

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Bakpao merupakan jenis roti kukus yang populer di masyarakat Indonesia. Bakpao adalah makanan tradisional yang berasal dari negeri China terbuat dari tepung terigu dan ragi, diuleni serta dibentuk bulat dengan isian manis gurih atau sayuran (Forsalina dkk., 2016). Secara umum, bakpao dibuat dengan tepung terigu yang memiliki keunggulan membentuk gluten saat ditambahkan air. Elastisitas pada adonan roti mengakibatkan bakpao memiliki tekstur lembut dan remah yang halus (Damayanti dkk., 2020). Permasalahan yang terjadi saat ini adalah bahan dasar pembuatan bakpao yaitu tepung terigu yang berasal dari gandum, seperti yang telah diketahui bahwa Indonesia masih mengimpor gandum dari luar negeri.

Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS) impor gandum Indonesia mencapai 11,1 juta ton dengan nilai US\$ 3,5 miliar pada tahun 2021. Jika hal tersebut dibiarkan, maka akan menyebabkan ketergantungan pangan dari luar negeri yang mengakibatkan peningkatan pengeluaran devisa negara. Oleh karena itu perlu adanya upaya untuk mengurangi penggunaan tepung terigu. Bentuk kebijakan yang dilakukan dengan cara memanfaatkan potensi pangan lokal yaitu dari kelompok umbi-umbian (Sofiani, 2011). Beberapa jenis umbi-umbian di Indonesia yang berpotensi untuk dikembangkan sebagai pangan alternatif nasional adalah talas.

Talas (*Colocasia esculenta L. Schott*) merupakan sekelompok tanaman umbi-umbian yang mempunyai peran penting serta memiliki nilai ekonomis tinggi sebagai sumber bahan pangan yang sehat dan aman. Kandungan gizi per 150 gr talas mengandung 7 gr serat, 4 gr protein, 170 mg kalsium, 600 mg kalium, 50 mg magnesium, dan 70 mg fosfor. Talas memiliki kandungan karbohidrat (22,25%), gula reduksi (0,87%) serta serat kasar (24,11%) (Suminarti, 2015). Kandungan kalsium (Ca) dan fosfor (P) dari tepung talas cukup tinggi dan lebih tinggi 10 dibandingkan beras (Richana, 2012). Oleh karena itu, talas dapat disubstitusikan pada produk dalam bentuk tepung. Salah satu produk yang dapat disubstitusikan dengan tepung talas adalah bakpao. Substitusi tepung talas dalam pembuatan

bakpao adalah salah satu bentuk upaya diversifikasi pangan untuk memanfaatkan talas serta memberikan nutrisi yang lebih pada bakpao seperti serat yang tinggi, meningkatkan kualitas bakpao seperti tekstur, rasa, dan warna pada bakpao yang akan berpengaruh pada penerimaan konsumen, dan juga cocok untuk dikonsumsi bagi orang yang intoleransi gluten.

Penelitian tentang tepung talas yang telah dilakukan oleh (Lestari dkk., 2017) dimana pada produk roti tawar menghasilkan kadar air 36%, kadar abu 1,07%, kadar lemak 6,22%, kadar protein 0,75% dan kadar karbohidrat 55,97%. Penelitian tepung talas juga dilakukan oleh (Putri, 2021) terhadap brownies kukus dapat dijadikan alternatif makanan selingan penderita diabetes mellitus karena memiliki kadar karbohidrat yang rendah yaitu 19,64 g, dan serat kasar tinggi yaitu 21,41 g. Substitusi tepung talas dikembangkan dalam beberapa jenis produk diantaranya pembuatan kulit kue susu (Cahdian dkk., 2018), nastar (Fitriani, 2021), dan pudding (Mustika dkk., 2021).

Berdasarkan latar belakang diatas, diperlukan penelitian untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung talas guna memperoleh karakteristik fisikokimia dalam pembuatan bakpao. Selain itu juga diharapkan dapat memperkaya inovasi produk pangan, meningkatkan daya guna serta nilai ekonomisnya yang merupakan bentuk diversifikasi produk pangan. Beberapa Analisa yang dilakukan meliputi kadar air, abu, serat kasar, *bread spread ratio*, volume spesifik, kenampakan irisan dan organoleptik.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka dapat dirumuskan beberapa masalah yaitu:

1. Bagaimana pengaruh substitusi tepung talas terhadap karakteristik kimia, fisik, dan sensori bakpao?
2. Berapa persen terbaik substitusi tepung talas pada produk bakpao?

1.3. Tujuan

Tujuan penelitian ini adalah:

1. Mengetahui pengaruh substitusi tepung talas terhadap karakteristik kimia, fisik, dan sensori bakpao.
2. Mengetahui persentase terbaik substitusi tepung talas yang dapat menghasilkan bakpao dengan karakteristik kimia, fisik, dan sensori terbaik.

1.4. Manfaat

Berdasarkan tujuan penelitian yang akan dilaksanakan, maka manfaat yang didapat antara lain:

1. Dapat meningkatkan pemanfaatan tepung talas sebagai bahan pangan.
2. Memberikan informasi mengenai pengaruh substitusi tepung talas terhadap tepung terigu yang tepat untuk mendapatkan karakteristik bakpao yang baik.
3. Memberikan informasi mengenai persentase terbaik dalam substitusi tepung talas terhadap tepung terigu yang tepat untuk mendapatkan karakteristik bakpao yang baik.