

## BAB 1. PENDAHULUAN

### 1.1.Latar Belakang

Di Indonesia, terdapat berbagai macam tanaman pangan yang belum dimaksimalkan manfaatnya. Salah satu komoditas tanaman pangan tersebut adalah umbi talas. Umbi talas (*Colocasia esculenta* L.) merupakan jenis umbi-umbian yang mengandung karbohidrat tinggi, kandungan lemak yang rendah dan kandungan serat yang cukup. Umbi talas umumnya dimanfaatkan menjadi produk olahan keripik dan kurang pemanfaatannya dalam produk lain khususnya *pastry*. *Pastry* merupakan salah satu jenis adonan yang dibuat dari campuran tepung, lemak, dan cairan. Produk *pastry* memiliki beberapa produk turunan dan pembuatannya mengacu pada berbagai adonan (*paste* and *dough*). Sehingga, penggunaan umbi talas pada produk olahan *pastry* perlu dilakukan untuk menambah penganekaragaman produk.

Bolen pisang termasuk jenis *puff pastry*. *Puff pastry* merupakan salah satu produk *pastry* bertekstur kering dan berlapis-lapis yang terbuat dari adonan yang dilapisi lemak padat sehingga didapatkan banyak lapisan adonan dan lemak (Retnaningsih, 2006). Pada umumnya dalam pembuatan bolen pisang, produk ini diberi *topping* untuk memperindah tampilan diantaranya *topping* keju, meses hingga coklat. Bolen pisang dikenal memiliki rasa yang legit dari pisang dan kerenyahan tekstur *puff pastry*. Oleh karena itu, *puff pastry* seperti Bolen pisang dinilai cukup potensial untuk dilakukan inovasi. Bolen dengan isian pisang dipilih mengingat pisang merupakan komoditas khas kota Lumajang. Sehingga, inovasi ini juga diharapkan memberikan dampak baik berupa pengenalan produk dan pemanfaatan buah pisang menjadi lebih beragam.

Tepung talas merupakan produk hasil pengolahan umbi talas yang telah melalui proses penggilingan. Pemanfaatan umbi talas menjadi tepung bertujuan untuk memperpanjang umur simpan umbi talas, yang biasanya hanya mampu bertahan lima minggu. Tepung talas sangat berpotensi menjadi bahan baku pembuatan pangan dalam industri berbasis tepung-tepungan. Kemampuan absorpsi

air dan lemak yang tinggi pada tepung talas dapat mengentalkan adonan pada produk (Nurchahya, 2013). Pada penelitian ini, tepung talas ditambahkan pada adonan bolen pisang. Penambahan tepung talas bertujuan untuk mengetahui pengaruh pada karakteristik bolen pisang. Tepung talas memiliki kandungan pati yang lebih besar daripada tepung terigu dengan perbedaan sekitar 8,79%. Tepung talas juga mengandung amilosa yang bersifat gelatinisasi dan mengeras pada saat dipanaskan, sehingga dengan sifat tersebut dapat memudahkan dalam pembuatan adonan *puff pastry*.

Berdasarkan uraian di atas, peneliti menilai terdapat kesempatan inovasi pembuatan bolen pisang dengan penambahan tepung talas. Selain memberi manfaat lebih bagi umbi talas, inovasi ini juga memberikan cara baru dalam menikmati buah pisang. Tepung talas dipilih karena komoditas tersebut banyak dijumpai, kurang luas pemanfaatannya serta kandungan gizi yang terdapat didalamnya. Komoditas pisang kirana yang dipilih untuk bahan isian diharapkan dapat dimanfaatkan secara maksimal karena ketersediaan komoditasnya yang cukup melimpah.

## **1.2.Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, dapat diambil perumusan masalah yang dapat dikembangkan yaitu :

1. Bagaimana pengaruh penambahan tepung talas terhadap sifat fisik dan sensoris bolen pisang?
2. Bagaimana penilaian masyarakat terhadap bolen pisang dengan penambahan tepung talas?
3. Bagaimana formulasi yang tepat dalam pembuatan bolen pisang dengan penambahan tepung talas?

### **1.3.Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan dari penelitian ini yaitu :

1. Untuk mengetahui sifat fisik dan sensoris bolen pisang dengan penambahan tepung talas.
2. Untuk mengetahui penilaian masyarakat terhadap sifat sensoris bolen pisang kirana dengan penambahan tepung talas.
3. Untuk mengetahui formulasi penambahan tepung talas yang tepat pada bolen pisang.

### **1.4.Manfaat Penelitian**

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini yaitu :

1. Dapat menambah diversifikasi produk pangan.
2. Dapat mengetahui penilaian masyarakat terhadap sifat sensoris bolen pisang.
3. Dapat mengetahui formulasi penambahan tepung talas yang tepat pada bolen pisang.