

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sebagai negara yang memiliki jumlah penduduk besar, Indonesia memiliki tanggung jawab dalam menjamin ketersediaan dan pemenuhan kebutuhan pangan bagi seluruh Masyarakat. Ketentuan tersebut telah diatur dalam Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 yang membahas mengenai Pangan. Setiap negara berkewajiban mewujudkan ketahanan pangan agar kebutuhan pangan penduduk dapat dipenuhi secara berkelanjutan. Pemenuhan kebutuhan tersebut diutamakan melalui produksi dalam negeri. Namun, apabila produksi nasional belum mampu mencukupi kebutuhan masyarakat, pemerintah dapat melakukan impor pangan sebagai alternatif pemenuhan kebutuhan tersebut (Astuti, IP., dan Ayuningtyas, 2018).

Gandum merupakan salah satu komoditas pangan yang sebagian besar masih dipenuhi melalui impor. Pada tahun 2002, Indonesia tercatat sebagai importir gandum terbesar keenam di dunia, dan pada tahun 2020 menjadi importir gandum terbesar. Tingginya ketergantungan terhadap impor gandum berpotensi mengancam ketahanan pangan nasional, terutama dalam aspek ketersediaan pasokan dan kemandirian pangan (Cipta and Kiky Asmara, 2023).

Pangan memiliki peran penting dalam mempertahankan kesehatan serta meningkatkan kualitas hidup masyarakat. Seiring dengan meningkatnya kesadaran terhadap penerapan pola makan sehat, kebutuhan terhadap pangan fungsional turut mengalami perkembangan. Pangan fungsional tidak hanya berperan dalam memenuhi kebutuhan zat gizi tubuh, tetapi juga memberikan manfaat fisiologis yang mampu membantu meningkatkan sistem kekebalan tubuh, menjaga fungsi organ, serta menurunkan risiko terjadinya penyakit degenerative (Wolfe, K. L., & Liu, 2007).

Salah satu komoditas pangan lokal yang memiliki peluang untuk dimanfaatkan dalam pengembangan pangan fungsional adalah talas beneng (*Xanthosoma undipes* K. Koch). (Mutiara, Putra and Puspawati, 2024). Talas Beneng (*Xanthosoma undipes* K. Koch) atau bisa juga disebut dengan keladi merupakan varietas unggul nasional asal Kabupaten Pandeglang Provinsi Banten.

Talas beneng merupakan varietas talas endemik Indonesia yang kaya akan serat pangan, karbohidrat kompleks, serta memiliki indeks glikemik rendah, sehingga cocok untuk penderita diabetes dan pelaku diet sehat (Eka *et al.*, 2024). Setelah diolah menjadi tepung, Talas beneng dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku berbagai produk pangan. Tepung talas beneng juga bebas gluten sehingga sesuai digunakan sebagai alternatif tepung bagi individu yang mengalami intoleransi gluten atau menjalani diet bebas gluten (Maulani, K and Mulyanah, 2019). Menurut Budiarto & Rahayuningsih (2017), “tepung talas beneng mengandung protein sebesar 6,70 persen” (Gde *et al.*, 2024).

Indonesia juga dikenal sebagai negara dengan tingkat produksi dan konsumsi tempe yang tinggi. Rata-rata konsumsi tempe masyarakat Indonesia diperkirakan mencapai sekitar 6,45 kg per kapita per tahun. Selain dikonsumsi sebagai lauk, tempe saat ini telah banyak dikembangkan menjadi berbagai produk pangan olahan siap saji, salah satunya keripik tempe yang banyak beredar di pasaran (Badan Standardisasi Nasional 2012, 2012)

Tempe merupakan pangan hasil fermentasi yang kaya akan protein, serat, kalsium, zat besi, vitamin B, serta berbagai senyawa bioaktif. Kandungan senyawa fungsional tersebut, seperti antioksidan dan senyawa antimikroba, berperan dalam membantu meningkatkan kesehatan tubuh. Dibandingkan produk olahan kedelai lainnya, tempe memiliki kandungan flavonoid yang lebih tinggi sehingga berpotensi sebagai antikanker dan antitumor (Indrasari *et al.*, 2020). Proses fermentasi menggunakan *Rhizopus oligosporus* meningkatkan kandungan serat sekaligus memperbaiki daya cerna protein dan lemak melalui proses hidrolisis menjadi asam amino dan asam lemak bebas. Selain itu, tempe juga mengandung senyawa antibakteri yang mampu menghambat pertumbuhan bakteri penyebab diare (Winarti *et al.*, 2024 ; (Ahn-an-Winarno, 2021)

Kastengel merupakan salah satu jenis kue kering yang sangat populer di Indonesia. Produk ini umumnya disajikan pada berbagai perayaan, sebagai hidangan bagi tamu, maupun sebagai camilan sehari-hari. Kastengel memiliki cita rasa gurih, tekstur renyah, ukuran yang praktis, serta daya simpan yang relatif lama sehingga digemari oleh berbagai kelompok usia. Namun demikian, kastengel pada

umumnya mengandung lemak yang cukup tinggi serta kandungan serat dan mineralnya relatif rendah (Rahmaniyah Utami ¹ and Tri Prasetyawati, 2020).

B. Rumusan Masalah

Bagaimanakah daya terima dan mutu kimia kue kering kastengel tepung talas beneng (*Xanthosoma undipes* K. Koch) dengan variasi penambahan tepung tempe sebagai camilan fungsional?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Menilai daya terima dan mutu kimia kue kering kastengel tepung talas beneng (*Xanthosoma undipes* K. Koch) dengan variasi penambahan tepung tempe sebagai camilan fungsional.

2. Tujuan Khusus

- a. Menilai daya terima kue kering kastengel tepung talas beneng dengan variasi penambahan tepung tempe berdasarkan warna.
- b. Menilai daya terima kue kering kastengel tepung talas beneng dengan variasi penambahan tepung tempe berdasarkan aroma.
- c. Menilai daya terima kue kering kastengel tepung talas beneng dengan variasi penambahan tepung tempe berdasarkan tekstur.
- d. Menilai daya terima kue kering kastengel talas beneng dengan variasi penambahan tepung tempe berdasarkan rasa.
- e. Menilai mutu kimia kue kering kastengel tepung talas beneng dengan variasi penambahan tepung tempe meliputi proksimat dan serat pangan.

D. Manfaat Penelitian

1. Mendukung pengurangan ketergantungan terhadap impor gandum melalui pemanfaatan bahan pangan lokal sebagai bahan baku alternatif guna memperkuat ketahanan pangan.
2. Menghasilkan alternatif camilan bebas gluten berbahan dasar pangan lokal yang aman, bergizi, dan berpotensi mendukung pemenuhan kebutuhan gizi.