

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan Negara yang terletak di wilayah strategis, terlihat dari letak geografisnya, Indonesia berada di antara dua benua yaitu Australia dan Asia serta Samudra Hindia dan Samudra Pasifik. Di antara dua samudra besar, Indonesia mendapatkan angin laut yang menyebabkan banyak hujan, iklim yang tropis menyebabkan Indonesia memiliki dua musim. Selain iklim yang tropis, Indonesia mempunyai keragaman budaya seperti seni, bahasa, peradaban dan agama.

Pangan merupakan sesuatu yang berasal dari pertanian, perkebunan, dan perhutanan yang diperuntukkan sebagai makanan dan minuman yang dikonsumsi oleh manusia, baik melalui proses pengolahan maupun tidak melalui proses pengolahan. Menurut Nur dan Sunarti (2004) salah satu usaha yang dapat meningkatkan ketersediaan pangan adalah dengan memanfaatkan hasil pertanian, seperti ketersediaan umi-umbian yang dapat menjadi alternatif dalam memenuhi bahan pangan penduduk yang mengandung karbohidrat tinggi. Pangan sebagai sumber gizi menjadi landasan manusia untuk mencapai hidup yang sehat dan sejahtera.

Pangan memiliki banyak sumber gizi seperti karbohidrat, lemak, protein, vitamin, mineral dan air. Krisis ekonomi di Indonesia membuat masyarakat kurang mengkonsumsi makanan yang bergizi. Akan tetapi Pemerintahan Indonesia telah berusaha meningkatkan kebutuhan pangan dengan cara melalui peningkatan produksi beras dan mengembangkan tanaman yang bernilai tinggi.

Komoditi umbi-umbian dapat menjadi salah satu alternatif yang bernilai ekonomis. Masyarakat di Indonesia banyak memanfaatkan umbi-umbian sebagai pengganti beras ataupun sebagai tepung terigu. Umbi-umbian adalah bahan nabati yang diperoleh dari dalam tanah, misalnya ubi kayu, ubi jalar, kentang, garut, kunyit, gadung, bawang, kencur, jahe, kimpul, talas, gembili, ganyong, bengkuang dan sebagainya. Pada umumnya umbi-umbian tersebut merupakan bahan sumber karbohidrat terutama pati (Zulaikah, 2002).

Selain itu dilihat dari komposisi gizinya kentang memiliki banyak manfaat bagi kesehatan tubuh diantaranya Kentang adalah sumber makanan yang mengandung Energi yang tinggi dan berbagai Vitamin, Mineral dan senyawa-senyawa yang bermanfaat bagi kesehatan manusia.

Kentang mengandung Vitamin C, Vitamin B kompleks, Serat, mineral dan senyawa *Karotenoid (Lutein dan Zeaxanthin)* yang bermanfaat bagi kesehatan jantung serta fungsi organ tubuh lainnya. Namun Kentang juga dapat meningkatkan kadar glukosa dalam darah yang apabila konsumsi secara berlebihan akan menyebabkan obesitas yang dapat memberi tekanan pada jantung kita. Oleh karena itu, mencegah penyakit jantung dengan cara konsumsi kentang ini tidak dianjurkan untuk penderita obesitas dan diabetes.

Fungsi otak sangat tergantung pada kadar glukosa, pasokan oksigen, asam amino, omega-3, vitamin B kompleks dan hormon-hormon tertentu. Hampir semua yang disebut ini terdapat pada kentang. Kentang mengandung karbohidrat tinggi yang dapat menjaga kadar glukosa cukup dalam darah sehingga aktivitas kognitif terjaga dan berkinerja dengan baik. Selanjutnya, otak membutuhkan oksigen yang dibawa oleh hemoglobin dalam darah. Kentang mengandung zat besi yang merupakan elemen penting pada *hemoglobin* ini.

Scurvy merupakan penyakit yang disebabkan oleh kurang Vitamin C (defisiensi Vitamin C). Gejalanya adalah radang gusi, lemas, bibir retak dan

infeksi virus yang sering terjadi. Kentang mengandung Vitamin C yang cukup untuk mengatasi penyakit *Scurvy* ini.

Vitamin C, Vitamin B Kompleks, Potasium (Kalium), Fosfor, Seng dan Magnesium yang terkandung pada Kentang dapat menjaga dan merawat kesehatan kulit. Selain itu, kentang mentah yang digerus dan dicampur dengan madu dapat dijadikan Masker untuk mencegah jerawat, bercak pada kulit dan menyembuhkan luka bakar serta menglembutkan kulit pada bagian siku tangan.

Sebuah penelitian yang dilakukan oleh *Agricultural Research service* menunjukkan bahwa kentang mengandung senyawa *Quercetin* yang terbukti memiliki sifat anti kanker dan anti tum.

TABEL 1. 1
PERBANDINGAN KANDUNGAN GIZI KENTANG

Kandungan Gizi	Jumlah
Energi	83,00 kal
Protein	2,00 g
Lemak	0,10 g
Karbohidrat	19,10 g
Kalsium	11,00 mg
Fosfor	56,00 mg
Serat	0,30 g
Besi	0,70 mg
Vitamin A	0,00 RE
Vitamin B1	0,09 mg
Vitamin B2	0,03 mg
Vitamin C	16,00 mg
Niacin	1,40 mg

Sumber: Dra. Emma S. Wirakusumah, M.Sc., 2001 dalam Buah dan Sayur untuk Terapai

Kentang (*Solanum tuberosum* L.) merupakan tanaman semusim berumbi yang lebih cocok ditanam di daerah dengan ketinggian lebih dari 1000 mdpl. Kentang memiliki nilai ekonomi yang tinggi, tidak mudah rusak, dan dapat dikonsumsi sebagai sumber karbohidrat, protein, kalori, dan juga vitamin. Kentang merupakan tanaman pangan utama keempat di dunia, setelah gandum, jagung, dan padi. Produksi kentang di Indonesia sudah berkembang sangat pesat, sehingga menjadikan Indonesia sebagai penghasil kentang terbesar di Asia Tenggara.

Saat ini peluang usaha budidaya kentang sangatlah menjanjikan. Tanaman kentang dapat menghasilkan keuntungan yang tinggi jika dibudidayakan secara /benar dan tepat. Budidaya kentang yang benar dan tepat akan menghasilkan kuantitas serta kualitas yang baik, sehingga nilai jual pun akan ikut meningkat.

Churros juga merupakan salah satu snack yang sangat digemari diberbagai belahan dunia, inovasi *Churros* sudah banyak ditemukan diberbagai belahan dunia. Berbagi jenis topping yang digunakan untuk menikmati snack asal Spanyol ini, akan tetapi inovasi yang diciptakan oleh masyarakat dunia cuma dari toppingnya saja, bukan dari segi bahan dasar pembuatannya.

Churros sendiri dapat dikategorikan dalam donat, namun *Churros* memiliki ciri khas yang unik karena memiliki bentuk tidak bulat seperti donat namun lonjong dengan permukaan yang bergerigi dan rasanya pun berbeda. *Churros* mempunyai rasa yang gurih, tekstur yang crunchy diluar dan lembut didalamnya.

Penulis ingin mencoba untuk melakukan penelitian tentang kue *Churros* ini dengan memberikan inovasi pada bahan dasarnya, penulis ingin menggunakan bahan dasar kentang sebagai bahan tambahan pada pembuatan kue *Churros*. Ini juga dapat membantu masyarakat yang tidak menyukai sayuran terutama kentang.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang dikemukakan maka masalah dapat dirumuskan :

1. Bagaimana formulasi resep pada pembuatan *Churros* berbasis kentang?
2. Bagaimana daya terima konsumen pada produk *Churros* berbasis kentang?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan permasalahan yang diteliti maka penelitian ini bertujuan untuk:

1. Untuk mengetahui bagaimana formulasi *Churros* berbasis kentang.
2. Untuk mengetahui daya terima konsumen pada produk *Churros* berbasis kentang.

1.4 Manfaat Penelitian

Kegunaan dari penelitian jika tercapai, hasil penelitian akan memiliki manfaat teoritis dan praktis.

1.4.1 Manfaat Teoritis

1. Memberikan informasi mengenai olahan kentang pada pegiat bisnis *food&beverage*.
2. Memberikan informasi mengenai inovasi *Churros* berbasis kentang.
3. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang beranekaragamnya suatu produk makanan yang bisa diolah dengan kentang.
4. Memperluas pengetahuan mahasiswa untuk membuat sebuah inovasi terhadap bahan makanan.

1.4.2 Manfaat Praktis

1. Menciptakan variasi makanan manis dan sehat yang bisa dikonsumsi oleh anak-anak.
2. Memanfaatkan bahan baku kentang sebagai salah satu bahan utama dalam pembuatan produk