

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kecukupan pangan manusia dapat didefinisikan sebagai kebutuhan harian yang paling sedikit di dalam pemenuhan kebutuhan gizi, yaitu sumber kalori atau energi yang dapat berasal dari semua bahan pangan, biasanya dinyatakan berdasarkan kandungan karbohidrat dan lemak. Unsur – unsur gizi yang perlu ada dalam makanan, tercermin pada komposisi tubuh yaitu air, zat putih telur (protein), lemak, zat hidrat arang (karbohidrat), mineral dan berbagai komponen – komponen minor lainnya (Buckle, *et. al*, 1987).

Beras dan terigu merupakan sumber karbohidrat yang paling sering dikonsumsi oleh masyarakat. Sementara itu Indonesia sesungguhnya kaya akan sumber karbohidrat lain seperti singkong, jagung, sorgum, sagu, talas dan umbi – umbian lainnya (Budijanto dan Yuliyanti, 2012). Bahan – bahan tersebut dapat dikembangkan menjadi produk olahan pangan melalui aneka bentuk olahan, seperti tepung talas yang dapat diolah menjadi beras analog yang merupakan salah satu cara untuk menambah nilai ekonomi produk pangan.

Beras analog merupakan beras tiruan yang terbuat dari tepung umbi – umbian dan sereal yang bentuk dan komposisi gizinya hampir mirip dengan beras (Lumba, 2012). Dalam hal ini beras analog berbahan dasar tepung talas diharapkan dapat menjadi sumber karbohidrat pengganti beras yang dapat dijadikan sebagai salah satu alternatif pangan masyarakat.

Talas (*Colocasia esculenta* (L) Schot) merupakan salah satu tanaman pangan penting di Indonesia. Talas umumnya lebih dikenal sebagai bahan pangan untuk kudapan atau bahan sayuran (Richana, 2012). Tepung talas mengandung gizi yang cukup tinggi dibandingkan umbi – umbian lainnya, kandungan tepung talas meliputi air 7.86 g, karbohidrat 84 g, protein 4.69 g, serat kasar 2.96 g dan mengandung kadar pati 18.2 % serta kandungan gula yang cukup rendah sekitar 1.42 %. Atas dasar potensi gizinya yang sangat besar maka rekayasa diversifikasi pangan dalam bentuk beras analog berbahan baku tepung talas layak diuji coba.

Kandungan gizi di atas tepung talas memiliki kadar protein yang cukup tinggi, tekstur tepung talas juga sangat halus dan lengket setelah pemberian air. Sehingga perlu adanya tambahan tepung campuran yang mampu mengurangi kelengketan pada tepung talas. Pada penelitian ini digunakan tepung onggok untuk mengurangi kelengketan pada tepung talas karena memiliki kadar protein yang cukup rendah yaitu 2.5 %. Hal ini dikarenakan tepung onggok merupakan ampas dari pembuatan tapioka yang diproses kembali menjadi tepung onggok.

Penelitian tentang penggunaan tepung talas dalam produk makanan masih jarang dilakukan. Oleh karena itu diperlukan upaya dalam pengembangan tepung talas untuk menjadi bahan baku makanan seperti beras analog. Sehingga dapat

diketahui karakteristik fisik beras analog seperti kadar air, keseragaman butiran, kerapatan curah, daya serap air, dan daya pengembangan.

B. Perumusan Masalah

Potensi talas dapat dijadikan tepung/bahan baku beras analog. Oleh karena itu pengolahan umbi talas menjadi beras analog sangat diperlukan untuk meningkatkan nilai jual komoditas talas, serta dapat menjadi makanan berkarbohidrat pengganti nasi.

C. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah membuat beras analog berbahan baku tepung talas yang disebut dengan beras talas serta menguji karakteristik mutu beras talas yang meliputi : pengukuran keseragaman butiran beras analog, kerapatan curah, pengukuran kadar air, daya serap air, dan daya pengembangan.

D. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah memberikan informasi ilmiah bagi masyarakat mengenai karakteristik beras analog berbahan baku tepung talas. Penelitian juga diharapkan dapat digunakan sebagai bahan referensi ilmiah dalam proses pembuatan beras analog baik dari tepung talas maupun dari bahan baku lainnya.