

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Talas termasuk dalam salah satu jenis umbi-umbian. Talas mudah tumbuh di Indonesia. Pada tahun 2011 melalui pelaksanaan kegiatan dem area pangan alternatif, jumlah produktivitas talas dari beberapa daerah adalah 661 kuintal/hektar (Direktorat Jenderal Tanaman Pangan, 2013). Umbi talas memiliki keunggulan yaitu kemudahan patinya untuk dicerna. Hal ini disebabkan talas memiliki ukuran granula pati yang sangat kecil yaitu 1-4 μm . ukuran granula pati yang kecil dapat bermanfaat mengatasi masalah pencernaan (Setyowati *et al.*, 2007).

Talas juga sering dikonsumsi sebagai makanan pokok bagi orang-orang yang alergi terhadap biji-bijian tertentu yang mengandung gluten terutama gandum (Lee, 1999). Konsumsi umbi-umbian sebagai sumber karbohidrat selain gandum dan bahan pangan lain yang mengandung gluten dapat mereduksi *Coeliac disease* (CD) atau reaksi hipersensitif lainnya (Fasano dan Catassi, 2001; Rekha dan Padmaja, 2002; Fasano, 2005; Shan *et al.*, 2002).

Talas terdiri dari banyak jenis dan warna daging umbinya bervariasi, yaitu putih, kuning muda, kuning tua, kuning oranye, merah, coklat, ungu dan lainnya (Kusumo *et al.*, 2003). Untuk memperpanjang umur simpan talas, talas dapat diolah menjadi tepung. Talas memiliki potensial untuk dapat digunakan sebagai bahan baku tepung-tepungan karena memiliki kandungan pati yang tinggi, yaitu sekitar 70-80%. (Quach *et al.*, 2000). Tepung talas dapat menjadi

salah satu alternatif bahan pengganti tepung terigu dalam pembuatan cookies sehingga dapat menurunkan jumlah tepung terigu yang diimpor.

Dalam konsumsi makanan pada usia lanjut cenderung menurun sehingga untuk mengatasinya perlu dikembangkan suatu produk yang mudah dicerna salah satunya dalam bentuk cookies, sehingga mereka yang berusia lanjut dapat mengkonsumsinya kapan saja sebagai sebuah alternatif snack yang dapat memenuhi kebutuhan energi mereka. Di Indonesia pembuatan produk cookies khusus lansia masih sangat jarang ditemukan, produk cookies atau biskuit lebih banyak terpusat sebagai snack atau makanan cemilan bagi bayi.

Cookies merupakan salah satu jenis makanan yang melalui proses pematangan sempurna. Pada cookies terjadi proses pembakaran karbohidrat yang diurai menjadi dekstrin sehingga mudah dicerna. Pembuatan cookies dipilih karena disukai oleh masyarakat karena rasanya yang enak dan cenderung manis, teksturnya renyah namun lembut dimulut serta proses pembuatannya relatif mudah. Cookies juga dapat disimpan dalam jangka waktu yang cukup lama sehingga lebih praktis dan dapat dikonsumsi kapan saja. Akan tetapi cookies adalah produk yang mudah rusak, terutama dengan sistem pengemasan yang tidak tepat sehingga perlu dicantumkan tanggal kadaluarsa (Iskandar *et al* 1997).

B. Identifikasi Masalah

Potensi cookies yang disubstitusi oleh tepung talas belitung masih perlu dikembangkan mengingat tepung talas kaya akan manfaat, nilai gizi dan cookies merupakan makanan selingan yang cukup dikenal dan digemari oleh masyarakat dan dapat pula digunakan sebagai alternatif snack bagi lansia. Oleh sebab itu peneliti membuat suatu produk berupa cookies dengan menggunakan tepung talas belitung dan tepung terigu.

C. Pembatasan Masalah

Karena adanya keterbatasan waktu dan dana maka penelitian dilakukan hanya untuk mengetahui perbedaan daya terima dan nilai gizi cookies tepung talas belitung serta potensi cookies sebagai alternatif snack bagi lansia.

D. Perumusan Masalah

1. Bagaimana kandungan zat gizi cookies yang terbuat dari tepung terigu dan tepung talas belitung?
2. Apakah ada perbedaan daya terima cookies yang disubstitusi dengan tepung talas belitung?
3. Apakah cookies yang disubstitusi dengan tepung talas belitung dapat berpotensi sebagai alternatif snack bagi lansia?

E. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui perbedaan daya terima dan nilai gizi cookies yang disubstitusi tepung talas belitung dengan tepung terigu dan potensi cookies sebagai alternatif snack bagi lansia.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengidentifikasi perbedaan substitusi tepung talas belitung terhadap rasa, warna, aroma dan tekstur cookies pada panelis konsumen dan panelis agak terlatih
- b. Mengidentifikasi perbedaan daya terima cookies berdasarkan tingkat kesukaan pada panelis konsumen dan panelis agak terlatih
- c. Menganalisis nilai gizi cookies yang disubstitusi tepung talas belitung dan tepung terigu.
- d. Menganalisis potensi cookies sebagai alternatif snack bagi lansia.

F. Manfaat Penelitian

1. Manfaat bagi peneliti

Dapat menambah pengetahuan dan pengalaman dibidang teknologi pangan dalam hal pembuatan suatu produk makanan tambahan yang bergizi serta terjangkau dari segi ekonomi dengan memanfaatkan sumber daya alam sekitar.

2. Manfaat bagi ahli gizi

Dapat menjadi inspirasi dalam memanfaatkan kekayaan hayati disekitar untuk menciptakan produk-produk bergizi yang kreatif dan terjangkau.

3. Manfaat bagi Industri

Diharapkan akan menjadi inovasi baru dalam hal menciptakan produk yang bergizi dan dapat terjangkau disemua kalangan.

4. Masyarakat

Diharapkan produk cookies ini dapat diterima oleh masyarakat sebagai alternatif snack yang bergizi dan sehat.