

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Talas

Talas atau talas bogor (*Colocasia esculenta L*) merupakan tumbuhan penghasil umbi yang cukup penting. Talas merupakan tanaman pangan berupa herba tahunan. Talas termasuk dalam suku talas-talasan (Araceae), berperawakan tegak, tingginya 1 m atau lebih dan merupakan tanaman semusim atau sepanjang tahun. Di beberapa negara dikenal dengan nama lain, seperti: Abalong (Philipina), Taioba (Brazil), Arvi (India), Keladi (Malaya), Satoimo (Japan), Tayoba (Spanyol) dan Yu-tao (China) (Anonim, 2000). Talas populer ditanam di Indonesia. Talas terutama ditanam untuk diambil umbinya yang merupakan sumber karbohidrat yang cukup penting. Rasa talas itu sendiri manis, sifatnya netral. Umbinya berkhasiat anti-radang dan mengurangi bengkak. Daun dan tangkai bersifat astringen. Umbi dan tangkai daun mengandung tepung, villose, polifenol, dan saponin.

Umbi talas Bogor juga merupakan sumber protein, vitamin C, tiamin, riboflavin, niasin dan mineral yang bagus (Niba, 2003). Umbi talas dapat diolah dengan cara dikukus, direbus, dipanggang, digoreng, atau diolah menjadi tepung, bubur, dan kue. Namun selama ini dimasyarakat talas masih sangat jarang dimanfaatkan dalam berbagai olahan selain direbus dan digoreng. Talas dengan jumlah yang melimpah dan dengan harga yang relatif terjangkau serta memiliki kandungan gizi dan mineral yang cukup baik bisa menjadi alternatif peningkatan gizi dan mineral pada masyarakat. Komposisi talas mempunyai kandungan karbohidrat cukup tinggi sekitar 23.7%, hal ini menunjukkan bahwa talas cukup baik untuk diolah menjadi tape. Tape merupakan salah satu alternatif yang baik, disamping dapat disebar luaskan dengan mudah, diharapkan masyarakat tidak tergantung pada singkong sebagai bahan baku pembuatan tape (susanto dan saneto, 1994).

Tape adalah salah satu makanan tradisional Indonesia yang dihasilkan dari proses fermentasi bahan pangan berkarbohidrat, seperti singkong dan ketan. Tape bisa dibuat dari singkong atau ubi kayu dan hasilnya dinamakan tape singkong.

Ada berbagai nama tape, yaitu peyeum, tape tela, tape pulut dan lao-chao (Hidayat et al., 2006). Tape hasil fermentasi dengan ragi yang didominasi *S. cerevisiae* umumnya berbentuk semi-cair, lunak, berasa manis keasaman, mengandung alkohol, dan memiliki tekstur lengket. Produksi tape biasanya dilakukan oleh industri kecil dan menengah sebagai kudapan atau hidangan pencuci mulut (Ganjar, 2003). Tape memiliki rasa manis dan mengandung sedikit alkohol, memiliki aroma yang menyenangkan dengan tekstur lunak dan berair (Hidayat, et al., 2006).

Fermentasi dapat diartikan sebagai perubahan gradual oleh enzim beberapa bakteri, khamir dan jamur. Contohnya perubahan kimia dari fermentasi meliputi pengasaman susu, dekomposisi pati dan gula menjadi alkohol dan karbondioksida, serta oksidasi senyawa nitrogen organik (Hidayat, et al., 2006). Proses fermentasi tidak hanya menimbulkan efek pengawetan pada bahan makanan namun menyebabkan perubahan tekstur, cita rasa dan aroma bahan pangan yang membuat produk fermentasi lebih menarik, bergizi dan mudah di cerna oleh tubuh.

Pembuatan tape dari bahan umbi-umbian seperti ubi jalar, ganyong, gembili dan talas masih sangat jarang dilakukan, diharapkan diversifikasi dari olahantalas dapat meningkatkan sifat organoleptik dan mempertahankan kandungan fosfor yang telah terdapat pada umbi talas yang di fermentasi, dikarenakan proses fermentasi menggunakan mikroba dan jamur. Fermentasi menghasilkan asam asetat dan asam organik lainnya dengan reaksi kimia $C_6H_{12}O_6$ *Saccharomyces cereviceae* $\rightarrow 2 CH_3CHOHCOOH$ (asam laktat) + 22,5 kkal (Setyohadi, 2006). Mikroba pelarut P akan menghasilkan asam-asam organik diantaranya asam sitrat, glutamat, suksinat, laktat, oksalat, glioksalat, malat, fumarat, tatratat dan α -ketobutirat (Alexander, 1978; Subba Rao, 1994; Illmer et al., 1995; Beaucamp dan Hume, 1997). Talas lebih banyak diolah dengan cara dikukus, di goreng, ataupun di jadikan sebagai bahan tambahan ibu rumah tangga untuk memasak, dari sekian banyak manfaat talas dan kandungan gizi yang dimilikinya, talas dapat dibuat sebagai bahan diversifikasi produk olahan pangan di Indonesia khususnya pada olahan tape.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh waktu fermentasi tape talas dengan kadar fosfor dan sifat organoleptik berdasarkan waktu fermentasi?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Mengetahui pengaruh lama fermentasi tape talas dengan kadar fosfor dan sifat organoleptik.

2. Tujuan khusus

1. Menguji pengaruh lama waktu fermentasi tape talas terhadap kadar fosfor tape talas.

2. Menguji pengaruh lama waktu fermentasi tape talas terhadap sifat organoleptik tape talas yang meliputi rasa, tekstur, aroma, dan warna.

D. Manfaat penelitian

1. Masyarakat

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan pengetahuan tentang penganekaragaman olahan talas, kadar fosfor pada tape talas serta sifat organoleptik pada tape talas berdasarkan lama waktu fermentasi.

2. Peneliti

Hasil penelitian dapat dijadikan sebagai referensi bagi peneliti lain untuk melakukan penelitian lain yang berhubungan dengan uji kadar fosfor dan fermentasi tape umbi talas.