

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Masyarakat Indonesia yang saat ini masih bergantung pada beras dan terigu sebagai makanan pokok sumber karbohidrat, telah menjadi masalah pangan belakangan ini. Maka perlu dikembangkan pemanfaatan bahan pangan alternatif yang merupakan bahan pangan lokal sebagai sumber karbohidrat baik sebagai pengganti makanan pokok beras atau substitusi tepung terigu. Menurut data Aptindo (2012) bahwa tingkat konsumsi tepung terigu pada tahun 2011 sebesar 4,76 juta sedangkan tingkat konsumsi pada tahun 2012 meningkat 7,06% menjadi sebesar 5,05 juta sehingga diperlukan komoditas pangan lokal yang dapat mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu, misalnya dengan menggunakan umbi-umbian. Umbi-umbian sebagai sumber karbohidrat dan sumber bahan pangan lokal mempunyai potensi untuk menjawab masalah tersebut. Salah satu umbi-umbian yang dapat dijadikan sumber pangan alternatif tersebut, karena merupakan produk lokal dan merupakan sumber karbohidrat adalah kentang.

Dari tahun ke tahun luas areal, hasil produksi, dan produktivitas kentang berfluktuasi. Sampai saat ini jumlah produksi tanaman kentang cukup tinggi dan belum termanfaatkan secara optimal. Pada tahun 2007 produksi kentang Indonesia mencapai 1.875.416 ton dengan luas panen sebesar 176.066 hektar yang menempatkan Indonesia di urutan ke-5 dari negara-negara penghasil kentang dunia (Aini, 2004). Jawa Timur merupakan salah satu sentra penghasil komoditi kentang di Indonesia, pada tahun 2013 produksi kentang mencapai 16,24 ton/ha pada luas panen 11.688 ha (Badan Pusat Statistik dan Direktorat Jenderal Hortikultura di Indonesia, 2016). Sedangkan di daerah jember sendiri meskipun bukan merupakan sentra penghasil kentang namun tingkat konsumsi terhadap kentang juga tinggi, dikarenakan jenis sayuran ini merupakan bahan pangan yang umum di konsumsi oleh masyarakat Indonesia. Hal tersebut di dukung oleh provinsi Jawa Timur sebagai salah satu sentra penghasil kentang terbesar di Indonesia, sehingga ketersediaan bahan pangan ini pun juga akan sangat memadai.

Kentang mempunyai kulit yang sangat tipis dan sangat lunak serta berkadar air cukup tinggi. Hasil panen dalam bentuk segar berkadar air sekitar 78% sehingga mudah rusak oleh pengaruh mekanis. Kerusakan ini mengakibatkan masuknya jasad renik ke dalam umbi kentang yang mengakibatkan kentang cepat mengalami pembusukan. Karena itu perlu dilakukan penanganan baik selama pemanenan, pengangkutan, penyimpanan maupun dalam pengolahannya menjadi bentuk lain yang dapat meningkatkan nilai ekonominya, di antaranya diolah menjadi tepung kentang (Morris, 1984).

Pemanfaatan kentang sebagai bahan pangan alternatif melalui pengolahan untuk menambah jenis-jenis makanan baru (diversifikasi pangan) dan mengatasi kerusakan-kerusakan pascapanen seperti yang telah diuraikan sebelumnya terdapat satu proses yang berperan penting yaitu proses pengeringan.

Donat merupakan jenis kue yang berbahan utama dari tepung terigu yang diberi ragi kemudian proses akhir dengan cara penggorengan. Pada pembuatan adonan ditambahkan gula, garam, margarin, dan telur (dapat digantikan dengan *emulsifier* lain). Pada pembuatan donat yang biasanya menggunakan tepung terigu protein tinggi, namun pada penelitian ini digunakan alternatif tepung *kentang* yang diharapkan mampu mempengaruhi hasil yang terjadi pada sifat organoleptik dari kue donat.

1.2 Rumusan Masalah

- a. Bagaimana pengaruh perlakuan lama perendaman dan konsentrasi natrium metabisulfit terhadap kualitas tepung kentang (*Solanum tuberosum L*)?
- b. Manakah perlakuan terbaik pada pembuatan tepung kentang dan substitusi tepung kentang (*Solanum tuberosum L*) terhadap pembuatan donat?

1.3 Tujuan

- a. Mengetahui perbedaan perlakuan lama perendaman dan konsentrasi natrium metabisulfit terhadap kualitas tepung kentang (*Solanum tuberosum L*).
- b. Mengetahui pengaruh pembuatan tepung kentang dan substitusi tepung kentang (*Solanum tuberosum L*) terhadap pembuatan donat.

1.4 Manfaat

- a. Mengetahui metode pengolahan yang baik dalam pembuatan tepung kentang.
- b. Memberikan informasi ilmiah yang bermanfaat mengenai sifat fisikokimia dimiliki oleh tepung kentang.
- c. Diharapkan memberikan informasi kepada masyarakat mengenai penggunaan tepung kentang menjadi produk serta sebagai pembelajaran dan menjadi titik acuan bagi peneliti untuk penelitian selanjutnya.