

## BAB I

### PENDAHULUAN

---

#### 1.1 Latar Belakang

Pangan adalah kebutuhan utama manusia dan terus meningkat seiring perkembangan jumlah penduduk. Kebutuhan pangan dapat dipenuhi dari sumber daya alam yang ada, terutama dari golongan tumbuhan (Nurchayati & Ardiyansyah,2019). Fakta bahwa makanan pokok penduduk Indonesia bergantung pada satu sumber karbohidrat yang dapat melemahkan ketahanan pangan dan menghadapi kesulitan dalam pengadaannya saat ini menunjukkan bahwa memenuhi kebutuhan pangan setiap saat bagi penduduk di seluruh wilayah sesuai dengan pola makan dan keinginan bukanlah tugas yang mudah. Meningkatnya jumlah penduduk di Indonesia mempengaruhi kebutuhan pangan berbagai acara adat atau perayaan (Rizki, M,2022). Mengkaji potensi pasar untuk produk berbasis talas dan dampaknya terhadap industri kuliner lokal.

Salah satunya pemanfaatan sumber bahan pangan dari golongan tumbuhan adalah dengan menggunakan *Colocasia esculenta* (L.) Schoot atau biasa dikenal dengan sebutan talas. Mengkaji penggunaan talas dalam pembuatan produk makanan modern, termasuk pasta dan gnocchi (Maharani, A,2021). Talas merupakan tumbuhan berjenis umbian yang pemanfaatannya masih sangat terbatas bahkan semakin tergeser oleh umbi-umbian jenis lain Di Indonesia sendiri talas khususnya di daerah pedesaan banyak digunakan sebagai bahan baku utama pengganti beras, makanan selingan, bahkan hanya dibiarkan saja tumbuh. Selain itu juga talas dapat digunakan sebagai makanan olahan seperti keripik talas, getuk, dan onde-onde bahkan beberapa masyarakat Indonesia menjadikan talas untuk pembuatan tepung talas yang kemudian dapat diolah menjadi mie atau kue (Suhartono, E, 2019). Menyatakan bahwa talas memiliki potensi besar sebagai bahan pangan alternatif yang kaya nutrisi.

Talas dapat diolah dengan bermacam Teknik pengolahan seperti digoreng, kukus, rebus maupun dibakar. Selain itu, talas juga sering diolah menjadi berbagai jenis olahan talas yang kerap kita jumpai yaitu seperti keripik, talam, kolak dan lain sebagainya, dari situlah dapat kita simpulkan jika talas biasanya hanya diolah sebagai makanan lokal atau tradisional saja. Menurut (Hembing Wijayakusuma,2002), umbi talas mengandung zat besi, kalsium, fosfat, protein, serta vitamin A dan B, yang menjadikannya alternatif yang sehat untuk kentang dalam produk makanan. Kandungan serat yang tinggi juga bermanfaat untuk pencernaan, menjadikannya pilihan yang lebih baik dalam konteks kesehatan. Oleh karena itu perlu cara baru untuk mengolah talas agar masyarakat lebih tertarik mengonsumsinya. Hal ini pun meningkatkan keanekaragaman pangan dan menginspirasi inovasi kuliner. Salah satu caranya adalah dengan mengombinasikan olahan talas dengan yang diolah menjadi gnocchi dengan saus aglio olio sehingga menjadi lebih menarik. Pasta merupakan makanan yang berasal dari Italia yang cukup populer di Indonesia yang dapat kita jumpai dimanapun. Pasta bisa menjadi pengganti nasi sebagai sumber karbohidrat. Di negara- negara Eropa pasta merupakan bahan makanan utama. Pasta menjadi makanan favorit banyak orang karena kepraktisannya, kemudahan penyimpanannya dan rasa yang universal sehingga mudah diterima oleh semua orang. Gnocchi merupakan salah satu dari berbagai jenis pasta, disebut gnocchi karena bentuknya gumpalan kecil seperti keong. Pemanfaatan Talas sebagai Substitusi Kentang dan Penambahan Saus Aglio Olio dalam Pembuatan Gnocchi, Gnocchi adalah salah satu jenis pasta khas Italia, Saus Aglio Olio merupakan saus pasta klasik yang terbuat dari bawang putih dan minyak zaitun. Menurut (Segari Blog,2022), yang terbuat dari bahan dasar kentang dan tepung terigu. Namun, mayoritas masyarakat Indonesia masih belum begitu mengenal gnocchi dan gnocchi masih jarang disediakan di restoran masakan Italia di Indonesia. Oleh karena itu, penulis membuat uji coba gnocchi dengan mengganti bahan dasarnya dengan talas. Tujuan pada uji coba ini adalah memperkenalkan gnocchi,

mengetahui apakah talas dapat dijadikan bahan dasar pembuatan gnocchi, dan mengetahui tingkat kesukaan gnocchi yang menggunakan talas pada segi tekstur, rasa, aroma, dan warna. Pada penelitian ini penulis memanfaatkan talas sebagai bahan pembuatan gnocchi Penelitian yang dilakukan oleh (Wahyuningtias et al,2021) juga mencakup analisis kualitas gnocchi yang dihasilkan dari talas dibandingkan dengan kentang. Dengan menggunakan metode eksperimen,

Sesuai dengan paparan dalam latar belakang diatas, maka peneliti tertarik untuk mengadakan kajian penelitian dengan judul “Pemanfaatan Talas sebagai Substitusi Kentang dan Penambahan Saus Aglio Olio Dalam Pembuatan Gnocchi.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas maka rumusan masalah yang diangkat dari masalah ini adalah:

- 1) Bagaimana talas dapat dijadikan formulasi bahan baku gnocchi ?
- 2) Bagaimana kualitas pasta gnocchi dengan bahan baku talas dari segi uji organoleptik rasa, aroma, warna, tekstur serta penampilan?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Tujuan penulis mengangkat judul Pemanfaatan Talas sebagai Substitusi Kentang dan Saus Aglio Olio Dalam pembuatan Gnocchi adalah sebagai berikut:

- 1) Untuk mengetahui talas dapat dijadikan formulasi bahan baku gnocchi
- 2) Untuk mengetahui kualitas uji organoleptik (rasa, aroma, warna, tekstur) substitusi kentang dalam pembuatan gnocchi.

### **1.3 Kegunaan Penelitian**

Kegunaan dari penelitian untuk mengetahui talas dapat dijadikan formulasi bahan baku gnocchi dan untuk mengetahui kualitas uji organoleptik (rasa, aroma, warna, tekstur) substitusi kentang dalam pembuatan gnocchi.

#### **1.3.1 Kegunaan Teoritis**

Penelitian ini sangat membantu kemajuan ilmu pangan dan industri makanan. Penelitian ini, yang berpusat pada penggunaan talas sebagai bahan baku, tidak hanya memperluas pengetahuan kita tentang sifat dan potensi talas untuk digunakan dalam berbagai olahan, tetapi juga memberi kita kesempatan untuk membuat produk makanan olahan baru yang kreatif. Metode uji organoleptik yang digunakan dalam penelitian ini dapat digunakan sebagai referensi untuk evaluasi produk makanan olahan lainnya; ini akan membantu dalam pengembangan standar kualitas umum untuk produk makanan. Penelitian ini juga mendukung upaya diversifikasi pangan, terutama dalam penggunaan umbi-umbian lokal. Pada akhirnya, ini akan meningkatkan ketahanan pangan dan nilai tambah bagi petani dan hal ini pun meningkatkan keanekaragaman pangan dan menginspirasi inovasi kuliner.

#### **1.3.2 Kegunaan Praktis**

Penelitian ini tidak hanya membantu bidang ilmu pangan, tetapi juga membantu upaya pemerintah untuk memastikan ketahanan pangan dan pertumbuhan ekonomi lokal. Kita dapat membuat produk olahan yang unik dan bernilai tambah dengan memanfaatkan potensi talas sebagai komoditas unggulan, serta menarik minat wisatawan untuk berkunjung dan menikmati kekayaan kuliner Indonesia.