

I. PENDAHULUAN

1.1.Latar Belakang

Tanaman kentang salah satu jenis tanaman sayuran yang banyak diminati karena selain harganya terjangkau dan produksinya yang banyak, kentang juga mudah untuk diolah. Salah satu sentra produksi kentang di Sumatera adalah Provinsi Jambi. Produktivitas tanaman kentang di Provinsi Jambi pada tahun 2013 hingga tahun 2017 berturut-turut adalah sebagai berikut: 16,68 ton/ha, 21,61 ton/ha, 18,39 ton/ha, 19,44 ton/ha, dan 17,02 ton/ha. (Badan Pusat Statistik dan Direktorat Jendral Holtikultura, 2018)

Kabupaten Kerinci merupakan sentra tanaman kentang di Provinsi Jambi, Produktivitas tanaman kentang di Kabupaten Kerinci pada tahun 2013 hingga tahun 2017 ton berturut-turut adalah sebagai berikut: 5.652 ton , 15.699,7 ton, 108.414,3 ton, 83.558,3 ton dan 100.972 ton. (Dinas Pertanian Tanaman Pangan, Kabupaten Kerinci, 2018)

Banyaknya produksi kentang di Kabupaten Kerinci memicu masyarakat menciptakan produk olahan dengan berbahan dasar kentang. Produk olahan yang berbahan dasar kentang yang berkembang di Kabupaten Kerinci adalah produk Dodol Kentang. Dodol kentang di produksi dengan cara tradisional khususnya oleh masyarakat Desa Lubuk Nagodang, Kecamatan Siulak. Proses pembuatan dodol kentang sangat sederhana dan bahan tambahan yang dicampurkan adalah tepung terigu, gula, kelapa parut, dan bahan tambahan lainnya yang dapat menciptakan produk dodol kentang yang berkualitas.

Pendistribusian dodol kentang dari industri rumah tangga sampai ke konsumen dilakukan dengan banyak cara seperti masyarakat menjual dodol kentang dengan membuka toko milik sendiri, memasarkan dengan mendistribusikan dodol kentang ke toko milik orang lain, mendistribusikan dodol kentang ke swalayan yang ada di daerah Kerinci dan beberapa produsen mendistribusikan dodol kentang ke daerah-daerah diluar Kabupaten Kerinci.

Salah satu kelemahan dari produk dodol kentang adalah terjadi perubahan mutu dan perubahan fisik pada produk dodol kentang selama pendistribusian atau penyimpanan. Perubahan mutu dodol kentang dapat terjadi karena kandungan bahan dari produk dodol itu sendiri,

sedangkan untuk perubahan fisik yang terjadi dapat berupa dodol kentang yang mengeras setelah kurang lebih dua bulan dari proses pembuatan.

Masalah tersebut diduga, terjadi karena variasi kandungan amilosa dan amilopektin pada tanaman kentang. Kombinasi kandungan amilosa dan amilopektin mempengaruhi dalam pembentukan tekstur dan kekerasan pada produk olahan yang menggunakan bahan dasar yang memiliki banyak amilosa dan amilopektin didalamnya, contohnya adalah kentang.

Lestari, Wiji, Widiati dan Widiyastuti (2013) menyatakan amilosa berperan dalam pembentukan tekstur keras pada produk dodol, amilosa akan memberikan tekstur keras dan kering, sehingga apabila kandungan amilosa terlalu tinggi akan membentuk tekstur keras pada produk dodol. Berdasarkan pernyataan tersebut, maka harus ditemukan varietas kentang mana yang memiliki sedikit kandungan amilosa sehingga produk dodol tidak cepat keras.

Amilosa juga membentuk film yang baik dan menghasilkan gel yang keras saat dimasak. Molekul amilosa dapat terdiri dari 200-6000 unit anhidroglukosa, bervariasi tergantung dari berbagai jenis patinya. Molekul cenderung mengambil struktur helika alami. Terutama, amilosa diketahui dapat berinteraksi dengan yodium, alkohol organik dan asam lemak. Ini dapat menghasilkan warna biru dalam uji yodium, yang membantu membedakannya dari komponen lain (Ferdinand, 2010).

Komposisi pati secara umum adalah amilosa dan amilopektin, dimana sebagian besar adalah amilopektin. Menurut Winarno (2002), masing-masing memiliki sifat-sifat alami yang berbeda yang terdiri dari 80-90% amilosa dan 10-20% amilopektin. Sama seperti halnya pati pada tanaman kentang, dimana pati mengandung amilopektin sekitar 77% dan amilosa sekitar 23%. (Sunarti dan Richana, 2002). Amilosa merupakan parameter utama yang menentukan mutu dodol. Menurut Winarno (2002), kentang yang mengandung amilosa tinggi bila diolah akan menghasilkan tekstur yang keras setelah dingin.

Berdasarkan penelitian Ferdinand (2010), Semakin tinggi kandungan amilosa suatu bahan maka semakin kecil kandungan amilopektin bahan tersebut. Kadar amilosa berpengaruh besar pada gelatinisasi dan retrogradasi pati, viskositas pasta, pembentukan gel, dan daya cerna α -

amylase. Kadar amilosa dilaporkan bervariasi sesuai sumber penghasil patinya dan dipengaruhi oleh kondisi iklim dan tanah selama pertumbuhan biji (Singh J, McCarthy dan Sighn H, 2006).

Berbeda varietas atau jenis kentang yang digunakan, maka berbeda pula kandungan pati yang terdapat didalamnya. Seperti contohnya Kentang dengan kultivar Granola memiliki kadar pati 19,10%, kadar gula 1,65% dan kadar air 69,21%, sedangkan pada kentang dengan kultivar Atlantik memiliki kadar pati 17,66%, kadar gula 0,77% dan kadar air 68,40%. (Anton,2012) Sedangkan Perbedaan pati pada setiap varietas kentang telah diteliti oleh Eka (2010), dimana kentang Granola memiliki kadar pati 60,25% dan kentang Atlantik 65,33%.

Di Indonesia banyak terdapat jenis dan varietas kentang yang ada, selain kentang granola dan atlantik, terdapat varietas kentang yang lain seperti Kentang Merah, Kentang Bliss, Kentang Tess dan beberapa jenis kentang lainnya yang memiliki perbedaan fisik dan perbedaan komposisi kimianya. Di Kabupaten Kerinci juga memiliki banyak jenis kentang selain kentang granola, di Kabupaten Kerinci terdapat jenis kentang seperti kentang marina dan kentang atlantik. Ketiga jenis kentang tersebut adalah jenis kentang yang sering digunakan oleh masyarakat Kabupaten Kerinci.

Pembuatan produk dodol kentang dari berbagai varietas kentang dengan perbedaan fisik maupun perbedaan komposisi kimia didalamnya dan komposisi campuran bahan pendukung yang sesuai, maka akan menghasilkan dodol kentang yang memiliki perbedaan didalamnya, baik perbedaan fisik maupun perbedaan komposisi kimianya. Sehingga dapat diketahui jenis atau varietas kentang terbaik yang dapat menghasilkan kualitas karakteristik dodol yang paling baik.

1.2. Tujuan Penelitian

- a. Mengidentifikasi mutu dodol dari berbagai varietas kentang yang digunakan,
- b. Mengetahui varietas kentang yang paling baik untuk dodol.

1.3 Manfaat Penelitian

1. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi tentang mutu dodol kentang dengan berbagai varietas kentang dan komposisi bahan campuran yang tepat untuk mutu terbaik dodol kentang.
2. Memberikan kontribusi ilmu terhadap perkembangan ilmu pengetahuan khususnya yang berhubungan dengan disiplin ilmu teknologi pertanian terutama bagi studi pangan.

