



I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sektor pertanian merupakan salah satu sumber utama kehidupan dan pendapatan sebagian besar masyarakat tani, menghasilkan pangan bagi masyarakat, penghasil bahan baku, dan bahan bantu bagi industri pengolahan, penyedia lapangan pekerjaan dan usaha (Sutardi & Harnowo, 2006). Singkong atau disebut juga Ubi Kayu, merupakan salah satu hasil pertanian yang dapat diolah menjadi bahan pangan. Beberapa olahan makanan dan manfaat dari singkong sehingga menjadikan makanan yang sangat disukai dikalangan masyarakat. (Abubakar, et al., 2021)

Sesuai dengan data Kementerian Pertanian Republik Indonesia, produksi ubi kayu di Indonesia menurut provinsi tahun 2018 penghasil ubi kayu tertinggi yaitu Provinsi Lampung, Provinsi Jawa Tengah, Provinsi Jawa Timur, Provinsi Jawa Barat, dan Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta. Produksi Ubi Kayu di Indonesia pada tahun 2018 mengalami kenaikan menjadi sebesar 19.341.233 ton. Pertumbuhan produksi ubi kayu tahun 2018 terhadap 2017 sebesar 1,51% (Kementerian Pertanian Republik Indonesia, 2018). Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik Kabupaten Karawang, produktivitas ubi kayu di Kabupaten Karawang tahun 2015 mencapai 323,09 kuintal/hektar.

Di Indonesia, singkong merupakan produk hasil pertanian pangan kedua terbesar setelah padi, sehingga ketersediaan singkong mempunyai potensi sebagai bahan baku yang penting dalam berbagai produk makanan. Umbi kayu ini memiliki kandungan gizi yang cukup lengkap. Singkong mengandung energi per 100 g sebesar 154 kkal, protein 1 g, karbohidrat 36,8 g, lemak 0,3 g, kalsium 77 mg, fosfor 24 mg, dan zat besi 1,1 mg. selain itu di dalam singkong juga terkandung vitamin B1 0,06 mg dan vitamin C 31 mg. Singkong mempunyai beberapa keunggulan yaitu, 1) kadar gizi makro (kecuali protein) dan mikro tinggi, 2) kadar glikemik dalam darah yang dihasilkan ketika mengonsumsi singkong rendah dan 3) kadar serat pangan larut yang ada pada singkong tinggi. (Septiriyani, 2017)

Pada dasarnya, semua bahan pangan yang kaya akan karbohidrat dapat diolah menjadi tape. Berdasarkan bahan bakunya, dikenal berbeagai jenis tape yaitu tape ketan, tape singkong, tape beras, tape sorgum, tape pisang, tape ubi jalar, dan tape sukun, akan tetapi dewasa ini yang paling populer adalah tape singkong dan tape ketan. Tape merupakan salah satu jenis makanan dari hasil fermentasi bahan baku yang diberi ragi sebagai sumber mikroanya. Tape singkong mengandung energi 173 Kal, protein 0,5 g lemak 0,1 g, karbohidrat 42,5 g. kalsium 30 mg, fosfor 30 mg, vitamin B1 0,07 mg per 100 g (Jiwandori, 2015).

Pola konsumsi semua kalangan masyarakat pada pengonsumsian tape singkong secara langsung mengalami penurunan. Masyarakat lebih menyukai pengonsumsian tape singkong jika diolah terlebih dahulu atau terdapat komponen tape singkong di dalam suatu produk. Sementara itu, perkembangan pengonsumsian *dessert* di Indonesia sedang meningkat, maka dari itu penulis berminat untuk mengangkat tartlet sebagai inovasi produk pangan dengan bahan isian tape singkong.

Salah satu produk yang dihasilkan singkong selain sebagai tepung tapioka, gablek, keripik, kerupuk, opak, enye enye, getuk, combro, misro dan olahan lokal

lainnya singkong juga dapat difermentasi dengan tambahan ragi yang menghasilkan tape singkong atau *peuyeum* sebutan lokal di Jawa Barat yang dapat menambah umur simpan singkong. Banyak kebaikan yang didapatkan dari hasil mengkonsumsi pangan hasil fermentasi. Inovasi terhadap pengolahan bahan pangan sangat dibutuhkan saat ini, serta meningkatnya permintaan makanan sehat seiring dengan meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya menjaga kesehatan dengan makanan aman, sehat, dan halal. Berdasarkan hal tersebut, penulis berminat membuat produk dari potensi lokal dibuatlah inovasi produk dari hasil fermentasi singkong yaitu tape singkong menjadi produk pangan inovasi yang dapat dinikmati oleh semua umur berupa tartlet tape singkong sejenis pie yang banyak disukai orang agar tape singkong hasil fermentasi singkong baik untuk kesehatan sebagai produk pangan kekinian yang dapat diterima oleh banyak orang.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian dari latar belakang di atas, maka dapat diambil suatu keputusan permasalahan yaitu:

1. Bagaimana proses produksi hidangan tartlet tape singkong?
2. Berapa kandungan energi dan zat gizi pada hidangan tartlet tape singkong?
3. Berapa biaya produksi yang dibutuhkan dalam pembuatan hidangan tartlet tape singkong?
4. Bagaimana cara memilih tape yang baik pada proses pembuatan tartlet tape singkong.

1.3 Tujuan

Tujuan umum dari laporan akhir ini adalah untuk memanfaatkan produk fermentasi lokal tape singkong sebagai inovasi produk tartlet dengan bahan isian dari bahan tape singkong. Tujuan khusus pada penulisan laporan ini adalah sebagai berikut:

1. Mengidentifikasi proses produksi hidangan tartlet tape singkong.
2. Menganalisis kandungan energi dan zat gizi hidangan tartlet tape singkong.
3. Menganalisis biaya produksi hidangan tartlet tape singkong.

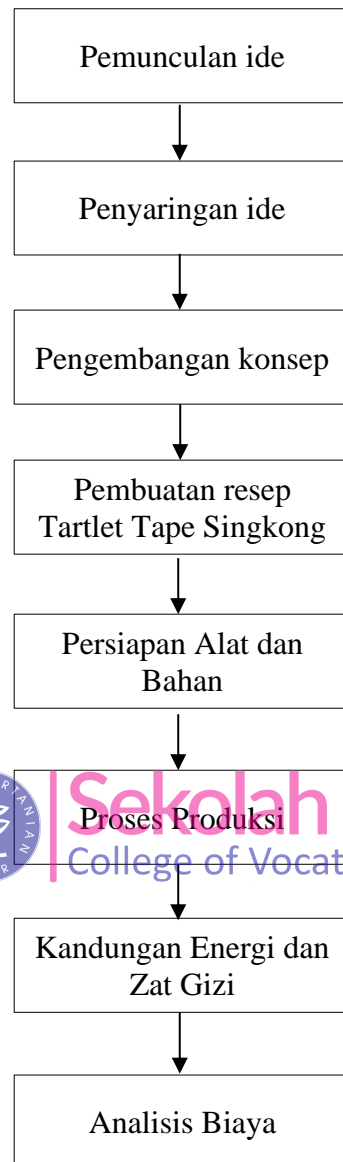
1.4 Manfaat

Manfaat yang diperoleh dari penulisan laporan tugas akhir ini adalah:

1. Bagi penulis, menambah ilmu dan wawasan mengenai produksi hidangan tartlet tape singkong.
2. Bagi pembaca, dapat memberikan informasi tambahan mengenai produksi tartlet tape singkong dan dapat dijadikan sebagai tambahan referensi bagi mahasiswa selanjutnya dalam pembuatan laporan tugas akhir.

1.5 Kerangka Pikir

Kerangka Pikir laporan akhir mengenai hidangan tartlet tape singkong sebagai potensi kearifan lokal dapat dilihat Gambar 1.



Gambar 1 Kerangka Pikir

Pemunculan ide dalam pembuatan hidangan ini yaitu pemanfaatan produk fermentasi lokal tape singkong sebagai inovasi produk tartlet dengan bahan isian dari bahan tape singkong. Masyarakat sebenarnya sudah membuat tape sejak turun temurun, tetapi bahan yang digunakan biasanya adalah ketan hitam dan ketan putih dengan harga perkilogramnya yang tergolong cukup tinggi. Sehingga dengan digunakannya singkong sebagai bahan baku dalam pembuatan tape akan meningkatkan keanekaragaman pangan di Indonesia. Selain itu dengan dibuatnya tape singkong akan melestarikan makanan turun temurun tersebut agar tidak hilang. Harga singkong ini cukup rendah sehingga perlu adanya pengolahan makanan siap saji secara khusus, salah satunya dengan mengolahnya menjadi makanan fermentasi yaitu tape singkong. Selain itu harga singkong yang murah juga menghasilkan makanan yang memiliki nilai gizi dengan kualitas yang bagus. Selain itu pengolahan singkong dalam bentuk siap saji akan menghasilkan keuntungan lebih besar dibanding mengolahnya dengan cara digoreng dikarenakan hasil fermentasi



memiliki manfaat yang besar bagi tubuh. (Nirmalasari & Liani, 2018) Ide pengembangan produk tersebut kemudian disaring kembali. Penyaringan ini dilakukan dengan tujuan supaya bisa mendapatkan produk yang berkualitas dan layak untuk dikembangkan. Setelah itu dilakukan pengembangan konsep dengan tujuan dapat memenuhi kebutuhan konsumen dan dipahami oleh konsumen, setelah itu direalisasikan dengan melakukan pengolahan dimulai dari persiapan alat dan bahan, proses produksi, penyajian, perhitungan kandungan energi dan zat gizi, dan analisis biaya.

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.