

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Bakpao merupakan makanan tradisional yang berasal dari Tionghoa dan dikenal sebagai bakpao di Indonesia. Makanan ini pada umumnya dibuat dari tepung terigu. Produk ini dapat dikonsumsi oleh berbagai kalangan masyarakat, baik dari golongan bawah, menengah, maupun kalangan atas. Bakpao digemari karena teksturnya yang lembut, empuk dan isinya yang beraneka ragam seperti coklat, kacang hijau dan daging. Namun saat ini tingkat kesukaan konsumen pada bakpao mulai menurun, oleh karena itu perlu adanya inovasi dalam pembuatan bakpao dengan bahan-bahan yang dapat ditambahkan dalam pembuatannya, tetapi meskipun dilakukan proses penambahan dalam pembuatannya tentu tidak akan merubah karakteristik fisik dari bakpao pada umumnya. Pada umumnya bakpao merupakan roti yang memiliki warna putih dengan tekstur yang empuk. Salah satu bentuk inovasi adalah dengan pemanfaatan umbi – umbian.

Indonesia kaya akan hasil umbi-umbian, salah satunya adalah umbi talas. Umbi talas ini mudah tumbuh di berbagai jenis tanah di Indonesia. Namun sampai sekarang ini masyarakat belum dapat memanfaatkan talas secara maksimal. Pada umumnya talas dikonsumsi dalam bentuk makanan yang diolah secara sederhana seperti dikukus, direbus, dibuat getuk, perkedel dan lain sebagainya. Padahal talas mempunyai kandungan gizi yang cukup baik. Adanya inovasi baru yang memanfaatkan bahan pangan lokal ini dapat memberikan nilai lebih pada bahan pangan tersebut. Umbi talas dapat digunakan sebagai bahan pembuatan bakpao.

Talas merupakan sumber pangan penghasil karbohidrat yang berpotensi sebagai substitusi beras atau sebagai diversifikasi bahan pangan, selain mengandung karbohidrat 28,20 g talas juga mengandung protein 1,50 g, vitamin C 2,00 mg dan serat 0,70 g. Salah satu komponen karbohidrat dalam talas-talasan adalah polisakarida yang berbentuk gum, yaitu glukomanan (Maape dan Donald, 1979; Yamaguchi, 1983; Pinus *et al*, 1986 dalam Chairul. dkk, 2006).

Glukomanan merupakan suatu bahan pengemulsi (emulgator) pada industri makanan, karena bahan ini di dalam cairan akan membentuk gel yang mempunyai viskositas cukup tinggi (Meir, 1967; Ohtsuki, 1968; Tipson, 1975 dalam Chairul, dkk. 2006). Kadar glukomanan pada talas yaitu sebesar 2,41 % (bb). Adanya teori ini diperkirakan bahwa bahan pengemulsi yang terdapat pada talas dapat membantu memperbaiki karakteristik dari bakpao. Selain itu bahan pengemulsi ini juga dapat digunakan sebagai alternatif untuk mengurangi penggunaan telur.

Talas memiliki daya simpan yang kurang lama hanya mampu bertahan yakni 5 minggu. Cara agar talas dapat digunakan lebih lama yakni dengan dibuat tepung. Tepung talas memiliki kapasitas absorpsi air dan lemak yang tinggi dan dapat mengentalkan adonan pada produk (Nurcahya, 2013 dalam Mulyati. A, 2015). Berdasarkan uraian tersebut maka dilakukan penelitian tentang pengaruh proporsi tepung talas terhadap sifat fisik dan organoleptik produk bakpao.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat dirumuskan dalam rumusan masalah sebagai berikut :

1. Apakah penambahan tepung talas dengan tepung terigu dapat mempengaruhi karakteristik bakpao?
2. Bagaimana proporsi penambahan tepung talas yang tepat untuk membuat bakpao?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mengetahui pengaruh proporsi tepung talas terhadap sifat kimia, fisik dan organoleptik bakpao.
2. Mengetahui pengaruh penambahan tepung talas terhadap sifat kimia, fisik dan organoleptik bakpao yang paling baik.

#### **1.4 Manfaat Penelitian**

1. Dapat mengetahui pengaruh penambahan tepung talas pada pembuatan bakpao
2. Dapat memperoleh formulasi penambahan tepung talas yang tepat terhadap pembuatan bakpao
3. Sebagai sumber informasi panelis tentang pembuatan bakpao dengan penambahan tepung talas serta sebagai pembelajaran dan acuan bagi peneliti untuk penelitian selanjutnya

#### **1.5 Hipotesis**

Penambahan tepung talas dalam pembuatan bakpao.

Dari hal di atas maka dapat diambil hipotesis yang menentukan adalah :

1.  $H_0$  : Penambahan tepung talas tidak berpengaruh terhadap sifat kimia, fisik dan organoleptik bakpao.
2.  $H_1$  : Penambahan tepung talas berpengaruh terhadap sifat kimia, fisik dan organoleptik bakpao.