

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Umbi-umbian talas merupakan salah satu bahan pangan alternatif yang dapat dikonsumsi langsung sebagai bahan pangan serta dapat ditingkatkan nilainya sebagai bahan baku industri keripik, kue, dan sebagainya. Umumnya umbi talas dikonsumsi sebagai makanan pokok atau makanan tambahan (Harnum, 2016). Pemanfaatan umbi talas sebagai bahan makan sebenarnya sudah dilakukan sejak lama akan tetapi hanya sebatas selingan makanan.

Salah satu strategi untuk mempertahankan ketahanan pangan yaitu dengan melakukan diversifikasi berbasis pangan lokal. Hal tersebut didukung dengan adanya ketersediaan pangan lokal yang tinggi akan kandungan karbohidratnya seperti umbi talas (Agustin, Estiasih, & Wardani, 2017). Selain itu talas memiliki beberapa keunggulan dari pernyataan Dewi, Dwiloka, & Setiani (2017), bahwa pati talas mudah dicerna serta bebas gluten, rendah lemak dan kalori, dan sebagai sumber karbohidrat alternatif pengganti beras. Komponen makronutrien dan mikronutrien pada umbi talas meliputi protein, lemak, karbohidrat, serat kasar, fosfor, kalsium, besi, tiamin, riboflavin, niasin, dan vitamin C (Septianti, 2018).

kekerasan keripik kimpul mempunyai kecenderungan menurun dengan semakin tingginya konsentrasi NaHCO_3 dan semakin tingginya suhu penggorengan (Perwanto dkk 2013). Adanya penambahan natrium bikarbonat cenderung menurunkan kekerasan sampel sehingga sampel semakin renyah karena mengandung kadar air yang cukup tinggi (Veradila, 2005).

Perlakuan perendaman larutan Natrium Bikarbonat (NaHCO_3) dan suhu penggorengan dalam pembuatan keripik kimpul, memberikan pengaruh yang signifikan terhadap nilai kekerasan keripik kimpul yang dihasilkan yaitu 0.19 – 0.56 kg/ cm². Selain itu juga memberikan pengaruh terhadap sifat fisik (kadar air) dan dari sifat organoleptik (kerenyahan, kenampakan, rasa dan warna). Hasil perlakuan terbaik diperoleh pada produk keripik kimpul dengan perlakuan perendaman larutan NaHCO_3 dengan konsentrasi 1 g/L dan suhu penggorengan 180°C (Putranto dkk, 2013).

Talas ini memiliki kadar gula yang relatif paling rendah di antara ubi kayu, ubi jalar dan umbi lainnya. Tetapi di samping itu umbi talas ini memiliki kalsium oksalat yang apabila di konsumsi dapat mengakibatkan rasa gatal dan juga rasa terbakar di tenggorokan, oleh karena itu untuk mengurangi kalsium oksalat tersebut saya menggunakan natrium bikarbonat yang diaplikasikan pada saat perendaman supaya pada saat perendaman natrium bikarbonat ini dapat membuka pori-pori talas dan mengeluarkan kalsium oksalat yang akan larut dengan air dan aman di konsumsi.

Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh konsentrasi Natrium bikarbonat terhadap mutu keripik talas
2. Mengetahui pengaruh suhu penggorengan terhadap mutu keripik talas
3. Mengetahui pengaruh interaksi antara konsentrasi Natrium Bikarbonat dengan suhu penggorengan terhadap mutu keripik talas.

Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi dalam pengembangan ilmu pengetahuan mengenai mutu keripik talas

Hipotesis

1. Perlakuan 1 g konsentrasi natrium bikarbonat berpengaruh baik terhadap mutu keripik talas
2. Suhu penggorengan 90°C yang berpengaruh baik terhadap mutu keripik talas
3. Terdapat interaksi antara 1g konsentrasi natrium bikarbonat dengan suhu penggorengan 90°C terhadap mutu keripik talas