

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang kaya akan berbagai macam bahan makanan, laut yang luas dengan hasil yang berlimpah, tanah yang luas, tanah yang subur, sehingga apa yang ditanam bisa tumbuh dan menghasilkan pangan. Indonesia memiliki kelebihan yang luar biasa dibanding dengan negara lain, sehingga banyak negara lain yang iri dengan bangsa Indonesia seperti Belanda dan Jepang yang menjajah Indonesia hanya karena ingin menguasai rempah-rempah dan hasil bumi serta pangan lokal yang ada di Indonesia. Indonesia benar-benar negara yang sangat kaya dan subur akan berbagai macam pangan lokalnya, pangan lokal sesungguhnya merupakan bentuk kekayaan budaya kuliner yang ada di Indonesia, keanekaragaman terbentuk atas dasar ketersediaan bahan baku dan kebutuhan lokal, sehingga memiliki tingkat kesesuaian yang tinggi dengan kebutuhan masyarakat di Indonesia.

Pangan lokal terdiri dari rempah-rempah atau umbi-umbian yang terbagi atas beberapa kelompok yaitu ketela, singkong, kentang, talas dan lain-lain. Salah satu umbi-umbian yang banyak tersedia di Indonesia adalah umbi talas, kandungan umbi talas sangat potensial sebagai sumber karbohidrat murah pengganti beras, talas juga kaya akan nutrisi lain, seperti protein dan mineral esensial.

Umbi talas merupakan salah satu umbi-umbian yang berada di bawah tanah dan umbi talas termasuk akar tanaman. Tanaman talas dari segi tanamannya dapat digunakan sebagai apapun termasuk umbi talas yang bisa dibuat sebagai bahan dasar mayones.

Mayones umumnya digunakan sebagai perasa pada makanan seperti salad atau *sandwich*. Mayones memiliki kandungan kalori dan lemak yang tinggi didalamnya karena mayones terbuat dari bahan dasar minyak, kuning telur dan cuka atau lemon, mustard dan garam. Telur sendiri mengandung kalori, lemak dan lemak jenuh, sedangkan mengkonsumsi lemak yang berlebihan akan memicu obesitas pada tubuh manusia dan banyak juga orang yang alergi dengan telur.

Oleh karena itu penulis ingin mengganti kuning telur yang termasuk bahan pembuatan mayones dengan umbi talas sebagai penggantinya, dikarenakan kandungan dari umbi talas sangat baik untuk kesehatan, dapat mencegah kolestrol, kegemukan, diabetes dan kanker. Berbagai kandungan umbi talas setelah proses pengambilan sari pati umbi talas diantaranya, umbi talas memiliki kandungan lemak yang rendah, punya kandungan serat yang cukup banyak, protein lebih dan mineral esensial, jumlah itu cukup untuk memenuhi kebutuhan serat dalam tubuh. Sehingga sari pati umbi talas baik untuk membuat mayones sebagai pengganti kuning telur dan baik bagi orang yang menjauhi makanan yang mengandung lemak berlebih atau orang yang sedang melakukan diet vegan.

Maka dengan terciptanya vegan mayones ini akan menambah barisan kuliner jenis saus vegan terbaru di Indonesia. Berdasarkan hal tersebut penulis melakukan

penelitian dengan judul **“Pembuatan vegan mayones dengan substitusi umbi talas”**.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana cara pembuatan vegan mayones dengan substitusi umbi talas sebagai pengganti kuning telur yang meliputi warna, aroma, rasa, tekstur dan tingkat kesukaan vegan mayones yang bersubstitusi umbi talas ?

C. Tujuan dan Manfaat Penelitian

1. Adapun tujuan penelitian ini yaitu :
 - a. Mengetahui cara membuat mayones dengan substitusi umbi talas.
 - b. Agar meningkat bahan pangan lokal negara Indonesia, meningkat nilai guna dan meningkat penjualan umbi talas.
 - c. Terciptanya resep mayones terbaru dapat menambah resep saus dari bahan lokal negara Indonesia.
 - d. Membantu mengurangi penyakit obesitas bagi masyarakat Indonesia.

2. Adapun manfaat penelitian ini yaitu:
 - a. Penggunaan bahan lokal yang berdaya guna (umbi talas)
 - b. Tugas akhir ini diharap menjadi sarana bagi mahasiswa dan mahasiswi untuk mengembangkan pola pikir kritis, analisis dan konseptual terhadap aspek-aspek tertentu di dunia industri khususnya di bidang pertanian dan perhotelan khususnya jasa boga.

- c. Sebagai sumbang ide-ide bagi mahasiswa dan mahasiswi Politeknik NSC Surabaya dan merangsang mahasiswa dan mahasiswi berikutnya untuk melakukan penelitian sama bahkan bisa dikembangkan lebih luas lagi dengan bahan lain yang mudah diperoleh dan manfaat untuk masyarakat.