

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Talas merupakan salah satu jenis pangan lokal yang banyak ditemukan di Indonesia. Beberapa daerah di Indonesia menggunakan talas sebagai makanan pokok pengganti beras, salah satunya yaitu Mentawai (Provinsi Sumatera Barat) dan Sorong (Provinsi Papua Barat). Pada tahun 2011 melalui pelaksanaan kegiatan Dem Area Pangan Alternatif, jumlah produksi talas dari beberapa daerah di Indonesia adalah 661 kwintal/hektar (Direktorat Jendral Tanaman Pangan, 2013).

Menurut Ridal (2003), talas kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) merupakan salah satu umbi-umbian, yang banyak mengandung pati yaitu sebesar 85,68% dengan ratio amilosa sebesar 21,21% dan sisanya adalah amilopektin. Amilosa merupakan pati dengan struktur tidak bercabang dan amilopektin merupakan pati dengan struktur bercabang dan cenderung bersifat lengket (Winarno, 2004). Oleh karena itu, pati talas kimpul sangat berpotensi untuk digunakan sebagai bahan baku kemasan *edible*. Penggunaan pati sebagai bahan dasar pembuatan kemasan *edible* didasarkan pada biaya yang relatif murah dan mudah didapat serta ramah lingkungan, dibandingkan dengan bahan jenis lainnya.

Kemasan menjadi bagian terpenting pada produk, baik dibidang pangan maupun non pangan. Kemasan berfungsi sebagai tempat atau wadah dalam penyimpanan suatu produk serta melindungi produk dari berbagai kerusakan seperti kerusakan fisik, kimia dan mekanik. Plastik merupakan kemasan yang populer digunakan oleh masyarakat. Plastik berbahan kimia sintetik yang bersifat ringan, kuat dan elastis. Kelemahan yang sangat mendasar dari plastik ini adalah sifatnya tidak mudah terurai di lingkungan walaupun sudah puluhan bahkan ratusan tahun terkubur di dalam tanah, terendam di air laut, danau maupun sungai (Julianti, 2006).

Salah satu jenis kemasan yang digunakan sebagai pengganti penggunaan plastik adalah kemasan *edible*, dimana kemasan *edible* merupakan kemasan yang ramah lingkungan. Karakteristik dari sifat bahan pengemas sangat diperlukan agar

pemanfaatan sesuai dengan kebutuhan, salah satu kemasan yang dihasilkan dari pati talas adalah *taro paper* yang dapat meningkatkan nilai jual produk pangan.

*Taro paper* berbahan pati talas digunakan sebagai alternatif pengganti beras pada pembuatan *rice paper*. *Taro paper* adalah salah satu *edible paper* yang merupakan lembaran/kertas tipis dan transparan yang terbuat dari pati talas yang digunakan sebagai pembungkus makanan, yang dapat dikonsumsi secara langsung. *Taro paper* digunakan sebagai pembungkus primer produk. *Rice paper* seperti halnya mie memerlukan tepung dengan *swelling power* terbatas, viskositas maksimum yang tinggi dan cepat mengalami retrogradasi (Chayapham, Uttapap, Puttanlek dan Rungsardthong, 2008).

Kelemahan penggunaan pati talas pada pembuatan *edible paper* adalah kurang elastis, maka diperlukan bahan lain untuk memperbaiki kelemahan *edible paper* dari talas, yaitu dengan penambahan ekstrak kedelai. Kadar protein yang tinggi yaitu 35% dalam kacang kedelai dapat digunakan sebagai adhesi, emulsifikasi, kekuatan (perekat), kemampuan membentuk gel dan *film* (Layuk, 2002 cit Cicilia, 2017). Pada umumnya polisakarida sering digunakan sebagai pengemas karena bersifat mudah larut dalam air sehingga mudah dalam pembuatannya dan memiliki kemampuan sebagai penghalang terhadap oksigen, karbondioksida, lemak dan memiliki sifat mekanis yang baik. Namun *edible* yang terbuat dari polisakarida tidak dapat menghalangi migrasi uap air dengan baik. Selain kacang kedelai terdapat beberapa jenis protein lainnya yang juga dapat digunakan, akan tetapi kandungan protein yang tinggi pada kedelai yang diharapkan pada penelitian ini untuk mendapatkan hasil karakteristik yang sesuai standar uji dan menambah nilai gizi protein pada *edible paper* yang dihasilkan.

Berdasarkan permasalahan tersebut maka telah dilakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Penambahan Ekstrak Kedelai Terhadap Karakteristik *Taro Paper*”**

## 1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengetahui pengaruh penambahan ekstrak kedelai terhadap karakteristik *taro paper* yang dihasilkan.
2. Mengetahui tingkat penerimaan organoleptik produk pangan yang dibungkus dengan *taro paper*.

## 1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Dapat meningkatkan pemanfaatan umbi talas melalui diversifikasi produk pangan yang bernilai tambah.
2. Memberikan pengetahuan kepada masyarakat dibidang kemasan terkhusus pembuatan kemasan *taro paper* dan penambahan konsentrasi ekstrak kedelai yang tepat untuk menghasilkan *taro paper* yang baik.
3. Memberikan informasi kepada masyarakat penggunaan *taro paper* dalam mengkonsumsi produk pangan.

