

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pangan lokal merupakan makanan tradisional yang berasal dari suatu daerah di Indonesia dan telah lama diproduksi, dikembangkan, serta dikonsumsi oleh masyarakat setempat. Pangan ini mencakup berbagai jenis makanan olahan, baik berupa makanan pokok maupun makanan tambahan, yang menggunakan bahan baku lokal serta diproses dengan teknologi dan pengetahuan lokal. Pangan lokal mencerminkan kearifan lokal dan menjadi bagian dari warisan budaya yang terus dipertahankan. (Yulia, Subekti & Nikmawati, 2021)

Keberadaan pangan lokal tidak hanya berfungsi sebagai sumber pangan, tetapi juga menjadi identitas khas suatu daerah. Produk pangan lokal biasanya dikembangkan sesuai dengan selera dan preferensi masyarakat setempat, sehingga memiliki keterkaitan yang erat dengan budaya dan kebiasaan lokal. Oleh karena itu, pengembangan dan pelestarian pangan lokal memiliki nilai strategis dalam mendukung ketahanan pangan, pelestarian budaya, serta mendorong perekonomian daerah melalui pemanfaatan sumber daya lokal secara berkelanjutan. (Yulia, Subekti & Nikmawati, 2021)

Salah satu komoditas pangan lokal yang berasal dari Provinsi Banten adalah talas beneng (*Xanthosoma undipes* K. Koch), memiliki prospek yang menjanjikan untuk dikembangkan sebagai sumber pangan sehat yang tidak mengandung gluten, terutama untuk pasien dengan diet casein-free-gluten-free. Talas beneng, dengan kandungan non-glutennya, menawarkan alternatif yang potensial sebagai bahan baku produk pangan bebas gluten. (Fitriana & Rifqiawati, 2024)

Talas beneng memiliki komposisi zat gizi yang cukup lengkap sehingga berpotensi dimanfaatkan sebagai bahan pangan fungsional. Umbinya dapat diolah secara langsung menjadi berbagai produk pangan, antara lain brownies kukus beneng, kroket beneng, chiffon cake beneng, bubur beneng manis, keripik talas beneng, marble cake beneng, kue kering beneng, dan cake beneng. Selain diolah menjadi beragam produk tersebut, umbi talas beneng juga dapat diproses lebih

lanjut menjadi tepung yang dapat digunakan sebagai bahan baku dalam berbagai formulasi pangan.. (Mutiara, Putra & Puspawati, 2024)

Sebagai salah satu anggota kelompok kacang-kacangan, kedelai dikenal memiliki kandungan protein nabati yang tinggi sehingga banyak dimanfaatkan sebagai sumber protein dalam berbagai produk pangan. Kandungan asam amino esensial yang lengkap menjadikan kedelai sebagai salah satu bahan pangan bernilai gizi tinggi. Selain memiliki komposisi zat gizi yang baik, protein pada kedelai juga mudah dicerna sehingga mampu mendukung pemenuhan kebutuhan protein tubuh secara efektif, bahkan setara dengan protein dari susu, daging, dan telur. Dengan berbagai kandungan gizi dan manfaat yang dimilikinya, kedelai digolongkan sebagai pangan fungsional karena mampu memberikan manfaat yang signifikan bagi kesehatan. (Indriani, Isdiany & Gumilar, 2024)

Sebagai pangan lokal di Desa Pacarejo, kacang kedelai menjadi salah satu bahan pangan lokal yang mudah ditemukan dan banyak dimanfaatkan oleh masyarakat. Kedelai dapat diolah menjadi berbagai produk bergizi seperti tahu dan tempe. Selain itu, kacang kedelai juga bisa dikreasikan menjadi beragam makanan dan minuman yang lezat dan menyehatkan, seperti susu kedelai dengan varian rasa (madu, coklat, dan greentea), nugget kedelai, peyek kedelai, bolu kacang kedelai pandan keju, bubur sumsum susu kedelai, hingga puding susu kedelai dengan kuah jahe. (Pramono, 2021)

Kacang almond termasuk ke dalam kelompok kacang pohon (*tree nuts*) yang banyak diminati karena memiliki cita rasa manis dan gurih serta tekstur yang lembut. Selain rasanya yang disukai banyak orang, kacang almond juga dikenal sebagai bahan pangan dengan kandungan zat gizi yang tinggi. Satu diantara kandungan utamanya adalah lemak, yang mencapai sekitar 49,4% dari total beratnya, komposisi lemak pada almond didominasi oleh asam lemak tak jenuh tunggal, yang mencakup sekitar 67% dari total kandungan lemaknya. Jenis lemak ini diketahui memberikan manfaat dalam mendukung serta memelihara kesehatan jantung. (Pamela *et al.*, 2022)

Almond crispy merupakan salah satu jenis camilan kering yang mulai dikenal di Indonesia sejak pertama kali diperkenalkan di Surabaya pada tahun 2012. Dalam beberapa tahun terakhir, produk ini semakin populer dan banyak diminati oleh

masyarakat. Tingginya tingkat penerimaan konsumen tidak terlepas dari karakteristiknya yang memiliki cita rasa manis, lezat, serta tekstur yang renyah. Penggunaan kacang almond sebagai salah satu bahan utama juga menjadi identitas sekaligus ciri khas yang membedakan almond crispy dari produk sejenis. (Oktafiani & Aprilia, 2023)

Almond crispy pada umumnya dibuat menggunakan tepung terigu, namun penulis memanfaatkan pangan lokal yaitu talas beneng yang dibuat menjadi tepung sehingga lebih mudah diolah untuk pembuatan almond crispy, dan talas beneng juga masih belum banyak dikenal oleh masyarakat luas. Berdasarkan hal tersebut, pada penelitian ini penulis mengembangkan produk almond crispy dengan menggunakan tepung talas beneng sebagai bahan utamanya. Produk ini disebut crispy karena memiliki tekstur yang renyah dan tipis setelah proses pemanggangan, sehingga menghasilkan sensasi garing saat dikonsumsi. Tekstur renyah tersebut menjadi salah satu daya tarik utama produk almond crispy yang diharapkan dapat meningkatkan minat masyarakat terhadap olahan pangan lokal berbahan dasar talas beneng. (Fitriana & Rifqiawati, 2024)

Selain itu, formulasi produk juga melibatkan penambahan tepung kedelai yang memiliki kandungan protein relatif tinggi, yaitu sebesar 35,9 gram per 100 gram. Kandungan protein tersebut berperan dalam mengikat air yang terdapat pada bahan selama proses pengolahan. Di samping itu, protein nabati yang terkandung dalam tepung kedelai memberikan manfaat bagi sistem pencernaan serta berkontribusi dalam proses pembentukan dan perbaikan sel-sel tubuh. Dengan adanya penambahan tepung kedelai, produk almond crispy ini tidak hanya memiliki cita rasa yang renyah dan lezat, tetapi juga dapat menjadi alternatif makanan sehat dan bergizi karena mengandung protein nabati yang baik untuk mendukung kebutuhan gizi tubuh. (Taufik, 2020)

Berdasarkan uraian diatas, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Analisis Mutu Fisik Dan Mutu Kimia (Protein, Kalsium, Fosfor) Almond Crispy (Talasoy Crunch) Berbahan Tepung Talas Beneng (*Xanthosoma Undipes* K. Koch) Dan Tepung Kedelai (*Glycine Max* (L.))”.

Dalam penelitian utama yang dilakukan uji organoleptik menunjukan hasil almond crispy yang paling disukai ada 3 perlakuan yang akan dibuat, yakni:

- a. Perlakuan A yaitu pencampuran tepung talas beneng 90gr + tepung kacang kedelai 10gr
- b. Perlakuan B yaitu pencampuran tepung talas beneng 80gr + tepung kacang kedelai 20gr
- c. Perlakuan C yaitu pencampuran tepung talas beneng 50gr + tepung kacang kedelai 50gr

Berdasarkan hasil penelitian utama yang dilaksanakan pada 25 Juli 2025 di Laboratorium Teknologi Pangan dengan melibatkan 50 orang panelis, diperoleh bahwa formulasi almond crispy talas beneng dengan penambahan tepung kedelai yang paling disukai oleh panelis adalah sebagai berikut :

- a. Perlakuan C yaitu pencampuran tepung talas beneng 50gr + tepung kacang kedelai 50gr

B. Perumusan Masalah

Bagaimana analisis mutu fisik dan mutu kimia (protein, kalsium, fosfor) almond crispy (talasoy crunch) berbahan tepung talas beneng (*xanthosoma undipes* k. koch) dan tepung kedelai (*glycine max* (l.)?)

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui analisis mutu fisik dan mutu kimia (protein, kalsium, fosfor) almond crispy (talasoy crunch) berbahan tepung talas beneng (*xanthosoma undipes* k. koch) dan tepung kedelai (*glycine max* (l.).

2. Tujuan Khusus

- a. Menilai daya terima (organoleptik) almond crispy berbahan tepung talas dan tepung kedelai berdasarkan uji sensoris (warna, aroma, rasa, dan tekstur).
- b. Menganalisis kandungan zat gizi (kadar protein, kalsium, fosfor) dari almond crispy berbahan tepung talas dan tepung kedelai.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat bagi Pemerintah

- a. Mendorong pemanfaatan bahan pangan lokal (talas dan kedelai) sebagai substitusi bahan impor dalam pembuatan makanan ringan.
- b. Dapat dijadikan acuan dalam merumuskan kebijakan pangan bebas gluten yang aman dan bergizi untuk intoleransi gluten.
- c. Mendukung upaya pemerintah dalam meningkatkan inovasi produk pangan berbasis sumber daya lokal yang memiliki nilai tambah gizi.

2. Manfaat bagi Institusi Pendidikan

- a. Menambah wawasan dan referensi bagi akademisi dan mahasiswa dalam penelitian di bidang gizi dan pangan.
- b. Dapat menjadi bahan ajar dalam mata kuliah terkait pengembangan produk pangan dan intervensi gizi.
- c. Mendorong penelitian lanjutan mengenai formulasi dan efektivitas makanan tambahan berbasis pangan lokal.

3. Manfaat bagi Masyarakat

- a. Masyarakat bisa terinspirasi untuk memproduksi sendiri atau menjual camilan sehat berbahan lokal, meningkatkan pendapatan rumah tangga.
- b. Produk ini dapat menjadi bagian dari pola konsumsi masyarakat yang lebih sadar gizi dan memilih makanan ringan yang sehat.
- c. Membantu UMKM atau industri rumahan dalam mengembangkan produk makanan bergizi berbasis pangan lokal.