

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Tanaman umbi-umbian terdapat dalam berbagai bentuk di Indonesia. Terdapat dua jenis umbi dalam kelompok umbi-umbian: umbi-umbian yang termasuk dalam kelompok besar seperti ubi jalar dan singkong, dan umbi-umbian yang termasuk dalam kelompok yang lebih kecil yang disebut umbi prospektif seperti talas, gadung, suweg, ubi jalar, dan gembili. Umbi-umbian kecil, seperti talas, selama ini hanya digunakan untuk membuat keripik talas; umbi-umbian besar, seperti singkong untuk pembuatan tapioka, umumnya telah digunakan secara luas dalam industri (Septianto Billy *et al.*, 2020).

Umbi dengan nama ilmiah *Xanthosoma undipes* K. Koch atau Talas Beleng berukuran besar, kaya akan protein dan karbohidrat, serta memiliki warna kuning yang indah. Hal ini menjadikannya kandidat yang baik untuk dikembangkan menjadi berbagai makanan olahan. Namun, penggunaan talas beneng menimbulkan sejumlah literatur kesulitan karena tingginya konsentrasi bahan kimia antinutrisi, seperti asam oksalat, yang dapat menghambat kemampuan tubuh untuk menyerap mineral penting (Hermita *et al.*, 2017).

Makanan pokok dan bahan baku pembuatan tepung sebagai pengganti beras atau biji-bijian lainnya dapat diganti menggunakan Umbi Talas. Kandungan pati yang tinggi (70–80 persen) dan hasil yang memuaskan (hingga 28,7 persen) merupakan ciri khas tepung talas. Inilah yang membuatnya menarik untuk digunakan sebagai bahan dalam makanan bergizi dan rendah kalori. Selain itu, masih ada ruang untuk peningkatan potensi tepung talas sebagai bahan kuliner. Banyak faktor yang menyebabkan hal ini, seperti kesulitan yang dihadapi selama proses produksi dan kurangnya pengetahuan mengenai kegunaan tepung talas Beneng (Estianti *et al.*, 2024).

Selain itu, talas beneng mengandung pati resistan dan serat makanan yang tinggi, yang dapat membantu menurunkan risiko kanker dan penyakit jantung koroner (Yuniarsih *et al.*, 2019).

Penggunaan perendaman air panas pada bahan ditujukan untuk mengurangi kandungan senyawa antinutrisi salah satunya adalah kandungan oksalat tanpa merusak komponen gizi penting dalam talas beneng sehingga menghasilkan tepung talas Beneng yang lebih aman dan bernutrisi (Budiarto & Rahayuningsih, 2017).

Selain itu perendaman menggunakan air panas juga dapat menonaktifkan enzim polifenolase sehingga reaksi pencokelatan dapat dicegah dan warna tepung yang dihasilkan menjadi lebih cerah, serta penggunaan suhu berbeda digunakan untuk menentukan perbedaan kandungan nutrisi dan kualitas yang baik (Kristiani *et al.*, 2022).

Selama tiga puluh menit, tepung dibuat dengan merendamnya dalam air panas antara 70⁰C dan 90⁰C. Total kadar oksalat tepung taro dapat dikurangi dengan merendamnya pada suhu 90⁰C, meskipun efek ini lebih disebabkan oleh osmosis berkelanjutan yang melepaskan kalsium oksalat daripada kerusakan (Widyahapsari *et al.*, 2021).

Komposisi nutrisi utama dari bahan makanan, seperti protein, karbohidrat, serat, lemak, kadar air, dan kadar abu, dapat dipastikan menggunakan teknik analisis kimia proksimat. Melalui analisis proksimat, kita dapat mengevaluasi pengaruh perendaman air panas pada suhu yang berbeda terhadap kandungan nutrisi dari tepung talas Beneng. Selain itu, mengupas, mengiris, merendam, mengukus, mengeringkan, menggiling, dan mengayak merupakan tahapan dalam pembuatan tepung talas. Salah satu kendala dalam proses pembuatan tepung talas adalah membutuhkan banyak waktu dan sumber daya (Estianti *et al.*, 2024).

Di Komp. Citraland Gama City Ruko blok R 2 No. 18 Kel. Kenangan Baru, Kec. Percut Sei Tuan, Kabupaten Deli Derdang, Provinsi Sumatera Utara, merupakan tempat penanaman talas beneng mentah yang dimanfaatkan dalam produk ini. Tempat ini dikelola oleh PT.

CIPTA PANGAN SUKSES. Perusahaan ini mengembangkan perkebunan talas beneng seluas 3 hektar. Daun talas beneng yang dikirim ke Australia, Surabaya, dan Banten ditanam di sini dan digunakan sebagai tembakau dalam rokok.

Tujuan yang ingin dicapai dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh perendaman dalam air panas terhadap komponen gizi utama tepung talas Beneng. Komponen-komponen tersebut meliputi protein, karbohidrat, serat, lemak, kadar air, dan kadar abu. Teknik analisis proksimat akan digunakan untuk mengukur komponen-komponen tersebut. Diharapkan bahwa hasil penelitian ini akan bermanfaat dalam upaya menciptakan produk tepung talas Beneng yang aman bagi konsumen dan berkualitas tinggi.

B. Perumusan Masalah

Bagaimana perbedaan analisis proksimat tepung talas beneng (*Xanthosoma undipes* K.Koch) dengan perendaman air panas pada suhu berbeda.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui perbedaan hasil analisis proksimat tepung talas beneng (*Xanthosoma undipes* K.Koch) dengan perendaman air panas pada suhu berbeda.

2. Tujuan Khusus

- a. Menentukan perbedaan kandungan proksimat tepung talas beneng dengan perendaman air panas pada suhu berbeda meliputi : kadar abu, kadar air, protein, lemak, serat, dan karbohidrat.
- b. Mengidentifikasi perbedaan dalam kandungan proksimat tepung talas beneng dengan perendaman air panas pada suhu berbeda.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Mengembangkan kecakapan informasi, keterampilan, dan pemahaman serta dapat menerapkan ilmu yang didapat selama perkuliahan di Poltekkes Kemenkes Medan Jurusan Gizi.

2. Bagi Masyarakat

Sebagai salah satu solusi lain dalam pengolahan pangan umbi talas beneng yang tinggi zat gizi upaya dalam meningkatkan bahan makanan. Serta memperluas nilai ekonomis tepung talas beneng kepada masyarakat.

3. Bagi Institusi

Tujuan penelitian yang dicapai mampu menjadi sumber pengetahuan pengembangan serta meningkatkan inovasi pengembangan produk tepung talas beneng.