

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 latar belakang

Rolade daging sapi merupakan makanan yang terbuat dari daging yang dihaluskan dan dicampur dengan tepung atau bahan berbasis pati, kemudian diberi tambahan rempah-rempah, dan dibalut dengan telur dadar (Masitoh & Cahyati, 2020). Tepung yang umumnya digunakan sebagai pengisi dalam pembuatan Rolade adalah tepung dari umbi-umbian seperti tapioka. Selain itu, isian Rolade juga dapat berasal dari bagian batang tanaman yang mengandung pati tinggi, seperti tepung aren (Ambarwati, Suyaningsih, & Rachmawan, 2012). Menurut Hubeis dalam jurnal (Sumarlan & Ariyanti, 2017) Mendefinisikan Tepung adalah hasil pengolahan bahan pangan seperti umbi-umbian, biji-bijian, dan batang (sagu) yang diperoleh melalui proses penggilingan atau penepungan. Menurut Djoni Wibowo, tepung adalah partikel padat yang berbentuk butiran halus atau sangat halus, tergantung pada penggunaannya. Tepung sering digunakan sebagai bahan baku dalam industri, penelitian, dan kebutuhan rumah tangga seperti pembuatan kue dan roti. Tepung dapat berasal dari berbagai jenis bahan nabati, seperti biji-bijian, umbi-umbian, akar-akaran, atau sayuran yang mengandung zat tepung atau pati. Contohnya adalah tepung terigu dari gandum, tepung tapioka dari singkong, tepung maizena dari jagung, dan tepung ketan dari beras ketan. Selain itu, tepung juga

dapat dibuat dari bahan hewani seperti tepung tulang dan tepung ikan (Ganoma, Febriana, & Riska, 2022).

Menurut (Yuliatmoko dan Satyatama, 2012) dalam jurnal (Lestari, Lestari, & Shinta, 2017) Penggunaan tepung terigu dalam produk makanan di Indonesia terus meningkat, dengan sebagian besar tepung terigu diimpor dari luar negeri. Ketua Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia (Aptindo) menyatakan bahwa kebutuhan rata-rata tepung terigu di Indonesia mencapai 3,9 juta ton per tahun, dan sebagian besar kebutuhan ini dipenuhi melalui impor dari negara-negara produsen gandum, terutama Turki. Menurut (Sulistiyowati et al. 2014). Dalam jurnal (LESTARI & SUSILAWATI, 2014) Mengembangkan alternatif pengganti tepung terigu menjadi sangat penting. Salah satu cara yang bisa dilakukan adalah dengan memanfaatkan potensi bahan pangan lokal yang belum optimal, seperti umbi-umbian. Selain mudah dibudidayakan, umbi-umbian juga relatif lebih murah dibandingkan biji-bijian dan sereal. Salah satu jenis umbi yang dapat dimanfaatkan adalah talas. Tanaman talas termasuk dalam kategori umbi-umbian minor yang dapat digunakan sebagai sumber pangan.

Menurut Syamsir dalam Kulinologi (Sari, Syarif, & Holinesti, 2018). Talas memiliki kandungan air yang tinggi, maka seperti bahan segar lainnya umbi talas segar mudah rusak selama penyimpanan”. Selain kandungan airnya yang tinggi, umbi talas mengandung kalsium oksalat yang apabila dikonsumsi dapat menimbulkan rasa gatal, terbakar, iritasi pada kulit, mulut, dan tenggorokan serta saluran cerna.

Menurut Koswara (Sari, Syarif, & Holinesti, 2018). Umbi talas memiliki potensi untuk dapat digunakan sebagai bahan baku tepung-tepungan karena memiliki kandungan pati yang tinggi yaitu sekitar 70-80%”. Menurut Onwuemw (2016, p. 1). Talas memiliki komponen karbohidrat berkisar 13-29% dengan komponen utama adalah pati mencapai 77,9%. Keunggulan umbi talas memiliki kadar gluten yang sangat rendah. Selain itu, ada beberapa orang dengan kondisi medis tertentu yang tidak bisa mengonsumsi gluten ataupun bahan pangan yang memiliki kandungan gluten yang sangat tinggi.

Salah satu olahan makanan yang terbuat dari tepung umbi talas yaitu Produk pangsit yang akan disubstitusi dengan tepung umbi talas. Perbandingan bahan dalam resep formula yaitu adonan terbuat dari 25% tepung talas dan 75% tepung terigu dengan penambahan telur didalam adonan untuk menyamakan aroma dari tepung talas. Pengolahan kulit pangsit ini dengan cara mencampur bahan basah kedalam bahan kering, hingga menjadi adonan. Setelah itu. Menghasilkan perpaduan rasa gurih talas, pulen dan pedasnya resep tongkol rica-rica dengan aroma daun pisang bakar. Menu nasi bakar talas, menjadi alternatif makanan yang menyehatkan dan bernutrisi. Dari pengembangan

produk ini dilakukan dengan mengganti atau substitusi bahan dasar ke tepung talas dan umbi talas. Tujuan dilakukan dari pengembangan ini adalah untuk memperkenalkan potensi bahan lokal untuk mengurangi konsumsi bahan pokok beras dan mengurangi penggunaan tepung terigu, serta meningkatkan perekonomian para petani yang berada dalam perdesaan (Christiningrum & Murniati, 2020, p. Substitusi Tepung Talas dan Umbi Talas Pada Produk Pangsit dan Nasi Bakar Talas).

Dalam penelitian ini, berikut adalah contoh makanan yang terbuat dari tepung umbi talas dalam pembuatan bakso ayam. Pada kesempatan kali ini penelisis ingin memperkenalkan olahan – olahan yang terbuat dari tepung umbi talas yang digunakan sebagai bahan pengganti tepung tapioka dalam pembuatan bakso ayam. Penggunaan tepung talas bertujuan untuk memperbaiki tekstur, mengurangi penyusutan akibat pemasakan, meningkatkan daya ikat air, dan memperpanjang daya simpan bakso ayam. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kadar protein tepung talas (4,20 gram) lebih tinggi dibandingkan dengan tepung tapioka (1,75 gram), sementara kadar lemak tepung talas (0,70 gram) lebih rendah dibandingkan dengan tepung tapioka (1,35 gram). Tingginya kadar protein dalam bahan makanan dapat meningkatkan daya ikat air, mengurangi ketersediaan air yang diperlukan untuk pertumbuhan mikroorganisme, sehingga memperpanjang daya simpan bakso ayam. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui efektivitas substitusi tepung talas terhadap tepung tapioka yang dievaluasi melalui pengukuran kadar air, pH, total koloni bakteri, dan daya simpan bakso ayam, dengan harapan dapat meningkatkan kualitas bakso ayam (S., I., & A., 2010).

Beriku ini adalah hasil oalahan tepung umbi talas dengan Penambahan tepung umbi talas dalam pembuatan mie basah dilakukan dengan mensubstitusi 100 gram tepung terigu dengan tepung umbi talas. Untuk mendapatkan hasil yang konsisten, peneliti melakukan percobaan ini sebanyak dua kali. Diversifikasi pangan dapat dicapai dengan mensubstitusi sebagian tepung terigu dalam pembuatan mie basah dengan tepung umbi talas, tanpa meninggalkan prinsip dasar bahwa mie merupakan produk pangan yang terbuat dari tepung terigu dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lainnya. Tepung umbi talas memiliki banyak manfaat bagi tubuh karena karbohidrat dalam umbi talas berbentuk pati, sehingga mudah diserap oleh tubuh dan mampu menjaga kesehatan jantung. (Sudiarta, 2022)

Tujuan peneliti ingin mengembangkan tepung umbi talas menjadi bahan pokok utama yang dapat menggantikan tepung terigu. Karena peneliti yakin tepung umbi talas dapat digunakan multifungsi dalam pembuatan dalam negeri maupun luar negeri maka dari itu peneliti memberikan contoh – contoh makanan yang terbuat dari tepung umbi talas agar Masyarakat dapat menerima daya Tarik konsumsi tepung umbi talas.

Tepung umbi talas yang peneliti gunakan yaitu tepung talas dengan kandungan rendah gluten *Free* Kandungan makanan karbohidrat yang dapat di cerna oleh konsumen atau Masyarakat yang mengidap gangguan Kesehatan bagi mereka yang tidak dapat mencerna tepung terigu. *Gluten Free* adalah makanan bebas gluten yang sering dikonsumsi sebagai salah satu cara untuk menurunkan berat badan. Padahal, makanan tanpa kandungan

gluten ditujukan untuk orang dengan kondisi medis tertentu. Gluten umumnya digunakan untuk memberikan tekstur kenyal dan elastis pada adonan makanan.

Dilansir dari (Agustin S., 2023) Perlu diingat kembali bahwa makanan bebas gluten ditujukan untuk seseorang yang menderita penyakit celiac dan intoleransi gluten. Jika Anda tidak memiliki kedua kondisi tersebut, Anda tidak disarankan untuk mengonsumsi makanan bebas gluten. Efek samping mengonsumsi gluten juga dapat dialami oleh seseorang dengan intoleransi gluten.

Survei ini menilik berbagai perilaku konsumsi yang kemudian diklaim oleh responden hasil Riset Kesehatan Dasar atau Riskesdas 2013 menemukan bahwa sebanyak 26 persen masyarakat terkategori kurang beraktivitas fisik. Selain itu, sebanyak 93,5 persen masyarakat tergolong kurang makan sayur atau buah. Riskesdas juga mencatat, bahwa lebih dari 77 persen anak di atas 10 tahun gemar mengonsumsi bumbu penyedap, kemudian 53 persen senang makanan manis, dan 40 persen masih gemar makanan berlemak maka dari itu penulis percaya berdasarkan penelitian dan temuan sebelumnya bahwa pembuatan Rolade *Gluten Free* ini memiliki variasi dalam hal bahan utama, citarasa, aroma, dan tekstur. Ini merupakan kemajuan dalam seni kuliner Indonesia dan dapat menarik wisatawan dari negara lain.

Pada dasarnya pengonsumsi makanan yang mengandung kandungan gluten atau *Gluten Free* adalah seorang vegan dan vegetarian namun pada era modernisasi yang sangat cepat banyak makanan sehat yang berkembang menjadi menu restoran dan menu makanan di rumah sakit bagi

orang-orang yang membutuhkan kandungan nutrisi dan zat gizi yang dibutuhkan oleh tubuh.

Vegetarian adalah gaya hidup dengan menerapkan pola makan tanpa mengonsumsi makanan yang berasal dari hewan, seperti daging sapi, daging kambing, daging babi, daging unggas, dan makanan laut, seperti ikan dan kerang-kerangan. Pola makan atau diet vegetarian terdiri dari sayuran, buah-buahan, kacang-kacangan, dan biji-bijian. Orang yang menjalani pola makan ini juga bisa mengonsumsi jamur, seperti jamur *portobello* (Agustin S., Kenali Perbedaan Vegan dan Vegetarian, 2022).

Beberapa jenis vegetarian dengan ketentuan yang berbeda-beda :

- A. *Lacto-vegetarian*: jenis pola makan ini menjadikan daging hewan dan telur sebagai pantangan, tapi tetap boleh mengonsumsi produk olahan susu. Orang yang menjalani pola ini masih memakan keju, mentega, yoghurt, atau es krim.
- B. *Ovo-vegetarian*: orang yang menjalaninya tidak mengonsumsi daging dan produk susu, tapi masih makan telur.
- C. *Lacto-ovo Vegetarian*: diet ini merupakan perpaduan dari *lacto-vegetarian* dan *ovo-vegetarian*. Anda boleh makan produk susu dan produk telur saat menjalani diet ini, tapi tidak dengan daging.
- D. *Pescatarian*: pola ini tidak memakan daging merah, daging ayam, produk susu, dan produk telur, tetapi masih memperbolehkan konsumsi makanan laut seperti ikan dan biota laut lainnya.

Penulis mengira tepung terigu adalah bahan utamanya, tetapi mereka pikir tepung umbi talas bisa menggantikan tepung terigu karena memiliki lebih banyak protein dan nutrisi daripada tepung terigu. Tepung umbi talas tidak hanya menjadi terobosan baru dalam industri pembuatan olahan Rolade, tetapi juga bisa menjadi solusi yang sempurna untuk meningkatkan ekonomi masyarakat karena mereka dapat membudidayakan umbi talas dan menjual hasil panen mereka. Dari hasil latar belakang ini penulis mengambil judul **PEMANFAATAN TEPUNG UMBI TALAS PADA PRODUK ROLADE DAGING SAPI.**

PENELITIAN TERDAHULU TENTANG TEPUNG UMBI TALAS

Tabel 1. Sumber Eksperimen Terdahulu

NO	JUDUL PENELITIAN	INSITUSI	KOTA
1	Substitusi Tepung Talas Pada Pembuatan Mini Roll Rainbow Cake	Universiats Negeri Yogyakarta	Yogyakarta
2	Penggunaan Tepung Talas Sebagai Pengganti Tepung Terigu Dalam Pembuatan Roulade Biscuit	Program Studi Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung	Bandung

1.2 Pertanyaan Penelitian

Berdasarkan data yang telah penulis kumpulkan dan evaluasi, maka penulis menemukan pertanyaan penelitian berikut ini:

1. Bagaimana prosedur pembuatan produk Rolade berbahan dasar daging sapi dengan penambahan tepung umbi talas.
2. Bagaimana Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Produk Rolade Berbahan Dasar Umbi Talas..
3. Bagaimana tanggapan panelis terhadap produk olahan Rolade Daging Sapi penambahan tepung umbi talas.

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan data yang telah dianalisa bahwasanya tujuan penulis dapat membantu penulis untuk mendapatkan hasil yang optimal dalam penelitian eksperimen ini. Dari hasil analisis penulis tujuan eksperimen ini terbagi menjadi dua yaitu :

1. Tujuan Formal

Sebagai syarat tahapan akhir untuk memenuhi syarat kelulusan dalam menyelesaikan Pendidikan untuk memperoleh gelar Diploma-III, pada Program Studi Seni Kuliner, Jurusan Hospitaliti di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

2. Tujuan Informal

- a. Mengetahui proses pengolahan Rolade sapi dengan penambahan tepung umbi talas.
- b. Mengetahui tanggapan panelis terhadap produk olahan Rolade sapi dengan penambahan tepung umbi talas.
- c. Mengetahui kandungan nutrisi yang terdapat dari olahan Rolade sapi dengan penambahan tepung umbi talas.

1.4 Manfaat Eksperimen

1. Tepung umbi talas dapat di aplikasikan pada berbagai produk pangan seperti olahan Rolade.
2. Dapat memberikan wawasan inovasi baru terhadap masyarakat terkait bahan pangan pengganti tepung terigu yaitu tepung umbi talas.
3. Memberikan masukan dan informasi kepada masyarakat tentang pembuatan Rolade pemanfaatan tepung umbi talas.
4. Dapat memberikan wawasan inovasi baru terhadap masyarakat terkait bahan pangan pengganti tepung terigu yaitu tepung umbi talas.

1.5 Manfaat praktik bagi akademik

1. Memberikan informasi tentang manfaat umbi talas untuk referensi dan memberikan masukan bagi mahasiswa dan mahasiswi.
2. Memberikan informasi kandungan nutrisi, gizi, dan serat yang tinggi terhadap akademika.

1.6 Lokasi Uji Coba

1. Lokasi Penelitian

Penulis melakukan penelitian eksperimen ini di tempat tinggal penulis yang beralamat Kost putra, Jalan Gegerkalong Tengah 1 No.64 173B, Gang Buntu No.1, RT. 4/RW.4, Gegerkalong, Kec. Sukasari, Kota Bandung, Jawa Barat.

2. Waktu Penelitian

Penulis berencana melakukan proses eksperimen pembuatan olahan Rolade substitusi tepung umbi talas, serta membuat laporan hasil penelitian dari bulan April 2024 hingga juni 2024.

1.7 Metode Penelitian

1. Menurut Betty dan Tjutju dalam jurnal (Wahyuningtias, Putranto, & Kusdiana, 2014), panelis merupakan orang-orang yang memiliki kelebihan sensorik yang dapat digunakan untuk menganalisa dan menilai karakteristik bahan pangan yang akan diteliti oleh penulis. Panelis terbagi dalam tiga jenis berdasarkan tingkat sensitivitas dan tujuan dari setiap pengujian, yaitu (1) Panelis Ahli merupakan panel yang memiliki sensitivitas yang tinggi dan memiliki pengalaman dan latihan yang lama dalam mengukur dan menilai sifat karakteristik secara tepat. (2) Panelis Terlatih merupakan panel yang memiliki sensitivitas yang tidak setinggi panelis ahli tetapi merupakan pilihan dan seleksi yang kemudian menjalani pelatihan terus – menerus dan

lolos pada evaluasi kemampuan. (3) Panelis Tidak Terlatih merupakan panel yang tidak berdasarkan sensitivitas namun untuk menguji tingkat kesenangan pada suatu produk atau tingkat kemauan untuk menggunakan suatu produk.

2. Uji organoleptik merupakan suatu metode pengujian bahan makanan yang dilakukan berdasarkan preferensi dan keinginan terhadap suatu produk. Metode ini juga dikenal sebagai uji indera atau uji sensorik, yang menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk mengukur tingkat penerimaan terhadap produk. Indra yang digunakan dalam uji organoleptik meliputi penglihatan, penciuman, pengecap, dan perasaan. Kemampuan indera tersebut menjadi dasar penilaian terhadap produk yang diuji, sesuai dengan rangsangan atau stimulus yang diterima oleh indera. Kemampuan indera untuk mendeteksi, mengenali, membedakan, membandingkan, serta menilai apakah suka atau tidak suka terhadap produk menjadi bagian dari proses evaluasi dalam uji organoleptic (Gusnedi, Taufik, & Baharta, 2021).
3. Uji hedonik merupakan metode pengujian dalam analisis sensori organoleptik yang bertujuan untuk membandingkan kualitas antara beberapa produk sejenis dengan memberikan penilaian atau skor terhadap karakteristik tertentu dari setiap produk. Tujuan utama dari uji hedonik adalah untuk mengetahui tingkat kesukaan terhadap suatu produk. Tingkat kesukaan ini direpresentasikan melalui skala hedonik yang dapat berupa kategori seperti sangat suka, suka, agak suka, agak tidak suka, tidak suka, sangat tidak suka, dan sebagainya (Tarwendah, 2017)