

I. PENDAHULUAN

I.I Latar Belakang

Talas merupakan tanaman pangan berupa herba menahun. Talas termasuk dalam suku talas-talasan (*Araceae*), berperawakan tegak tingginya 1 cm atau lebih dan merupakan tanaman semusim atau sepanjang tahun. Asal mula tanaman ini berasal dari asia tenggara, menyebar ke China dalam abad pertama, ke Jepang, ke daerah Asia Tenggara lainnya dan ke beberapa pulau di samudera pasifik, terbawa oleh migrasi penduduk. Di Indonesia talas bisa dijumpai hampir diseluruh kepulauan dan tersebar dari tepi pantai sampai pegunungan di atas 1000 m baik liar maupun di tanam. Terigu merupakan hasil pengolahan biji gandum yang umum digunakan sebagai bahan baku berbagai produk pangan. Pemanfaatan terigu di Indonesia oleh industri pengolahan pangan meliputi bahan untuk pembuat roti, mie, *cakes*, *cookies*, *chips*, dan keperluan rumah tangga, (BPS, 2000) dalam Yuliatmoko (2012)

Asal mula tanaman ini berasal dari daerah Asia Tenggara, menyebar ke China dalam abad pertama, ke Jepang, ke daerah Asia Tenggara lainnya dan ke beberapa pulau di Samudra Pasifik, terbawa oleh migrasi penduduk. Di Indonesia talas bisa di jumpai hampir di seluruh kepulauan dan tersebar dari tepi pantai sampai pegunungan di atas 1000 m dpl, baik liar maupun di tanam (Amiruddin, 2013)

Talas (*Calocasia esculenta L.*) merupakan umbi-umbian lokal Indonesia yang masih belum digunakan dengan maksimal untuk diolah sebagai produk.

Umbi talas memiliki keunggulan yang meliputi rendah lemak, bebas gluten, serta mudah dicerna. Selain itu, kandungan patinya juga cukup tinggi, yaitu 70-80 gram / 100 gram berat talas kering. Tanaman talas merupakan tanaman penghasil karbohidrat yang memiliki peranan cukup strategis tidak hanya sebagai sumber bahan pangan, dan bahan baku industri tetapi juga untuk pakan ternak, tanaman talas yang sering dikenal masyarakat adalah talas bogor, talas belitung dan talas padang.

Talas mempunyai nilai ekonomi yang cukup tinggi. Umbi, pelepah daunnya banyak digunakan sebagai bahan makanan, obat maupun pembungkus. Daun, sisa umbi dan kulit umbi dapat dimanfaatkan sebagai pakan ternak dan ikan secara langsung maupun setelah difermentasi. Namun untuk pemanfaatan umbi talasnya kurang dilirik oleh masyarakat luas karena selama ini pemanfaatannya hanya sebatas direbus dan digoreng saja. Penggunaan tepung talas sebagai bahan baku pembuatan dodol talas diduga bisa membantu memperpanjang umur simpan dari dodol talas karena tepung talas memiliki ukuran granula pati yang lebih kecil daripada hancuran talas segar. Adapun, kelemahan talas adalah daya tahan umbi talas yang telah dipanen, sangat singkat. Sehingga, dengan pemanfaatannya untuk diolah terlebih dahulu menjadi tepung sebelum selanjutnya diolah menjadi bahan pangan lain, akan memberikan keuntungan secara ekonomi.

Dodol merupakan makanan tradisi zaman dahulu yang peminatnya banyak dari kalangan tua dan kurang diminati di kalangan muda oleh karena itu dibuat produk dengan varian rasa yang lebih beragam untuk menciptakan daya tarik bagi semua kalangan. varian rasa cempedak digunakan pada pengolahan dodol talas selain

mudah didapat juga memberikan aroma dan rasa khusus pada olahan dodol talas tersebut .Berdasarkan (Data BPS 2017) Provinsi Kalimantan Timur memiliki produksi buah cempedak sebanyak 14,196 Ton/tahun, adapun perasa kelapa dapat memberikan rasa gurih pada olahan dodol talas, tanaman kelapa merupakan komoditi tradisional Kalimantan Timur tumbuh dengan baik pada semua tempat, luas areal kelapa rakyat di Kalimantan Timur tahun 2017 tercatat sebanyak 22,289 Ha dengan jumlah produksi sebanyak 13,647 Ton, dan rasa pandan digunakan karena pandan memiliki aroma, rasa, dan warna khas yang dapat menarik peminatnya selain itu tanaman pandan juga mudah ditemukan di berbagai tempat.

Pemanfaatan buah varian rasa memungkinkan menambah diversifikasi pengolahan dodol varian rasa untuk meningkat ekonomi masyarakat luas. Dalam proses pembuatannya tidak begitu sulit karena dapat dilakukan secara tradisonal. Dodol termasuk pangan semi basah karena mengandung kadar air 20%. Pengolahan dodol talas selama ini hanya menggunakan penambahan rasa coklat dan tape talas belum ada pengolahan rasa lain yang lebih beragam. Sementara itu untuk Kalimantan Timur terdapat buah-buahan yang cukup beragam untuk digunakan sebagai perasa dodol, oleh karena itu pada rencana penelitian ini akan dilakukan pengembangan aneka rasa dodol talas dengan varian rasa cempedak, pandan, dan kelapa.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh penambahan varian rasa dan konsentrasi perasa terhadap kadar air dan kadar lemak dodol talas ?

2. Bagaimana tingkat penerimaan konsumen terhadap produk dodol talas varian rasa ?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh penambahan varian rasa dan konsentrasi perasa terhadap kadar air dan kadar lemak dodol talas.
2. Mengetahui tingkat penerimaan konsumen terhadap produk dodol talas varian rasa

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat tentang pemanfaatan talas menjadi dodol talas varian rasa dengan proporsi yang tepat sehingga dapat memberikan nilai tambah pada ubi talas secara ekonomi.