

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Indonesia merupakan salah satu negara yang beriklim tropis. Negara Indonesia ini mempunyai kekayaan alam yang melimpah terutama pada jenis tanaman pangan lokal umbi-umbian, namun sampai saat ini pemanfaatan umbi belum optimal. Agar kecukupan pangan saat ini bisa terpenuhi, maka upaya yang dilakukan adalah meningkatkan produktivitas budidaya pangan dengan pemanfaatan teknologi. Salah satunya disini adalah bahan lokal talas.

Tanaman talas merupakan tumbuhan asli daerah tropis. Hasil ekspedisi *Nikola Ivanovich Vavilov*, seorang ahli *botani Soviet* menunjukkan bahwa sentrum asal tanaman talas adalah dataran Cina dan India. Jenis-jenis talas ada bermacam-macam, antara lain talas bogor (*colocasia esculenta*), talas padang (*colocasia gigantea hook.f*), dan talas belitung (*xanthosoma sagitifolium*). (rahmat rukmana: 1998, 13-17).

Talas merupakan sumber pangan yang penting karena selain merupakan sumber karbohidrat, protein dan lemak, talas juga mengandung beberapa unsur mineral dan vitamin sehingga dapat dijadikan bahan obat-obatan. Sebagai pengganti nasi talas mengandung banyak karbohidrat dan protein yang terkandung dalam umbinya, sedangkan daunnya dipergunakan sebagai sumber nabati. Talas pengganti tepung dalam pembuatan kue-kue, *cake* dan roti.

Kebutuhan karbohidrat dari tahun ke tahun terus meningkat, sementara, penyediaan karbohidrat dari sereal saja tidak mencukupi, sehingga peranan tanaman penghasil karbohidrat dari umbi-umbian khususnya talas semakin penting. Tanaman talas merupakan tanaman penghasil karbohidrat yang memiliki peranan cukup strategis tidak hanya sebagai sumber bahan pangan, dan bahan baku industri tetapi juga untuk pakan ternak. Oleh karena itu tanaman talas menjadi sangat penting artinya dalam penyediaan bahan pangan karbohidrat non beras, dalam diversifikasi/penganekaragaman konsumsi pangan lokal, substansi gandum/terigu, pengembangan industri pengolahan hasil dan agroindustri serta komoditi strategi sebagai pemasok devisa melalui ekspor.

Di beberapa daerah tanaman talas telah banyak dimanfaatkan sebagai bahan pangan, diversifikasi pangan maupun bahan pakan ternak serta bahan baku industri. Tanaman talas memiliki nilai ekonomi yang tertinggi karena hampir sebagian besar bagian tanaman dapat dimanfaatkan untuk konsumsi manusia. Tanaman talas yang merupakan penghasil karbohidrat berpotensi sebagai suplemen/substitusi beras atau sebagai diversifikasi bahan pangan, bahan baku industri dan lain sebagainya.

Tanaman talas mengandung asam perusi (asam biru) dan kalsium oksalat yang menyebabkan rasa gatal pada talas. Tanaman penghasil talas di daerah istimewa Yogyakarta ini terdapat di berbagai macam daerah, seperti daerah Wonosari, Kulonprogo. Sedangkan talas yang dikenal dipasaran ada dua macam yaitu talas putih (talas bogor) dan talas ungu (talas pontianak).

Tetapi didaerah lain masih banyak jenis-jenis talas yang dikenal oleh masyarakat. Talas mempunyai kandungan karbohidrat, protein dan lemak, vitamin dan mineral. Talas memiliki tekstur yang khas yaitu agak sedikit lengket dan pulen bila diolah. Getah pada talas kadang dapat menimbulkan rasa gatal pada tenggorokkan bila pencuciannya tidak benar. Teknik yang tepat untuk mengolah talas agar tidak gatal adalah talas dikupas hingga bersih, kemudian rendam dalam air garam dalam waktu 30 menit, pengeringan, kemudian penggilingan dan jadilah tepung talas.

Umbi talas yang sudah dipanen mudah rusak, tidak bisa bertahan lama tanpa pengolahan dan bila kita ingin menyimpan umbi selama beberapa waktu lamanya kita harus menjaganya dari kerusakan mekanis (talas kebacok) dan usahakan ruang penyimpanan tetap kering. Pada suhu ruangan, umbi dapat bertahan selama 2 bulan dalam penyimpanan. Talas akan tahan lama apabila diolah/dijadikan sebagai tepung.

Produk patiseri merupakan produk yang populer, juga merupakan jenis makanan yang digemari oleh masyarakat Indonesia. Produk patiseri dalam masyarakat dikenal seperti roti manis, roti tawar, kue kering/*cookies*, *cake*, dan produk *pastry*.

Cake merupakan produk yang memiliki rasa manis, kaya akan lemak dan gula. Yang diperoleh dari pembakaran. Adonan dasar *cake* mengandung tepung, gula, lemak, telur, susu, dan bahan pengembang. Untuk membuat *cake* dibutuhkan ketelitian sama halnya seperti membuat roti. Hal ini terkait dengan ketepatan dalam penimbangan bahan, dan teknik pencampuran.

Tepung talas cocok untuk membuat *cake* karena berdasarkan hasil peneliti tepung talas dapat menggantikan fungsi tepung 100 %, yang berarti dapat menggantikan tepung terigu secara keseluruhan. *Cake* memiliki tekstur yang lembut, ringan, dan mampu membentuk struktur yang dapat mempertahankan bentuk *cake* (Siti hamidah, 2009: 116).

Olahan produk *cake* berbahan talas ini akan dibuat menjadi aneka olahan *cake*, yaitu *cinnamon bothe cake*, *cup cake chochip*, *brownies with pound cake* (*brownies* yang dikombinasi dengan *pound cake*). Selain untuk memanfaatkan talas yang masih minim pengolahannya, juga diharapkan talas dapat memberikan peningkatan kualitas pada produk baik dari segi nilai gizi maupun meningkatkan nilai jual dipasaran. Dilihat dari segi harga, harga tepung talas lebih mahal daripada tepung terigu. Talas memiliki rasa yang gurih, pulen, aroma yang wangi, tekstur tetap sesuai karakteristik produk standar, serta dapat diterima di kalangan masyarakat. *Cake* akan disajikan dengan didekorasi yang menarik, bagus, dan terlihat sederhana.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka dapat dirumuskan beberapa identifikasi masalah yang meliputi hal-hal berikut ini:

1. Upaya dalam memenuhi kecukupan pangan kurang maksimal.
2. Pemanfaatan umbi talas kurang optimal.
3. Kurangnya pemanfaatan tepung talas dalam pembuatan produk *cake*
4. Diversifikasi bahan pangan masih terbatas.
5. Masih minimnya pengembangan produk *cake* dengan tepung talas.

C. Rumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah diatas maka dapat dirumuskan rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana menemukan formula yang tepat untuk membuat *cinnamon bothe cake*, *cup cake chochip*, dan *brownies with pound cake* dengan bahan tepung talas?
2. Bagaimana teknik olah yang tepat dalam pembuatan *cinnamon bothe cake*, *cup cake chochip*, dan *brownies with pound cake* dengan bahan tepung talas?
3. Bagaimana teknik penyajian yang tepat pada pembuatan *cinnamon bothe cake*, *cup cake chochip* dan *brownies with pound cake* dengan bahan tepung talas?
4. Bagaimana daya terima konsumen terhadap *cinnamon bothe cake*, *cup cake chochip*, dan *brownies with pound cake* dengan bahan tepung talas?

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas penelitian ini bertujuan untuk:

1. Mengetahui formula *cinnamon bothe cake*, *cup cake chochip*, dan *brownies with pound cake* yang tepat sehingga diterima oleh masyarakat.
2. Mengetahui teknik olah *cinnamon bothe cake*, *cup cake chochip*, dan *brownies with pound cake* yang tepat.
3. Mengetahui teknik penyajian yang tepat, sehingga produk yang dihasilkan dapat menarik konsumen.

4. Mengetahui daya terima konsumen *cinnamon bothe cake*, *cup cake chochip*, dan *brownies with pound cake*.

E. Spesifikasi Produk yang Dikembangkan

Sesuai dengan produk *cake* yang dikembangkan yaitu *cinnamon bothe cake*, *cup cake chochip*, dan *brownies with pound cake*, maka spesifikasi dari produk tersebut adalah substitusi terhadap tepung talas, yaitu:

1. *Cinnamon Bothe cake*

Cinnamon bothe cake merupakan adonan *cake* yang diolah dengan teknik *sponge*. *Cinnamon bothe cake* ini memiliki rasa yang khas akan kayu manis dan tepung talas, dan tekstur yang lembut serta memiliki warna kusam.

2. *Cup cake chochip*

Cup cake chochip merupakan produk *cake* yang diolah menggunakan teknik *creaming*. Produk yang memiliki tekstur yang padat dan lembut, serta warna kusam.

3. *Brownies with Pound cake*

Brownies with pound cake merupakan dua adonan yang dijadikan satu adonan (loyang) yang di *oven* secara bersamaan. Teknik olah yang digunakan dalam pembuatan produk tersebut adalah teknik *sponge* dan teknik *creaming*. *Brownies* memiliki rasa yang coklat pekat, manis, warna coklat, aroma coklat. Sedangkan pada *pound cake* memiliki rasa manis, talas, tekstur padat, lembut, warna agak kusam.

F. Manfaat Pengembangan

Manfaat pengembangan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Menambah formula yang bervariasi dari produk *cinnamon bothe cake*, *cup cake chochip*, dan *brownies with pound cake* yang berbahan dasar talas.
2. Menghasilkan produk *cinnamon bothe cake*, *cup cake chochip*, dan *brownies with pound cake* yang dapat diterima oleh masyarakat secara luas.
3. Memperoleh pengetahuan dan kreativitas produk patiseri dengan bahan dasar talas.
4. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang pengolahan talas menjadi produk patiseri yang menarik.
5. Menambah nilai guna talas sebagai bahan pangan.
6. Memiliki manfaat yang besar umbi talas yang dibuat tepung dalam pembuatan produk *cake*.