggi.

Saat ditanam, umbi talas Beneng memiliki ukuran rata-rata 832 g/umbi dan beratnya dapat mencapai 35 hingga 40 kg/umbi pada usia dua tahun, dengan panjang batang 1.2 hingga 1.5 meter. Umbi tersebut banyak dimanfaatkan sebagai produk olahan, baik tepung, keripik talas beneng maupun produk olahan lainnya. Selain umbi-umbian yang dapat dimanfaatkan untuk membuat beberapa olahan makanan, daun Talas Beneng juga menawarkan manfaat jika dikonsumsi sebagai sayuran. (Ramadhan et al., 2022).

Untuk tujuan menjaga kesehatan saluran pencernaan, tepung talas lebih unggul daripada tepung terigu karena memiliki lebih banyak protein, lebih sedikit lemak, dan lebih banyak serat daripada kedua tepung tersebut. Namun, dibandingkan dengan tepung beras dan tepung terigu, tepung talas memiliki lebih sedikit karbohidrat. Jadi, dimungkinkan untuk mengembangkan berbagai hidangan yang membutuhkan penggantian tepung beras dan tepung terigu dengan tepung talas, sehingga meningkatkan nilai gizi makanan yang dihasilkan dan mengurangi ketergantungan pada penggunaan tepung terigu. (Chusnia, 2016).

Ada tiga jenis makanan yang dapat dibuat dari tepung talas: basah, setengah basah, dan kering. Orang dapat membuat makanan kering seperti kue kering hanya dengan tepung talas. Tepung talas 100% juga dapat digunakan untuk membuat makanan setengah basah seperti brownies. Orang dapat menggunakan campuran gandum dan tepung lainnya untuk membuat makanan basah seperti kue lumpur. Meskipun kue kering yang dibuat dengan tepung talas tidak terlalu renyah, namun memiliki warna yang menarik. (Hoffman, n.d.).

Dengan kandungan pati yang tinggi, yakni 70–80%, talas berpotensi untuk dimanfaatkan sebagai bahan baku tepung. Selain itu, ukuran granula tepung talas sangat kecil, yakni berkisar antara 0,5 hingga 5 mikron. Karena talas mudah dicerna, ukuran granula yang kecil ini dapat bermanfaat bagi penderita gangguan pencernaan (Budiarto, 2017). Tepung talas beneng mengandung pati yang terdiri dari amilosa dan amilopektin. Tepung terigu memiliki kadar amilosa 28% dan amilopektin 72% per 100 gram, sedangkan

tepung talas beneng mengandung amilopektin sebesar 19.72% dan 37.2%. Tekstur kue kering dipengaruhi oleh kadar amilosa dan amilopektinnya (Kusumasari, 2019).

Angiospermae atau biji tertutup ditemukan pada talas beneng, sejenis tumbuhan berbiji (Spermatophyta); sedangkan monocotyledonae, ditemukan pada tumbuhan dengan hanya satu kotiledon. Tumbuhan herba tahunan yang berarti dapat tumbuh subur selama bertahun-tahun dengan banyak air, tanaman ini berasal dari daerah tropis. Karena sifatnya yang liar, talas beneng awalnya dianggap sebagai tanaman pengganggu. Meskipun pertumbuhannya cepat dan mudah, tanaman ini terus tumbuh subur. Talas beneng memiliki panjang 1,2–1,5 m, lingkaran luar 50 cm, dan berat maksimum 30 kg hanya dalam waktu dua tahun. Agar tumbuh optimal, tanaman ini sebaiknya ditanam di lokasi dengan suhu antara 21 dan 27°C, curah hujan 1750 mm per tahun, dan ketinggian 0 hingga 2740 m di atas permukaan laut. (Avilia, 2023).

Bila daun talas mulai mengering atau menguning, berarti talas sudah siap dipanen pada usia enam bulan. Umbi talas beneng (100 gr) mengandung kalori sebesar 3,74,69 kkal, protein sebesar 1,90–6,29%, karbohidrat sebesar 18,30–84,88%, dan lemak sebesar 0,20–1,12%. Dari total karbohidrat dalam umbi talas beneng, pati menghasilkan sekitar 15,21%. (Rahayuningsih, 2017).

Temuan penelitian menunjukkan bahwa talas Beneng yang dibudidayakan memiliki kadar asam oksalat yang lebih rendah dibandingkan dengan talas liar. Daun talas dapat dimakan sebagai sayuran, tetapi umbinya dapat digunakan untuk mengolah berbagai makanan, termasuk keripik dan brownies (Hoffman, t.t.).

Buah Naga (*Hylocereus* sp) banyak dimanfaatkan di Indonesia. Selain penampilannya yang menarik dan sangat enak, beberapa penelitian menunjukkan bahwa buah naga memberikan manfaat kesehatan bagi manusia. Khasiat buah naga telah banyak dimanfaatkan secara komersial dalam mengatasi berbagai masalah kesehatan, yakni mencegah kanker usus dan diabetes. Nutrisi yang baik untuk kesehatan terdiri dari kalsium,

magnesium, protein, serat, dan natrium (Prakoso et al., 2017). Jika dibandingkan dengan naga putih segar, buah merah mengandung kadar vitamin C, vitamin B3 (niasin), serat, dan betasianin yang lebih tinggi. Penelitian sebelumnya telah banyak mengkaji pemanfaatan daging dan kulit buah naga merah, terutama sebagai pewarna dan pengawet alami (Jamilatun & Pradea Indah Lukito, 2022).

Kandungan seratus gram buah naga merah (100gr) adalah sebagai berikut, berdasarkan data komposisi pangan Indonesia: zat besi (0.4 mg), fosfor (14 mg), kalium (128 mg), natrium (10 mg), kalsium (13 mg), abu (0.4 gr), serat (3.2 gr), karbohidrat (9.1 gr), lemak (3.1 gr), protein (1.7 gr), energi (71 kal), air (85.7 g). Buah naga memiliki kandungan nutrisi yang baik bagi tubuh, terutama nutrisi seperti zat besi, serat, vitamin B3 (niasin), komponen antioksidan (fenol, flavonoid, vitamin C, dan betasianin), dan zat kimia yang membantu menurunkan kadar kolesterol darah total. Buah naga merah mengandung vitamin C, vitamin B3 (niasin), serat, dan betasianin dalam jumlah lebih banyak daripada buah naga putih. Penambahan sari buah naga merah berfungsi sebagai pewarna alami terhadap kue kering lidah kucing (Prakoso et al., 2017).

Tujuan dari substitusi tepung talas beneng dengan penambahan sari buah naga merah terhadap kue kering lidah kucing adalah untuk mengembangkan produk kue kering serta memberi tambahan nilai gizi pada kue kering yang tinggi akan kandungan zat besi, kalsium serta rendah akan kalori sehingga dapat dianjurkan sebagai selingan untuk remaja yang memiliki berat badan lebih atau overweight.

Ketiga perlakuan yang akan digunakan dalam penelitian utama, yaitu sebagai berikut, ditemukan paling disukai dalam pengujian pendahuluan. :

- a. Perlakuan A, Tepung talas beneng 22 gr + Tepung terigu 103 gr + Sari buah naga merah 10 ml
- b. Perlakuan B, Tepung talas beneng 27 gr + Tepung terigu 98 gr + Sari buah naga merah 15 ml
- c. Perlakuan C, Tepung talas beneng 32 gr + Tepung terigu 93 gr + Sari buah naga merah 20 ml

- d. Perlakuan D, Tepung talas beneng 37 gr + Tepung terigu 88 gr + Sari buah naga merah 25 ml
- e. Perlakuan E, Tepung talas beneng 42 gr + Tepung terigu 83 gr + Sari buah naga merah 30 ml

Dari hasil uji pendahuluan dengan 30 orang panelis yang dilakukan di Laboratorium Poltekkes Kemenkes Medan Jurusan Gizi Lubuk Pakam dengan kategori suka yang diberikan oleh panelis terdapat pada perlakuan:

- a. Perlakuan C, Tepung talas beneng 32 gr + Tepung terigu 93 gr + Sari buah naga merah 20 ml
- b. Perlakuan D, Tepung talas beneng 37 gr + Tepung terigu 88 gr + Sari buah naga merah 25 ml
- c. Perlakuan E, Tepung talas beneng 42 gr + Tepung terigu 83 gr + Sari buah naga merah 30 ml

Hasil tersebut sangat menarik untuk diketahui lebih lanjut dengan riset “ Daya Terima Kue Kering Lidah Kucing Substitusi Tepung Talas Beneng Dengan Penambahan Sari Buah Naga Merah Sebagai Perwarna Alami “.

B. Rumusan Masalah

Bagaimanakah Daya Terima Kue Kering Lidah Kucing Substitusi Tepung Talas Beneng Dengan Penambahan Sari Buah Naga Merah.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui Daya Terima Kue Kering Lidah Kucing Substitusi Tepung Talas Beneng Dengan Penambahan Sari Buah Naga Merah.

2. Tujuan Khusus

- a. Menilai Daya Terima Kue Kering Lidah Kucing Substitusi Tepung Talas Beneng meliputi warna.
- b. Menilai Daya Terima Kue Kering Lidah Kucing Substitusi Tepung Talas Beneng meliputi tekstur.
- c. Menilai Daya Terima Kue Kering Lidah Kucing Substitusi Tepung Talas Beneng meliputi rasa.
- d. Menilai Daya Terima Kue Kering Lidah Kucing Substitusi Tepung

Talas Beneng meliputi aroma.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat bagi penelitian

Menambah wawasan dan ilmu pengetahuan serta pengalaman yang didapatkan selama perkuliahan di Poltekkes Kemenkes Medan Gizi mengenai Daya Terima Konsumen Terhadap Kue Kering Lidah Kucing Dari Substitusi Tepung Talas Beneng.

2. Manfaat bagi institusi

Hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai referensi bagi kalangan yang akan melakukan lebih lanjut mengenai topik yang saling berhubungan dengan judul penelitian diatas

3. Manfaat bagi Masyarakat

- I. Camilan terbaru yang bernutrisi tinggi dalam kampanye yang sedang berkembang untuk melawan kategori produk makanan olahan tertentu.
- II. Untuk mengumpulkan data tentang penggunaan talas beneng bagi masyarakat