

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Talas (*Colocasia esculenta* L. Schott) merupakan tanaman pangan sumber karbohidrat yang prospektif untuk dikembangkan (Rukmana, 2015). Talas hampir dapat ditemui di seluruh Kabupaten/Kota di Jawa Tengah. Di Kabupaten Semarang, luas panen tanaman talas adalah 49 ha dengan produksi 882 Ton (BPS, 2015). Talas memiliki keunggulan ukuran pati yang sangat kecil (1-5 μm) dan mudah dicerna sehingga cocok dijadikan makanan semua kalangan termasuk anak-anak (Aryanti, 2014). Serat sangat bagus untuk memperlancar kerja saluran pencernaan. Kandungan serat pada talas dapat memenuhi 20,5% kebutuhan sehari (Rukmana, 2015). Menurut Tabel Komposisi Pangan Indonesia (2017), Kandungan gizi dalam 100 gram talas terdapat energi 108 kal, Protein 1,4 g, Lemak 0,4 g, Karbohidrat 25 g, dan Serat 0,9 g.

Pemanfaatan talas lebih lanjut yaitu dengan diolah menjadi tepung talas disamping untuk memperpanjang masa simpan juga dapat dijadikan sebagai pilihan diversifikasi olahan pangan lokal yang juga dapat meningkatkan pengembangan agrobisnis pangan, serta mampu meningkatkan nilai gizi talas. Menurut Rukmana (2015), bentuk tepung talas memiliki nilai gizi yang lebih baik dibanding tepung terigu. Setiap 100 gram tepung talas mengandung 12,25

gram protein dan 86,94 gram karbohidrat, sementara terigu hanya 9 gram protein dan 77,2 gram karbohidrat (Hawa, L. C., dkk., 2020).

Banyaknya tuntutan masyarakat akan suatu produk dengan nilai gizi yang baik serta memberikan pengaruh terhadap kesehatan, menjadikan peluang untuk mengembangkan produk olahan pangan fungsional berbahan dasar pangan lokal.

Olahan bolu kukus dan *cookies* merupakan alternatif produk yang berbahan dasar tepung-tepungan. Bolu kukus dan *Cookies* merupakan salah satu produk siap santap yang populer di kalangan masyarakat dengan rasa yang khas dan cara pengolahannya yang cukup mudah (Ertaş, N., & Aslan, M. 2020). Bolu kukus dan *cookies* yang terdapat dipasaran terbuat dari bahan dasar tepung terigu. Bolu kukus dan *cookies* merupakan dua olahan produk yang memiliki cara pengolahan yang berbeda. Bolu kukus dan *cookies* yang beredar dipasaran hanya terdapat beberapa yang terbuat dari bahan dasar tepung talas (Nisa, 2020).

Perlunya modifikasi bolu kukus maupun *cookies* dengan penggunaan pangan lokal yang terjangkau salah satunya dengan penambahan tepung talas. Selain itu untuk meningkatkan dan melengkapi nilai gizi yang terkandung dalam olahan juga dapat dimodifikasi dengan bahan dasar formula Modisco (*Modified Dried Skimmed Milk and Coconut Oil*) yang terkenal akan nilai gizi yang tinggi (Elia, 2018). Bahan dasar dari formula Modisco terdiri dari susu *full cream*, gula pasir, margarin atau minyak kelapa. Keuntungan dari modifikasi produk ini adalah selain meningkatkan dan melengkapi nilai gizinya juga untuk

memperkenalkan pemanfaatan pangan lokal yang dapat bermanfaat bagi kesehatan.

Penambahan tepung talas dan formula Modisco dalam pembuatan olahan produk bolu kukus dan *cookies* selain berfungsi untuk memenuhi kebutuhan energi juga dapat meningkatkan kandungan serat dalam olahan produk bolu kukus dan *cookies* yang berperan dalam memperlancar proses pencernaan dan menghambat penyerapan glukosa di dalam saluran pencernaan sehingga peningkatan kadar glukosa darah dapat ditekan (Rahmawati, dkk 2017).

Dilihat dari olahan produk *bakery* komersial yang beredar di pasaran belum terlalu banyak yang memiliki varian pangan lokal, diharapkan bolu kukus dan *cookies* ini dapat dijadikan sebagai inovasi olahan alternatif kudapan fungsional yang dapat beredar di pasaran dengan mengunggulkan adanya penambahan talas yang merupakan pangan lokal yang banyak tersedia di masyarakat serta diharapkan dapat dikonsumsi oleh segala kalangan dari anak hingga lansia.

Berdasarkan latar belakang tersebut, peneliti tertarik untuk mengetahui penelitian nilai gizi pada produk bolu kukus dan *cookies* formula modisco berbahan talas (*Colocasia esculenta* L. Schott)".

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang, maka rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu “Bagaimana Nilai gizi olahan bolu kukus dan *cookies* formula Modisco berbahan talas (*Colocasia esculenta* L. Schott)?”.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui Nilai gizi olahan bolu kukus dan *cookies* formula Modisco berbahan talas (*Colocasia esculenta* L. Schott).

2. Tujuan Khusus

2.1 Mendeskripsikan nilai gizi (protein, lemak, karbohidrat dan serat) bolu kukus formula Modisco berbahan talas (*Colocasia esculenta* L. Schott).

2.2 Mendeskripsikan nilai gizi (protein, lemak, karbohidrat dan serat) *cookies* formula Modisco berbahan talas (*Colocasia esculenta* L. Schott).

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi ilmiah dan mengembangkan ilmu pengetahuan tentang gizi terutama mengenai pemanfaatan pangan lokal talas (*Colocasia esculenta* L. Schott) sebagai

bahan substitusi dalam pembuatan produk olahan dari formula Modisco yang ditambah dengan pangan lokal talas.

2. Manfaat Praktis

2.1 Bagi Masyarakat

Penelitian ini sebagai alternatif makanan tambahan yang kaya akan kandungan gizi dengan produk bolu kukus dan *cookies* formula Modisco dengan substitusi tepung talas (*Colocasia esculenta* L. Schott)

2.2 Bagi Penelitian Selanjutnya

Penelitian ini dapat menjadi bahan untuk melakukan pengembangan olahan pangan berbasis formula modisco dengan bahan pangan lokal yang diinovasikan menjadi olahan produk baru.