

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kebutuhan dasar manusia terus mengalami peningkatan seiring dengan meningkatnya jumlah penduduk. Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk memenuhi kebutuhan terhadap pangan yaitu dengan meningkatkan budidaya dan pemanfaatan hasil pertanian. Indonesia memiliki berbagai jenis tanaman sumber pangan yang belum dimanfaatkan secara optimal seperti umbi-umbian. Banyak dari umbi-umbian yang belum dimanfaatkan secara optimal seperti talas, uwi, ganyong, gembili, suwek dan ubi garut. Maka dari itu perlu adanya pemanfaatan secara optimal supaya umbi-umbian tersebut dapat terangkat nilainya menjadi umbi yang populer di masyarakat.

Desa Bokoharjo merupakan sebuah desa yang terletak di kecamatan Prambanan dan berada di wilayah wisata terkenal Situs Ratu Boko. Di wilayah desa Bokoharjo terdapat tanaman umbi yang dapat tumbuh baik dan potensial berupa Talas Belitung (*Xanthosoma sagittifolium*). Namun, kurangnya pengetahuan mengenai pengolahan umbi Talas Belitung (*Xanthosoma sagittifolium*) oleh masyarakat setempat mengakibatkan tanaman ini jarang dimanfaatkan terlebih karena umbi talas sendiri mengandung getah yang dapat menyebabkan gatal jika tidak diolah dengan benar. Beberapa masyarakat setempat juga telah melakukan pengolahan umbi talas secara sederhana sesuai dengan pengetahuan mereka untuk dikonsumsi secara pribadi.

Talas Belitung (*Xanthosoma sagittifolium*) atau kimpul merupakan tanaman yang dapat tumbuh di daerah beriklim tropis bersuhu optimum 13-29°C dengan curah hujan merata sepanjang tahun dan tidak memerlukan pengairan. Tanaman Talas Belitung (*Xanthosoma sagittifolium*) ideal untuk mengisi tanah-tanah kosong yang banyak terdapat di pedesaan, sekaligus menambah sumber karbohidrat non-beras (Indrasti, 2004). Dalam 100 gram Talas Belitung (*Xanthosoma sagittifolium*) terdapat komponen kimia dan gizi yaitu protein 2,81%; lemak 0,08%; karbohidrat 28,66%; air 67,26%; abu 1,19%; pati 0,56%; serat kasar 1,31%; dan serat pangan tidak larut air 6,93% (Putra Jatmiko et al., 2014). Talas Belitung (*Xanthosoma sagittifolium*) atau kimpul merupakan jenis umbi yang pemanfaatannya masih sangat terbatas

dibanyak negara termasuk Indonesia dan kurang populer dibandingkan ubi kayu dan ubi jalar. Umbi talas dapat diolah menjadi bahan utama makanan tradisional; tepung talas sebagai bahan pembuat roti, kue, zat pengental dan makanan bayi; obat tradisional penyakit encok, rematik, penawar racun; dan produk fermentasi berupa pasta kental yang disebut “poi” (Misnani, 2011). Namun, produk berbasis tanaman talas yang beredar di masyarakat kurang bervariasi dan masih berupa produk olahan sederhana, sehingga minat masyarakat untuk mengonsumsinya juga masih rendah. Oleh sebab itu, perlu adanya inovasi pangan dengan harapan dapat menghasilkan suatu produk olahan yang dapat diterima oleh masyarakat dan sarat dengan kandungan gizi yang tinggi.

Getuk merupakan makanan khas yang banyak ditemukan di wilayah Jawa Tengah dan Jawa Timur. Getuk umumnya terbuat dari singkong yang dihancurkan dengan bahan tambahan seperti gula, kelapa parut dan vanili sehingga memiliki tekstur yang lembut dan rasa yang manis, dan umumnya diolah dengan cara dikukus atau digoreng. Getuk merupakan produk pangan semi basah sehingga mempunyai daya simpan yang tidak begitu lama. Sebagai produk pangan semi basah, getuk rentan terhadap kerusakan karena kadar air yang tinggi serta adanya reaksi kimia dan pengaruh lingkungan sekitar yang dapat mempengaruhi sifat kimia dan fisik getuk (Basuki., Atmaka Windi., dan Muhammad, 2013). Maka dari itu, diperlukan adanya inovasi pangan dengan cara tidak hanya mengolah getuk berbahan dasar singkong dan dengan cara dikukus atau digoreng, tetapi memaksimalkan pemanfaatan Talas Belitung untuk diolah menjadi getuk dengan cara dipanggang, sehingga terciptalah inovasi Getuk Talas Belitung Panggang. Pengolahan getuk panggang dilakukan dengan tujuan untuk mendapatkan tekstur getuk yang renyah di luar dan lembut di dalam serta mengurangi kadar air yang dapat menyebabkan umur simpan getuk pendek. Berdasarkan hal yang telah diuraikan, kami berkeinginan untuk berbagi ilmu kepada masyarakat Desa Bokoharjo agar bisa melakukan inovasi pangan untuk menciptakan produk baru yang belum banyak ada di pasaran, dengan cara memaksimalkan pemanfaatan tanaman Talas Belitung yang banyak tumbuh di sekitar Desa Bokoharjo tersebut.

B. Rumusan Masalah

Rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana pengaruh perbedaan rasio penambahan santan bubuk dan variasi lama pemanggangan terhadap karakteristik fisik dan kimia getuk talas panggang?
2. Bagaimana tingkat kesukaan panelis terhadap formulasi getuk talas panggang dengan rasio penambahan santan bubuk dan variasi lama waktu pemanggangan?

C. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian sebagai berikut :

1. Mengetahui pengaruh perbedaan rasio penambahan santan bubuk dan variasi lama pemanggangan terhadap karakteristik fisik dan kimia getuk talas panggang.
2. Mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap formulasi getuk talas panggang dengan rasio penambahan santan bubuk dan variasi lama waktu pemanggangan.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan acuan atau referensi yang dapat membantu apabila mengadakan penelitian selanjutnya.

2. Bagi Mahasiswa

- a. Menambah pengetahuan tentang pemanfaatan umbi Talas Belitung dan santan bubuk menjadi produk pangan yang inovatif.
- b. Mengetahui karakteristik dan daya terima getuk panggang berbahan dasar Talas Belitung dengan penambahan santan bubuk.

3. Bagi Masyarakat

Memberikan informasi kepada masyarakat Desa Bokoharjo tentang pemanfaatan umbi Talas Belitung sebagai bahan utama pembuatan getuk Talas Belitung panggang serta diharapkan dapat membuka lapangan pekerjaan bagi masyarakat sekitar.