

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Talas sangat mudah ditemukan di Indonesia, terutama di wilayah Bogor, Jawa Barat. Data (perwalkot bogor, 2018) realisasi luas panen talas di Kota Bogor yaitu 220 ha dengan produktivitas 28.10 ton/ha. Dapat diartikan budi daya talas dapat memberikan kontribusi yang signifikan terhadap pendapatan masyarakat. Talas (*Colocasia esculenta*) merupakan bahan pangan yang populer atau cukup dikenal luas di Indonesia. Talas merupakan salah satu jenis umbi – umbian dan mudah tumbuh di daerah tropis seperti Indonesia. Pada tahun 2011, total produksi talas di sebagian wilayah adalah 661 unit per hektar (Direktorat Jendral Tanaman Pangan, 2013). Kenggulan talas adalah dapat dijadikan pengganti nasi karena banyak mengandung karbohidrat. Selain itu, talas juga kaya akan gizi seperti protein dan mineral esensial. Talas memiliki kandungan karbohidrat yang cukup penting untuk tubuh (Misbakul *et al.*, 2019). Selain itu, manfaat talas bagi kesehatan antara lain kemampuannya dapat menghilangkan dahak, meningkatkan fungsi ginjal, dan mendetoksifikasi tubuh.

Pati talas memiliki khasiat yang unik, antara lain tekstur yang lemah, kohesif atau lengket, bersifat rubbery ketika dimasak, dan sedikit berbentuk gel. Tepung talas memiliki kekurangan bila dijadikan sebagai bahan utama pada kue mochi, hal ini disebabkan karena tepung talas mengandung kadar amilosa sebanyak 16,5% dan kadar amilopektin

sebesar 83,49%, suhu gelatinisasinya sekitar 69°C – 72°C (Rachmawan, Taofik and Suwarno, 2013). Oleh karena itu pada penelitian ini tepung talas hanya dijadikan sebagai bahan campuran pada kue mochi dan tetap menggunakan bahan dasar aslinya yaitu tepung ketan. Hal ini dilakukan supaya tekstur kue mochi yang dihasilkan tidak jauh beda dengan tekstur aslinya.

Kue mochi merupakan makanan ringan atau sering disebut dengan camilan. Pembuatan kue mochi dengan mencampurkan tepung talas mengandung serat pangan ini diharapkan memberikan efek fisiologis yang menguntungkan, yaitu sebagai pangan fungsional dalam upaya pencegahan penyakit degeneratif, seperti diabetes mellitus, jantung, obesitas dll. Kue mochi tepung talas juga dapat digunakan sebagai produk baru dalam memanfaatkan bahan pangan lokal.

Pembuatan kue mochi umumnya menggunakan tepung ketan sebagai bahan utama. Namun, saat ini terdapat minat yang meningkat dalam penggunaan bahan baku alternatif dalam pembuatan makanan, termasuk dalam pembuatan kue mochi. Dalam konteks gizi, kue mochi memiliki beberapa faktor penting yang perlu dipertimbangkan. Pertama, tepung ketan sebagai bahan utamanya. Tepung ketan, yang merupakan tepung beras ketan, memiliki komposisi gizi yang berbeda dengan tepung beras biasa. Tepung ketan memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi dan rendah lemak, sehingga memberikan sumber energi yang baik.

Alasan pemilihan kue mochi karena merupakan jenis makanan ringan atau sebagai kudapan sehingga cocok untuk dijadikan cemilan, terbuat dari bahan dasar ketan yang rendah karbohidratnya dan bentuknya kecil sehingga cocok bagi orang yang sedang menjalani program diet. Selain itu, kenyal dan lembut sehingga mudah untuk dicerna dan dapat dikonsumsi dari kalangan remaja hingga dewasa.

Dalam penelitian ini, fokus utama adalah untuk memunculkan variasi campuran tepung talas dengan tepung ketan dalam pembuatan kue mochi . Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh variasi campuran tepung talas pada sifat fisik, organoleptik dan kadar serat dalam kue mochi . Selain itu, penelitian ini juga dapat memberikan peranan penting dalam pengembangan makanan fungsional yang lebih baik dan bermanfaat untuk kesehatan umum.

Penelitian ini memiliki implikasi penting dalam pengembangan makanan fungsional yang dapat meningkatkan asupan serat dalam makanan sehari-hari. Uji pendahuluan diperlukan untuk menentukan variasi campuran sebelumnya dikembangkan menjadi penelitian. Hasil dari eksperimen ini dapat memberikan pemahaman lebih tentang pengaruh variasi campuran tepung talas pada kue mochi yang diharapkan bisa menghasilkan produk yang optimal dan tidak kalah dengan kue mochi pada umumnya. Hasil penelitian ini dapat memberikan informasi penting mengenai pengaruh variasi tepung talas terhadap sifat fisik dan organoleptik kue mochi, serta memberikan pemahaman tentang potensi kue mochi yang diperkaya dengan serat.

## **B. Rumusan Masalah**

Dari latar belakang diatas, rumusan masalah yang dapat diambil yaitu :

1. Apakah ada pengaruh variasi campuran tepung talas dengan tepung ketan terhadap sifat fisik pada kue mochi?
2. Apakah ada pengaruh variasi campuran tepung talas dengan tepung ketan terhadap sifat organoleptik pada kue mochi?
3. Apakah ada pengaruh variasi campuran tepung talas dengan tepung ketan terhadap kadar serat pangan pada kue mochi?

## **C. Tujuan Penelitian**

1. Tujuan umum

Menghasilkan produk kue mochi dengan campuran berbahan tepung talas dengan tepung ketan ditinjau dari sifat fisik, organoleptik, dan kadar serat pangan.

2. Tujuan khusus

2.1 Diketuinya pengaruh variasi campuran tepung talas dengan tepung ketan terhadap sifat fisik kue mochi

2.2 Diketuinya pengaruh variasi campuran tepung talas dengan tepung ketan terhadap sifat organoleptik kue mochi

2.3 Diketuinya pengaruh variasi campuran tepung talas dengan tepung ketan terhadap kadar serat pangan kue mochi

## **D. Manfaat**

1. Secara Teoritis

Talas belum dimanfaatkan secara maksimal di Indonesia. Maka dari itu pemanfaatan talas dibuat menjadi tepung, sehingga dapat

digunakan sebagai bahan baku dalam pembuatan kue mochi tinggi serat pangan sebagai upaya pencegahan penyakit degeneratif dan menambah inovasi dalam bidang teknologi pangan dan gizi.

## 2. Secara Praktis

### a. Bagi Masyarakat

Memberikan informasi kepada masyarakat mengenai alternatif pemanfaatan bahan pangan lokal sebagai bahan baku yang dapat digunakan dalam pembuatan kue mochi .

### b. Bagi Institusi Pendidikan Tinggi Vokasi Gizi

Sebagai bahan informasi ilmiah, referensi, serta pembelajaran mengenai pengaruh variasi campuran tepung talas dan tepung ketan pada kue mochi ditinjau dari sifat fisik, sifat organoleptik dan kadar serat pangan.

### c. Bagi Peneliti Lain

Manfaat bagi peneliti lain yaitu dapat menjadi rujukan, sumber informasi dan bahan referensi bagi penelitian selanjutnya agar bisa lebih dikembangkan.

### d. Bagi Peneliti Sendiri

Untuk meningkatkan pengetahuan serta keterampilan dalam memanfaatkan tepung talas dan tepung ketan sebagai campuran dalam produk pangan yaitu kue mochi.

### E. Ruang Lingkup Penelitian

Penelitian ini dilakukan dan ditinjau dari segi keilmuan gizi merupakan penelitian dalam bidang Teknologi Pangan Terapan khususnya dibidang pangan dan gizi yang meliputi :

1.	Materi dan Kompetensi	Materi di bidang <i>food service</i> dan produksi makanan, dengan kompetensi mampu memodifikasi dan mengembangkan resep, produk gizi, formula makanan, uji cita rasa, uji sifat fisik, uji kadar serat dan uji produk.
2.	Bahan dan produk	Produk : Kue mochi Bahan : a. Tepung talas b. Tepung ketan c. Gula pasir d. Susu full cream e. Garam f. Kacang tanah g. Minyak goreng
3.	Sasaran	Remaja – dewasa ( <i>overweight/obesitas</i> )
4.	Tempat	Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
5.	Waktu	Januari - Maret 2024

### F. Keaslian Penelitian

Keaslian penelitian diambil dari beberapa penelitian yang pernah dilakukan sebelumnya yang mempunyai karakteristik relatif sama. Beberapa penelitian sebelumnya diantaranya terdapat pada Tabel 1.

Tabel 1. Keaslian Penelitian

No .	Judul penelitian lain (sejenis)	Sumber (tuliskan nama penelitian, identtias Jurnal / Laporan / dll)	Persamaan dengan penelitian ini	Perbedaan dengan penelitian ini
1.	Pembuatan Mochi Pelangi	Hutami, R., dkk. 2015. Jurnal	Bahan yang digunakan	Menggunakan uji

	Dengan Substitusi Tepung Talas Dan Pewarna Alami	Agroindustri Halal Vol. 1 No. 2	adalah tepung talas	organoleptik, kadar serat dan
2.	Pengaruh Variasi Campuran Tepung Talas Bogor ( <i>Colocasia esculenta</i> L. Schott) dan Kacang Merah ( <i>Phaseolus Vulganis</i> L.) Terhadap Sifat Fisik, Tingkat Kesukaan, Kadar Protein Dan Kadar Serat Pada Cookies Talas Rendah Protein	Kaltari, B. I., Setyowati, dan Dewi, D. P. 2016. Jurnal Nutrisia. Vol. 18 No. 1	Bahan yang digunakan adalah tepung talas Menggunakan uji sifat fisik , organoleptik dan kadar serat	Produk yang dibuat kue mochi
3.	Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Mochi Bit ( <i>Beta vulgaris</i> L.) dengan Variasi Rasio Tepung Kacang Hijau ( <i>Vigna radiata</i> L.) Tepung Ketan	Agustin, A. R., Karyantina, M., dan Widanti, Y. A. 2022. JITIPARI. Vol. 7 No. 1	Produk yang dibuat kue mochi	Pencampuran tepung talas dan menggunakan uji organoleptik, fisik, kadar serat dan
4.	Mochilato (Mochi Isi Gelato) Goreng Rasa Talas Bogor	Hoerudin, E. M., Hardiansyah, M. F., dan Muta'in Q. 2014. Laporan Akhir PKM_Kewirausahaan	Produk yang dibuat kue mochi dari talas	Menggunakan pencampuran tepung talas dengan isian berbeda

Penelitian yang dilakukan peneliti ini belum pernah dilakukan oleh peneliti sebelumnya.

## G. Spesifikasi Produk

Tabel 2. Produk yang Dihasilkan

Nama Produk	Kue mochi
Karakteristik	Warna krem kekuningan, rasa yang manis, dan tekstur yang lembut
Fungsi	Sebagai makanan fungsional dalam upaya pencegahan penyakit degeneratif
Keunggulan	Mengandung tinggi serat pangan. Pemanfaatan potensi bahan makanan lokal yaitu umbi talas dalam pembuatan kue mochi , karena talas biasanya dimakan dalam bentuk makanan yang diolah secara sederhana.
Foto produk	