

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang.

Tanaman talas (Colocasia esculenta L, Schoot) potensial untuk dikembangkan di Indonesia, karena mampu tumbuh dengan baik di iklim tropika. Talas dapat digunakan sebagai tanaman budidaya baik sebagai tanaman samping maupun tanaman polowijo di sawah sehabis panen.

Salah satu kebutuhan dasar manusia yang penting adalah masalah pangan, disamping papan, sandang, pendidikan dan kesehatan. Masalah pangan selalu lebih mendesak untuk dipecahkan karena hal ini selaras dengan laju kenaikan penduduk. Dalam usaha memenuhi kebutuhan pangan khususnya sumber karbohidrat, ditempuh dengan berbagai cara yaitu intensifikasi, ekstensifikasi, diversifikasi dan rehabilitasi. Intensifikasi telah membawa Indonesia berswasembada beras sejak tahun 1984. Namun untuk mengantisipasi terjadinya penurunan produksi diikuti dengan meningkatkan diversifikasi pangan. Dalam kaitannya dengan hal tersebut umbi-umbian mempunyai peluang yang cukup besar, sebagai sumber karbohidrat alternatif selain ubi kayu dan ubi jalar, umbi talaspun mempunyai prospek yang cukup baik.

Umbi merupakan tempat penyimpanan makanan cadangan bagi tanaman, yang sebagian besar terdiri dari karbohidrat.

Pati banyak digunakan dalam industri pangan maupun non pangan, dan mempunyai banyak peranan penting dalam kedua bidang tersebut. Pati dapat diperoleh dari umbi-umbian dan biji-bijian, di Indonesia umumnya pati diperoleh dari umbi-umbian (Muljohardjo, 1988).

Selama pasca panen, bahan pangan banyak mengalami perubahan-perubahan baik yang diharapkan maupun yang tidak diharapkan. Perubahan-perubahan tersebut sebagian besar terjadi akibat adanya reaksi kimia di dalam bahan maupun akibat pengaruh lingkungan. Demikian juga berkurangnya nilai gizi dari berbagai bahan pangan dapat disebabkan oleh reaksi kimia atau pengaruh fisik dari luar. Untuk memanfaatkan suatu bahan produk pertanian menjadi bahan pangan, maka terlebih dahulu harus mengetahui sifat-sifat dari bahan tersebut. Terutama sifat yang berhubungan dengan pengolahan bahan makanan tersebut. Walaupun talas sudah banyak dimanfaatkan tetapi pengolahannya hanya sekedar digoreng atau direbus, dengan mengetahui sifat-sifat fisik dan kimia pati talas mungkin pati talas dapat diolah lebih lanjut menjadi makanan yang mempunyai nilai ekonomi tinggi.

Di berbagai negara, seperti Brazilia, Filipina dan

Colombia, tepung talas digunakan sebagai bahan baku pembuatan kue, karena tepung talas dapat dipakai sebagai pengganti tepung terigu.

Komposisi kimia maupun sifat kimia pati umumnya berbeda-beda tergantung dari sumber pati, varietas, dan umur. Komposisi dan sifat-sifat pati umumnya berhubungan dengan jenis pati, tetapi sifat fisik dan kimia dapat berubah karena proses pengolahan dan cara modifikasi yang diterapkan untuk memperoleh patinya.

B. Permasalahan.

Dari uraian latar belakang diatas, dapat diambil beberapa permasalahan yaitu :

1. Bagaimana pengaruh lama penyimpanan terhadap sifat fisik dan kimia pati talas (Colocasia esculenta L, Schoot)?
2. Bagaimana rendemen yang dihasilkan dari masing-masing perlakuan (umbi segar, umbi yang disimpan 1 minggu, 2 minggu dan 3 minggu)?

C. Tujuan Penelitian.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui :

1. Pengaruh lama penyimpanan terhadap sifat-sifat fisik dan kimia pati talas (*Colocasia esculenta* L, Schoot).
2. Rendemen yang dihasilkan dari masing-masing perlakuan (umbi segar, umbi yang disimpan 1 minggu, 2 minggu, 3 minggu).

D. Hipotesis.

1. Lama penyimpanan dapat mempengaruhi kandungan pati talas (*Colocasia esculenta* L, Schhot).
2. Adanya perbedaan rendemen yang dihasilkan dari masing-masing perlakuan karena adanya pengaruh lama penyimpanan.