



I. PENDAHULUAN

1.1. Latar belakang

Tanaman kentang (Solanum tuberosum L.) semula berasal dari daerah Amerika Tengah, Amerika Selatan dan Eropa, telah menjadi salah satu jenis bahan makanan dan kebutuhan industri yang terus berkembang termasuk di Indonesia (Anonymous, 1988).

Kentang (Solanum tuberosum L.) merupakan salah satu jenis umbi - umbian yang tumbuh di daerah dataran tinggi (1000 - 2000 m dari permukaan laut), khususnya daerah dataran tinggi penghasil sayuran seperti Lembang, Dieng dan daerah dataran tinggi yang lain. Menurut data dari Biro Pusat Statistik Tahun 1989 luas areal Tanaman kentang adalah 39.229 ha dengan jumlah produksi 559.396 ton.

Umbi kentang termasuk dalam kelompok lima besar makanan pokok bagi penduduk dunia disamping gandum, jagung, beras dan terigu. Di Indonesia pemanfaatan kentang sebagai sumber kalori masih sangat terbatas, hal ini mungkin disebabkan masyarakat kita masih menggunakan beras sebagai kalori utama. Ketergantungan terhadap beras mengakibatkan peningkatan permintaan beras, sedang dipihak lain belum mampu memenuhi kebutuhan tersebut. Oleh karena itu perlu ditingkatkan pemanfaatan sumber kalori yang lain selain beras.

Ditinjau dari segi kesehatan dan usaha jangka panjang dalam penganeka ragaman (difersifikasi) bahan makanan, maka proses pengolahan kentang merupakan langkah yang memberikan harapan. Keunggulan kentang sebagai salah satu sumber karbohidrat adalah karena mengandung lebih banyak asam amino esensial dalam proteinnya dan kandungan zat gizi lainnya berupa kalori, lemak, mineral dan vitamin C yang amat diperlukan manusia terutama dalam masa pertumbuhan (Anonymous, 1988).

Selera masyarakat yang terus berkembang, dan adanya upaya penganeka ragaman pangan telah ikut merangsang pertumbuhan industri kentang olahan. Kentang dapat dibuat sebagai sayur, maupun diolah menjadi berbagai bentuk lain, seperti : kripi kentang (chips) , kentang goreng (french-fries), tepung kentang, kroket, perkedel, dan lain - lain. Teknologi industri pengolahan bahan pangan menunjukkan kemajuan melalui penggunaan bahan baku yang telah berbentuk tepung sehingga dapat dihasilkan berbagai bentuk dan jenis produk hasil pengembangan (Anonymous, 1989).

Tepung kentang merupakan bentuk olahan yang memiliki prospek cerah untuk memenuhi kebutuhan industri pangan, pabrik kertas maupun tekstil (Smith , 1968). Kebutuhan tepung kentang di Indonesia selama ini dipenuhi dari impor (Anonymous, 1989). Penggunaan

tepung kentang menurut Talburt (1975) meliputi pada industri kertas (60 %), tekstil (30 %), makan - makanan dan lain - lain (10 %). Di negara - negara Eropa dan Amerika pemanfaatan tepung kentang sebagai sumber kalori utama sudah lama dilakukan. Biasanya disiapkan dengan mencampur tepung kentang dengan air mendidih dan susu. Di Indonesia tepung kentang biasanya diolah lagi menjadi makanan ringan (snack).

Permasalahan pengolahan kentang menjadi bentuk tepung yaitu terjadinya warna coklat yang tidak dikehendaki dan tekstur yang lembek serta kerusakan zat gizi lainnya (Smith , 1968).

Perlakuan dalam pembuatan tepung mempengaruhi sifat dari tepung kentang yang dihasilkan. Penggunaan sulfit dan $\text{Ca}(\text{OH})_2$ diharapkan dapat menghambat aktivitas enzim yang menimbulkan reaksi pencoklatan serta mengeraskan tekstur. Perlakuan pada beberapa lama perendaman dalam larutan $\text{Ca}(\text{OH})_2$ dan tingkat konsentrasi larutan Na metabisulfit diharapkan memperbaiki tekstur dan mengurangi reaksi pencoklatan dan tingkat kerusakan / perubahan yang lain pada tepung kentang.

1.2. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pangaruh dari konsentrasi larutan Na metabisulfit dan lama perendaman dalam larutan Ca (OH)₂ terhadap beberapa sifat kimiawi dan sensoris tepung kentang.