

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan tradisional adalah makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat pada suatu lokasi tertentu dan atau disajikan untuk merayakan suatu kebudayaan serta memiliki karakteristik khusus yang membedakannya dari makanan lainnya (Yuliani&Ami2020). Makanan tradisional merupakan bagian penting dari warisan budaya suatu daerah yang mencerminkan identitas, nilai, serta kebiasaan masyarakat setempat. Indonesia sebagai negara yang kaya akan keanekaragaman suku dan budaya memiliki ribuan jenis makanan tradisional yang tersebar di seluruh wilayah Nusantara. Setiap makanan tidak hanya berfungsi sebagai pemenuhan kebutuhan gizi, tetapi juga memiliki nilai kehidupan sehari-hari. Di Indonesia, makanan tradisional sangat bervariasi, bergantung pada daerah, adat, dan bahan-bahan lokal yang digunakan. Banyak makanan tradisional yang menggambarkan kekayaan kuliner Indonesia, baik dari segi teknik memasak, bumbu, maupun pemilihan bahan makanan. Salah satu jenis makanan di Indonesia adalah kue tradisional yang merupakan jenis makanan penutup atau camilan yang memiliki ciri khas dan berasal dari budaya atau daerah tertentu. Kue ini sering kali diwariskan secara turun-temurun, menggunakan bahan-bahan lokal yang mudah ditemukan di lingkungan sekitar, serta proses pembuatan yang sudah dikenal lama dalam suatu komunitas atau masyarakat. Kue tradisional biasanya dibuat dengan resep yang sudah ada sejak zaman dahulu dan memiliki cara pembuatan yang unik, baik dalam pemilihan bahan, pengolahan, maupun cara penyajiannya.



Gambar 1.1 Kue Ali Agrem

Sumber: Vecteezy (2022)

Kue cincin merupakan salah satu jajanan tradisional khas dari Jawa Barat,

khususnya daerah Sunda. Kue ini sering disebut dengan nama ali agrem di beberapa daerah. Nama "ali agrem" berasal dari bahasa Sunda, di mana "ali" berarti cincin dan "agrem" berarti dibungkus atau terbungkus, yang menggambarkan bentuk kue ini yang menyerupai cincin dengan lapisan gula atau kelapa. Bahan dasar membuat kue cincin menggunakan bahan dasar yang sederhana namun menghasilkan cita rasa yang khas. Salah satu bahan utama dalam pembuatan kue cincin adalah tepung beras, yang memberikan struktur pada kue sehingga kue bisa terbentuk dengan baik dan tidak mudah hancur. Selain itu, tepung beras juga digunakan dalam adonan kue cincin, memberikan kelembutan dan kenyal pada tekstur kue setelah digoreng. Gula merah adalah bahan penting lainnya yang memberikan rasa manis yang khas pada kue cincin, serta memberikan warna coklat kemerahan.

Talas merupakan tanaman umbi yang memiliki bentuk dan ukuran bervariasi, tergantung pada varietas serta lingkungan tempat tumbuhnya, Umbi ini juga dikenal sebagai sumber karbohidrat yang penting dan dapat dijadikan sebagai bahan pangan alternatif (Wahyudi, 2010) . Di Indonesia, umbi talas merupakan salah satu jenis umbi-umbian yang cukup dikenal dan telah lama dibudidayakan oleh masyarakat, terutama di daerah pedesaan. Talas tumbuh optimal di daerah tropis dan subtropis dengan suhu antara 21°C hingga 27°C dan curah hujan sekitar 1.750 hingga 2.000 mm per tahun. Tanaman ini membutuhkan kelembapan tinggi dan dapat tumbuh dengan baik di tanah yang gembur, kaya bahan organik, serta memiliki drainase yang baik, Talas juga dapat berkembang baik di tanah vulkanik, andosol, latosol, dan tanah lempung subur (Melda yantisuka, 2024). Umbi talas mengandung banyak kandungan gizi salah satunya merupakan karbohidrat, yang memberikan energi bagi tubuh. Karbohidrat dalam talas merupakan karbohidrat kompleks, sehingga memberikan pasokan energi yang lebih stabil dan tidak cepat meningkatkan kadar gula darah. Selain itu umbi talas juga mengandung serat, dan memiliki vitamin C dan B. Kandungan Gizi Talas terdiri dari air (73g%), energy (98 Kkal), Protein (1,9 g), Lemak (0,2 g), Karbohidrat (23,7 g%), Ca (28 mg), P (61 mg%), Fe (1,0 mg%), Vitamin A (20 SI/100g), Vitamin B (0,13 mg%), Vitamin C (4 mg%) (Yuliani, 2013).

Komposisi zat yang terkandung dalam 100 gram talas, Menurut Kementerian Kesehatan pada tahun 2020 , dapat dilihat pada tabel 1.1 berikut:

Tabel 1.1 Komposisi Zat Dalam Talas

Komponen	Satuan	Talas
Energi	Kkl	112
Protein	Gr	3,0
Lemak	Gr	0,2
Karbohidrat	Gr	29
Kalsium	Mg	28,0
Fosfor	Mg	61,0
Besi	Mg	1,0
Vit A	Re	3,0
Vit C	Mg	4,0
Vit B1	Mg	0,13
Air	%	85
Vitamin K	Mg	1,0

Sumber: komposisi pangan Indonesia, kemenkes 2020

Selama ini, pemanfaatan talas di Indonesia umum nya hanya sebatas direbus, digoreng, atau dijadikan makanan ringan tradisional seperti keripik dan kolak. Meskipun produk produk tersebut populer di kalangan masyarakat, pengolahanya cenderung monoton dan belum memaksimalkan potensi talas.

Berikut ini disajikan data konsumsi talas khususnya di provinsi jawa barat pada tahun 2016-2020.

Tabel 1.2 Data Konsumsi Talas di Jawa Barat

Tahun	Provinsi	Konsumsi Talas (kg perkapita)
2016	Jawa Barat	0,0034 kg
2017	Jawa Barat	0,0046 kg
2018	Jawa Barat	0,0043 kg
2019	Jawa Barat	0,0037 kg
2020	Jawa barat	0,0032 kg

Sumber : Badan Pusat Statistik 2020

Data konsumsi talas di Jawa Barat selama periode 2016 hingga 2020

menunjukkan pola yang fluktuatif namun relatif stabil. Konsumsi talas per kapita meningkat dari 0,0034 kg per hari pada tahun 2016 menjadi puncaknya 0,0046 kg pada 2017, kemudian menurun pada 2018 menjadi 0,0043 kg per hari. Pada tahun 2019, konsumsi talas tercatat sebesar 0,0032 kg per hari, dan mengalami kenaikan kembali menjadi 0,0037 kg per kapita per hari pada tahun 2020. Secara keseluruhan, konsumsi talas di Jawa Barat berkisar antara 1,2 hingga 1,7 kg per kapita per tahun, menunjukkan bahwa konsumsi talas masih cukup rendah namun memiliki potensi untuk dikembangkan lebih lanjut melalui peningkatan kesadaran dan diversifikasi produk talas. Salah satu bentuk diversifikasi yang dapat dilakukan dengan pemanfaatan talas sebagai bahan dalam pembuatan kue Ali Agrem. Kue ini tidak hanya mengangkat cita rasa lokal yang khas tetapi juga membuka peluang baru dalam meningkatkan nilai tambah talas melalui olahan yang menarik dan diminati masyarakat. Selain itu, upaya ini juga berkontribusi pada pelestarian budaya kuliner serta mendukung kesejahteraan petani talas setempat melalui peningkatan permintaan komoditas lokal.

Minimnya inovasi pengolahan menyebabkan nilai tambah dari talas belum optimal, sehingga produk talas kurang bersaing di pasar modern maupun industri pangan. salah satu bentuk inovasi tersebut adalah pengolahan talas menjadi tepung talas. Tepung talas memiliki keunggulan karena dapat digunakan sebagai bahan dasar pembuatan berbagai produk makanan, seperti kue, roti, mie, hingga camilan modern. Pengolahan talas menjadi tepung merupakan langkah strategis yang tidak hanya memperpanjang masa simpan talas, tetapi juga memudahkan distribusi serta memperluas jangkauannya dalam berbagai produk pangan. Proses pengolahan ini mengubah talas yang umumnya mudah rusak menjadi produk yang lebih tahan lama, sehingga dapat meningkatkan efisiensi penyimpanan dan mempercepat distribusi ke berbagai wilayah. Selain itu, tepung talas dapat diolah lebih lanjut menjadi berbagai produk makanan yang beragam. pengolahan talas menjadi tepung merupakan salah satu cara untuk mengatasi masalah cepat rusaknya umbi talas yang kaya akan air. Dengan mengubah talas menjadi tepung, umur simpan talas dapat diperpanjang, karena tepung talas lebih tahan lama dibandingkan dengan umbi talas segar yang cepat rusak, Tepung talas yang dihasilkan memiliki potensi besar untuk digunakan dalam berbagai produk pangan, yang dapat meningkatkan nilai ekonomi dan memperluas pasar produk berbasis talas (Saptoningsih, 2013).

Dalam pembahasan kali ini membahas tepung talas sebagai substitusi tepung

beras yang digunakan pada pembuatan kue ali agrem. Substitusi tepung beras menjadi tepung talas dalam membuat produk kue ali agrem ini dapat menambah kemampuan keberlanjutan (*sustainable*) dan berkontribusi pada pembangunan ekonomi negara dan membuat ketahanan pangan nasional. Pada penerapan prinsip-prinsip *sustainable food system* pada aspek ekonomi, sosial, dan lingkungan. Inovasi bisa menjadi salah satu cara untuk menerapkan prinsip tersebut dalam pengembangan produk pangan lokal. Inovasi pembuatan kue ali agrem dengan mengganti tepung beras dengan tepung talas bertujuan untuk mendukung diversifikasi pangan sekaligus meningkatkan cita rasa produk. Penggunaan tepung talas sebagai bahan pengganti tidak hanya memperkenalkan variasi bahan pangan lokal, tetapi juga memberikan nuansa rasa yang lebih khas dan unik. Talas memiliki rasa yang lebih manis alami dan aroma yang lebih kaya, yang dapat menambah kedalaman cita rasa pada kue ali agrem. Dengan mengganti tepung beras, inovasi ini tidak hanya memperkaya pengalaman konsumen, tetapi juga mendorong pemanfaatan sumber daya lokal yang melimpah. Dengan demikian, inovasi ini menjadi langkah strategis dalam mendukung keberlanjutan dan ketahanan pangan, sambil mempertahankan dan memperkaya kekayaan kuliner tradisional Indonesia.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang dikemukakan maka dapat dirumuskan masalah:

1. Bagaimana resep formulasi dari produk kue ali agrem berbasis tepung talas?
2. Bagaimana daya terima konsumen terhadap produk kue ali agrem berbasis talas?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penulis mengangkat judul pemanfaatan talas dalam pembuatan kue ali agrem adalah sbagai berikut:

1. Untuk mengetahui formulasi resep kue ali agrem berbasis talas.
2. Untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap produk kue ali agrem berbasis talas.

1.4 Kegunaan Penelitian

Tujuan penelitian ini, memiliki manfaat secara teoritis dan praktis sebagai berikut ini:

1.4.1 Manfaat Teoritis

Memperluas wawasan tentang potensi talas tidak hanya sebagai umbi-umbian konsumsi tradisional, tetapi juga sebagai bahan baku tepung alternatif yang dapat digunakan dalam berbagai produk pangan, termasuk olahan kue tradisional. Dan menjadi referensi bagi penelitian selanjutnya tentang optimasi formulasi atau aplikasi bahan alternatif lainnya.

1.4.2 Manfaat Praktis

Penelitian ini diharapkan menjadi solusi dalam pemanfaatan umbi talas serta sebagai inovasi dalam pembuatan kue ali agrem. Dan penelitian ini diharapkan dapat berguna bagi industri kuliner, terutama UMKM atau produsen kue tradisional seperti ali agrem, dalam pemanfaatan umbi talas sebagai bahan pengganti tepung beras.