

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kentang (*Solanum tuberosum* L.) merupakan tanaman penting ke empat dunia setelah gandum (*Triticum spp.*), jagung (*Zea mays* L.) dan beras (*Oryza sativa*). Kentang diproduksi sekitar 311 juta ton dari 19 juta hektar lahan diberbagai negara dengan produksi rata-rata 16,4 ton/Ha dan produktivitas mencapai 44 ton/Ha. Di Indonesia, kentang diproduksi di 21 propinsi dengan total produksi 1.176.304 ton dari lahan seluas 71.238 hektar dengan produksi rata-rata 16,51 ton/Ha. (Deptan, 2010 : 4).

Bagi masyarakat Indonesia, kentang sudah tidak asing untuk dikonsumsi sebagai sayuran maupun sebagai sumber karbohidrat pengganti nasi. Di Indonesia, kentang umumnya diperdagangkan dalam bentuk segar dan beberapa jenis olahan, seperti keripik kentang, *french fries* (kentang goreng), dan aneka macam makanan ringan. Tanaman kentang di Indonesia kini sudah dijadikan sebagai salah satu sayuran yang mendapat prioritas untuk dikembangkan. Hal ini disebabkan permintaan kentang dari tahun ke tahun cenderung meningkat seiring dengan pertumbuhan penduduk, peningkatan pendapatan, perubahan gaya hidup masyarakat yang menyukai makan di restoran *fast food* dan berkembangnya industri pengolahan kentang (Santoso, 2008 : 251-252).

Bagian utama kentang yang menjadi bahan makanan adalah umbi, yang merupakan sumber karbohidrat, mengandung vitamin dan mineral cukup tinggi. Komposisi kimia kentang sangat bervariasi tergantung varietas, tipe tanah, cara budidaya, cara pemanenan, tingkat kemasakan dan kondisi penyimpanan. Kentang diketahui memiliki kadar gizi yang cukup lengkap dimana kandungan terbesarnya adalah karbohidrat (19,10 gram) dan mineral fosfor (56,00 mg). Karena minimnya diversifikasi olahan kentang maka dalam penelitian ini akan dicoba dibuat produk

turunan baru dari kentang yaitu bakso.

Bakso merupakan salah satu makanan khas Indonesia yang banyak digemari masyarakat. Bakso dibuat dengan menambahkan filler atau bahan pengisi, dengan tujuan untuk meningkatkan stabilitas emulsi, meningkatkan karakteristik produk, meningkatkan citarasa, dan elastisitas merupakan parameter penting pada mutu produk bakso. Tepung terigu tidak hanya populer sebagai bahan pembuatan bakso, hampir semua produk makanan menggunakan tepung terigu sebagai bahan bakunya. Permintaan akan tepung terigu yang terus meningkat diakibatkan oleh semakin beragamnya produk makanan berbasis terigu terutama di perkotaan, hal ini menyebabkan naiknya harga tepung terigu. Salah satu solusi untuk mengatasi masalah tersebut adalah dengan memanfaatkan tepung dari komoditas tanaman pangan lokal dalam menggantikan fungsi tepung terigu.

Sebagai salah satu upaya untuk mengembangkan sumber daya lokal, penggunaan tepung terigu sekarang ini dapat digantikan oleh tepung lainnya dengan tanpa merubah sifat produk yang diharapkan. Salah satu bahan yang diharapkan dapat menggantikan tepung terigu adalah tepung jagung.

Tepung jagung merupakan butiran-butiran halus yang berasal dari jagung kering yang dihancurkan. Pengolahan jagung menjadi bentuk tepung lebih dianjurkan dibanding produk setengah jadi lainnya, karena tepung lebih tahan disimpan, mudah dicampur, dapat diperkaya dengan zat gizi (fortifikasi), dan lebih praktis serta mudah digunakan untuk proses pengolahan lanjutan. Jagung kuning maupun putih dapat diolah menjadi tepung jagung. Perbedaan produk hanya terletak pada warna tepung yang dihasilkan.

Pada penelitian ini akan dilakukan kajian tentang bakso kentang goreng yang diformulasi dengan mensubsitusi sebagian fungsi tepung terigu dengan tepung jagung.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana analisis tingkat kesukaan dan kadar gizi bakso kentang (*Solanum*

tuberosum L.) goreng dengan substitusi tepung terigu dan tepung jagung.?

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian bakso kentang goreng ini memiliki tujuan antara lain:

1. Untuk mengetahui formulasi yang tepat dari variasi tepung terigu dan tepung jagung yang berdasarkan analisis tingkat kesukaan bakso kentang goreng
2. Untuk mengetahui kadar gizi bakso kentang dengan substitusi tepung terigu dan tepung jagung.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah:

1. Bagi Peneliti

Menambah wawasan tentang analisis kandungan proksimat, organoleptik bakso kentang goreng yang disubstitusi tepung terigu dan tepung jagung, dan untuk menerapkan teori-teori yang diperoleh dari bangku kuliah serta menambah keahlian dalam penelitian di laboratorium.

2. Bagi Masyarakat

Dapat memberikan informasi kepada masyarakat tentang pengaruh penambahan tepung terigu dan tepung jagung terhadap bakso goreng kentang yang disubstitusi dengan tepung jagung.

