

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Umbi talas merupakan sumber karbohidrat, yang sedikit mengandung lemak dan banyak mengandung vitamin A. Namun, talas memiliki kadar kalsium oksalat tinggi. Kandungan oksalat pada talas mentah dapat dikurangi dengan berbagai metode pemanasan seperti perebusan, pengukusan, dan pemanggangan. Masyarakat lokal sering mengkonsumsi *Talas (Colocasia Esculenta L. Shoot)* sebagai sayuran, umbinya dapat dikukus atau direbus sebagai cemilan (Mardiana, Kadarsah and Agusliani, 2022). Kandungan zat gizi dalam 100 gram umbi talas adalah 108 kkal energi, 1.90 gr protein; 0.20 gr lemak; 23.70 gr karbohidrat; 1.00 mg zat besi; 47.00 mg kalsium; 61 mg fosfor; 4.0 mg Vitamin C; 0.13 mg thiamin; 20 mcg retinol (DKBM, Indonesia).

Umbi talas merupakan penghasil karbohidrat berpotensi sebagai suplemen substitusi beras atau sebagai diversifikasi bahan pangan dan bahan baku industri (Erni et al., 2018). Umbi talas yang biasanya hanya dimanfaatkan sebagai salah satu bahan pangan sumber kalori non beras. Umbi talas mengandung 1,9% protein, lebih tinggi jika dibandingkan dengan ubi kayu (0,8%), meskipun kandungan karbohidratnya (23,78%) lebih sedikit dibandingkan dengan ubi kayu (27,97%). Komponen makronutrien dan mikronutrien yang terkandung di dalam umbi talas meliputi protein, karbohidrat, lemak, serat kasar, fosfor, kalsium, besi, tiamin, riboflavin, niasin dan vitamin C (Studies, 2021).

Untuk memperpanjang umur simpan umbi talas dapat diolah menjadi tepung. Talas memiliki potensi untuk dapat digunakan sebagai bahan baku tepung-tepungan karena memiliki kandungan pati yang tinggi yaitu sekitar 70-80% (Saputri et al., 2018) adapun hasil olahan tepung umbi talas salah satunya yaitu biscuit, crackers, kue (cake), bakso yang merupakan jenis makanan selingan (Meliyana, Johan and Zalfiatri, 2019). Untuk menambah daya simpan dan inovasi maka umbi talas diolah menjadi makanan ringan yaitu stik.

Stik adalah kue kering berbentuk pipih panjang, memiliki rasa gurih dan bertekstur renyah, dibuat dari campuran tepung, lemak, telur dan air, yang diolah dengan cara digoreng atau dipanggang. Produk stik sudah dikenal dan digemari oleh masyarakat. Stik umumnya berbahan utama tepung terigu, tapioka dan bahan sumber pati lainnya dengan kandungan karbohidrat yang tinggi, tetapi rendah zat gizi lainnya sehingga perlu ditambahkan atau difortifikasikan zat gizi sumber energi lainnya seperti makanan sumber lemak, protein, vitamin dan mineral (Lekahena, 2019).

Untuk meningkatkan nilai kandungan gizi dari stik ini, maka ditambahkan ikan lemuru yang mempunyai nilai gizi sumber protein tinggi, dan dengan harga yang relatif murah (Singapurwa et al., 2022) . Kandungan zat gizi dalam 100 gram ikan lemuru adalah 20.0 gr protein; 3.0 gr lemak; 76.0 gr air; 1.0 mg zat besi; 30 mcg retinol (vitamin A); 20 mg kalsium; 100 mg fosfor; 0.05 mg thiamin (vitamin B1) (TKPI,2019).

Beberapa penelitian tentang pembuatan stik menggunakan ikan lain yaitu penelitian yang dilakukan oleh (Sari, 2019) dalam pembuatan stik menggunakan bahan baku ikan sepat siam bertujuan untuk mengetahui analisis protein dan kualitas organoleptik, dengan penambahan ikan sepat siam sebanyak 20%, 40%, 60%, dan didapatkan formulasi yang paling direkomendasikan dengan penambahan sebanyak 40% ikan sepat siam. Adapun penelitian yang diperoleh oleh (Fitriyansyah, 2023) dalam pembuatan stik dengan menggunakan bahan baku tepung umbi talas sebagai alternatif jajanan sumber serat, dengan penambahan tepung umbi talas sebanyak 50%, 65%, 80%, dan didapatkan formulasi yang paling direkomendasikan adalah dengan penambahan 50% tepung umbi talas. Berdasarkan formulasi diatas peneliti memodifikasi stik umbi talas dan ikan lemuru sebagai berikut:

- a. Perlakuan A tepung umbi talas 40 gr + ikan lemuru 60 gr
- b. Perlakuan B tepung umbi talas 50 gr + ikan lemuru 50 gr
- c. Perlakuan C tepung umbi talas 60 gr + ikan lemuru 40 gr

B. Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh variasi penggunaan tepung umbi talas dan ikan lemuru terhadap daya terima stik talem?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui bagaimana pengaruh variasi penggunaan tepung umbi talas dan ikan lemuru terhadap daya terima stik talem?

2. Tujuan Khusus

- a. Menilai warna stik talem dengan variasi penggunaan tepung umbi talas dan ikan lemuru
- b. Menilai tekstur stik talem dengan variasi penggunaan tepung umbi talas dan ikan lemuru
- c. Menilai rasa stik talem dengan variasi penggunaan tepung umbi talas dan ikan lemuru
- d. Menilai aroma stik talem dengan variasi penggunaan tepung umbi talas dan ikan lemuru
- e. Menganalisis daya terima stik ikan lemuru terhadap warna, tekstur, rasa, aroma dengan variasi penggunaan tepung umbi talas

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Bagi Peneliti

Peneliti dapat mengetahui pengaruh variasi penggunaan tepung umbi talas dan ikan lemuru terhadap daya terima stik talem.

2. Manfaat Bagi Masyarakat

Sebagai sumber informasi kepada masyarakat tentang penganekaragaman pangan melalui pemanfaatan tepung umbi talas dan ikan lemuru terhadap stik talem.

3. Manfaat Bagi Institusi

Hasil penelitian diharapkan dapat menjadi bahan pembelajaran dan referensi bagi kalangan yang akan melakukan penelitian lebih lanjut dengan topik yang berhubungan dengan judul diatas.