

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Talas adalah tanaman herba menahun yang sudah lama dibudidayakan dan dikonsumsi oleh masyarakat. Talas (*Calocasia esculenta* L.) dapat tumbuh subur didaerah tropis dan memiliki peranan penting dalam menjaga ketahanan pangan dalam negeri dan sebagai barang ekspor yang sangat menguntungkan (1). Saptoningsih dalam Subejo dkk. (2) menyebutkan bahwa talas sebagai tanaman penghasil serat ini bermanfaat dalam melancarkan dan menjaga kesehatan pencernaan, mencegah kegemukan dan dapat menurunkan kadar kolesterol .

Calocasia esculenta L. dikenal sebagai tanaman sekulen yaitu tanaman yang umbinya mempunyai kandungan air yang relatif tinggi (1). Menurut Nurcahya dalam Erni dkk. (3) kandungan air dalam talas sebesar 63-85% menyebabkan umbi talas mudah rusak dan tidak bisa disimpan lama. Produk pangan dengan kadar air yang terlalu tinggi bersifat tidak stabil dan sangat mudah ditumbuhi oleh mikroba (kapang, khamir dan bakteri) (4). Mikroba dapat tumbuh pada produk dengan kadar air minimum 14-15% (5).

Salah satu cara yang dapat digunakan untuk menghambat pertumbuhan mikroba pada suatu produk pangan yaitu dengan menggunakan metode pengeringan. Pengeringan merupakan proses pengawetan dengan cara menurunkan kadar air yang terdapat pada suatu produk sehingga memiliki daya simpan yang lebih lama (6). Pengeringan umbi-umbian yang dilakukan hingga mencapai kadar air 10-12% akan menghasilkan kondisi umbi yang stabil selama

proses proses penyimpanan (7). Proses pengeringan talas dapat dilakukan dengan alat pengering maupun dengan sinar matahari. Ada beberapa keunggulan menggunakan alat pengering yaitu suhu pengeringan dan laju udara panas yang dapat dikendalikan, proses pemanasan terjadi secara merata dan kebersihan lebih terjaga dibandingkan dengan proses pengeringan menggunakan sinar matahari. (1).

Beberapa penelitian terdahulu terkait dengan proses pengeringan yang menghasilkan kadar air dibawah 12% telah dilakukan oleh Suharti dkk. (8), Hawa dkk. (9)(10), Erni dkk. (3) serta Nipa dan Mondal (11) pada suhu 50°C, 60°C dan 70°C dengan rentang waktu pengeringan 3-14 jam menunjukkan bahwa lama waktu pengeringan sangat berpengaruh terhadap kadar air yang dihasilkan. Pada penelitian Suharti dkk. (8) yang melakukan pengeringan umbi talas yang sudah direndam dalam larutan NaCl 10% pada suhu 60°C selama 3, 4, dan 5 jam menghasilkan tepung talas dengan kadar air tertinggi sebesar 6,16% pada perlakuan lama pengeringan 3 jam sedangkan kadar air terendah sebesar 4,57% pada perlakuan lama waktu pengeringan selama 5 jam. Pada penelitian Hawa dkk. (9) pada tahun 2020 yang melakukan pengeringan umbi talas yang dikeringkan pada suhu 50°C, 60°C dan 70°C dengan variabel lama waktu pengeringan 5, 6 dan 7 jam menghasilkan kadar air tepung talas tertinggi sebesar 8,34% pada perlakuan pengeringan 60°C selama 5 jam dan kadar air tepung talas terendah sebesar 5,66% pada perlakuan pengeringan 70°C selama 7 jam. Pada penelitian Hawa dkk. yang lainnya (10) pada tahun 2019 yang melakukan pengeringan umbi talas pada suhu 50°C, 60°C dan 70°C pada rentang waktu pengeringan 5-6 jam menghasilkan kadar air tertinggi sebesar 3,03% pada perlakuan suhu pengeringan 50°C dalam

waktu pengeringan 5,5 jam dan kadar air terendah sebesar 1,40% diperoleh dari perlakuan suhu pengeringan 60°C dalam waktu pengeringan 5,5 jam. Pada penelitian Erni dkk. (3) yang melakukan pengeringan umbi talas yang direndam dalam larutan NaCl 5% selama 20 menit lalu dikeringkan pada suhu 50°C dan 60°C selama 8 dan 10 jam menghasilkan kadar air tertinggi sebesar 11,8% pada perlakuan pengeringan 50°C selama 8 jam. Sedangkan kadar air terendah sebesar 8,1% didapatkan pada perlakuan pengeringan 60°C selama 10 jam. Sedangkan pada penelitian Nipa dan Mondal (11) yang melakukan pengeringan umbi talas pada suhu 50°C, 60°C dan 70°C menunjukkan bahwa kadar air sebesar 6% pada umbi talas diperoleh pada perlakuan pengeringan 50°C selama 840 menit, pada perlakuan pengeringan 60°C selama 600 menit dan pada perlakuan 70°C selama 510 menit.

Berdasarkan hal-hal di atas, maka perlu dilakukan studi literatur tentang Pengaruh Waktu Pengeringan Umbi Talas Terhadap Kadar Air dengan harapan dapat memberikan suatu alternatif pengeringan umbi talas segar menjadi produk olahan yang lebih berkualitas.

1.2 Rumusan Masalah

Apakah lama waktu pengeringan berpengaruh terhadap kadar air umbi talas?

1.3 Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui pengaruh lama waktu pengeringan terhadap kadar air umbi talas.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat bagi peneliti

Diharapkan dari penelitian ini dapat memperluas cakrawala, pengalaman dan ketrampilan bagi penulis dalam menerapkan ilmu yang diperoleh selama proses perkuliahan.

1.4.2 Manfaat bagi masyarakat

Diharapkan penelitian ini mampu memberikan informasi kepada masyarakat mengenai hubungan antara lama waktu pengeringan terhadap kadar air pada umbi talas sehingga dapat dijadikan acuan untuk pengolahan umbi talas yang bermutu dan mempunyai daya simpan yang lebih lama dengan menurunkan resiko kerusakan produk sehingga memberikan nilai tambah tersendiri dan dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

1.4.3 Manfaat bagi institusi

Diharapkan penelitian ini dapat dijadikan referensi bagi peneliti-peneliti lain yang mengangkat tema yang sama namun dengan sudut pandang yang berbeda.