

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Menurut Asgar (2013), kentang (*Solanum tuberosum* L.) merupakan tanaman semusim yang memiliki potensi untuk diekspor ke negara lain. Tanaman ini termasuk tanaman pangan utama keempat dunia, setelah padi, gandum dan jagung. Menurut Prahardini dan Pratomo (2011), kentang dapat digunakan sebagai sayur maupun olahan dalam bahan baku industri misalnya keripik.

Kentang merupakan bahan pangan dari umbi tanaman perennial *Solanum tuberosum* L. dari *Family Solanaceae*. Kentang juga salah satu pangan utama dunia setelah padi, gandum dan juga jagung mendapat prioritas dalam pengembangannya di Indonesia (Wattimena, 2000; Suwarno, 2008). Menurut data Kementerian Pertanian (2020), pada tahun 2017-2019 produktivitas kentang di Indonesia mengalami kenaikan. Pada tahun 2017, produktivitas kentang di Indonesia sebesar 15,40 ton/ha, kemudian pada tahun 2018 mengalami kenaikan sehingga produktivitas kentang mencapai 18,71 ton/ha. Pada tahun 2019, produktivitas kentang di Indonesia kembali mengalami kenaikan menjadi 19,27 ton/ha.

Kandungan air yang cukup tinggi sekitar 80% menyebabkan kentang menjadi cepat rusak sehingga perlu cara untuk memperpanjang daya simpannya. Salah satunya adalah dengan mengolahnya menjadi tepung. Menurut hasil analisa kandungan gizi kentang dilihat dari Komposisi Pangan Indonesia (2009:6) kentang mengandung karbohidrat 13,5 gram. Hal ini memungkinkan untuk menjadikan kentang sebagai tepung. Pengubahan bentuk kentang menjadi tepung akan memperluas dan mempermudah pemanfaatan kentang menjadi produk yang setengah jadi yang fleksibel, memiliki daya simpan yang cukup lama sehingga dapat digunakan sebagai bahan makanan yang bervariasi dalam pengolahan pangan. Salah satu variasi makanan dari tepung kentang yang memungkinkan untuk dibuat adalah brownies.

Brownies kukus adalah salah satu ragam cake semi basah yang bertekstur bantat, dalam pembuatannya kaya akan lemak dan telur biasanya berwarna coklat, rasanya manis dan dengan proses penyelesaian di kukus. (Zusnaini, 2010). Tepung yang biasa digunakan dalam pembuatan brownies adalah tepung terigu. Tepung terigu mengandung karbohidrat 77,3g/100 gram dan protein 8,9g/100 gram. Dalam adonan, tepung berfungsi sebagai pembentuk struktur dan tekstur brownies, pengikat bahan-bahan lain dan mendistribusikannya secara merata, serta berperan dalam membentuk cita rasa. Tepung terigu yang biasa digunakan untuk membuat brownies adalah terigu protein rendah (Astawan, 2009).

Pada umumnya bahan baku brownies kukus terbuat dari tepung terigu, padahal Indonesia bukan negara penghasil terigu. Bahan baku terigu terbuat dari gandum, sedangkan gandum tidak dapat tumbuh di negara tropis seperti Indonesia. Oleh karena itu negara kita terus-menerus mengimpor terigu sehingga jumlah devisa yang dikeluarkan semakin banyak.

Untuk mengurangi ketergantungan terhadap terigu, perlu dicari sumber tepung dari bahan baku lokal, yaitu tepung kentang. Dilihat dari keunggulannya, kentang sangat kaya nutrisi, bebas lemak, bebas kolesterol, bebas lemak jenuh, bebas sodium atau natrium. Selain itu tepung kentangnya tetap kaya nutrisi, mengandung sejumlah potassium atau kalium, vitamin B, serta kandungan mineral dan vitamin serta zat besi. (www.pastrybakery.com).

Tepung kentang dapat disubstitusikan dalam pembuatan brownies karena bahan yang digunakan dalam pembuatan brownies yaitu tepung terigu yang kebanyakan diimpor dari negara lain, dapat diganti dengan bahan lain yaitu tepung kentang. Selain itu tekstur dari tepung kentang sama seperti tepung terigu, butirannya halus serta dapat memberikan terobosan yang lain dari tepung kentang, supaya pemanfaatan kentang tidak dikenal sebagai keripik yang selama ini kita ketahui, tetapi kentang bisa dibuat sebagai brownies.

Menurut Murtiningsih dan Suyanti, (2011:76) kandungan kalium pada kentang cukup tinggi, tetapi kandungan natrium pada kentang tergolong rendah. Natrium dapat memicu hipertensi, sedangkan kalium mampu menurunkan tekanan darah, sehingga rasio kalium dan natrium yang tinggi pada kentang

sangat menguntungkan bagi kesehatan, karena dapat mencegah hipertensi. Dalam Komposisi Pangan Indonesia (2009:6) disebutkan bahwa kandungan kalium pada kentang sebesar 396 mg dan natrium 7mg per 100 gram, kandungan kalium dan natrium pada kentang ini lebih tinggi jika dibandingkan dengan tepung terigu yang kandungan kaliumnya hanya 0 mg dan kandungan natriumnya 2 mg.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana pengaruh penambahan tepung kentang terhadap uji organoleptik?
2. Bagaimana tingkat kesukaan masyarakat terhadap kualitas brownies kukus tepung kentang?

C. Tujuan dan Manfaat Penelitian

a. Tujuan Penelitian

1. Mendeskripsikan pengaruh penambahan tepung kentang dalam pembuatan brownies kukus terhadap uji organoleptik dari segi warna, aroma, tekstur dan rasa.
2. Mendeskripsikan pengaruh penambahan tepung kentang dalam pembuatan brownies kukus terhadap tingkat kesukaan.

b. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Secara umum penelitian ini dapat dijadikan acuan untuk penelitian selanjutnya bahwa tepung kentang dapat dimanfaatkan sebagai bahan pembuatan brownies kukus.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Peneliti Selanjutnya

Dapat memperoleh wawasan, pengetahuan serta pengalaman langsung bagaimana cara membuat brownies kukus dengan bahan tambahan tepung kentang.

b. Bagi Pembaca

Bagi yang berkeinginan mengolah dan memanfaatkan kentang menjadi produk yang sederhana serta penelitian ini dapat dimanfaatkan sebagai referensi bagi penelitian selanjutnya.

c. Bagi Masyarakat

Menambah pengetahuan dan informasi kepada masyarakat tentang keanekaragaman pangan melalui pengolahan brownies kukus dengan bahan tambahan tepung kentang.

D. Hipotesis

Hipotesis adalah jawaban sementara terhadap rumusan masalah penelitian, dimana rumusan masalah penelitian telah dinyatakan dalam bentuk kalimat pertanyaan. Menurut Sugiyono (2015:96), hipotesis juga dapat dinyatakan sebagai jawaban teoritis terhadap rumusan masalah penelitian, belum jawaban yang empirik dengan data.

Berdasarkan teori yang telah diuraikan diatas, maka diajukan hipotesis sebagai berikut:

H₀: Tepung kentang tidak berpengaruh terhadap hasil jadi brownies kukus

H₁: Tepung kentang berpengaruh terhadap hasil jadi brownies kukus.