

BAB II

LANDASAN TEORI

A. Pangan Lokal

Pangan lokal merupakan pangan baik sumber karbohidrat, protein, vitamin dan mineral yang diproduksi dan dikembangkan sesuai dengan potensi sumber daya wilayah dan budaya setempat (Kementrian Pertanian, 2009). Ada banyak jenis makanan lokal di Indonesia salah satunya yaitu umbi talas, Richana (2012) menyatakan bahwa talas (*Colocasia esculenta (L) schot*), termasuk genus *Colocasia monokotiledon* dengan famili *Araceae*.

Talas merupakan merupakan jenis umbi-umbian yang berasal dari Asia Tenggara, kemudian menyebar ke China, Jepang dan beberapa pulau di Samudra Pasifik oleh penduduk yang bermigrasi. Menurut (Kay, 1973 dalam Richana, 2012) menyatakan bahwa talas dapat tumbuh di daerah beriklim tropis, sub tropis dan sedang, bahkan beberapa kultivarnya (varietas tanaman yang dibudidayakan) dapat beradaptasi pada tanah yang kering sampai basah dan pada dataran rendah sampai ketinggian 2700 mdpl. Suhu untuk pertumbuhan tanaman ini berkisar antara 21-27°C dengan curah hujan optimal ialah 250 cm/thn.

Kultivar (varietas tanaman yang dibudidayakan) talas banyak ragamnya, terutama di daerah-daerah yang merupakan sentra produksi talas seperti kota Bogor, Malang, Kepulauan Mentawai, Papua, Lampung, Sulawesi Selatan dan Utara. Menurut (Rukmana, 1997 dalam Richana, 2012) menyatakan bahwa di

Bogor dapat ditemukan 3 kultivar (varietas tanaman yang di budidayakan) talas yaitu :

1. Talas Sutra

Talas sutra mempunyai daun yang halus dan berwarna hijau muda, pelepah daun berwarna putih dibagian pangkalnya. Bila umbinya direbus maka akan lembek dan berwarna putih.

2. Talas Ketan

Talas ketan memiliki ciri-ciri batang diatas umbi yang mengecil dengan pelepah daun hijau disertai garis hitam, umbi pudar dan daging umbi berwarna kuning serta akan terasa gatal bila direbus.

3. Talas Bentul

Talas bentul memiliki batang yang mengecil dibagian atas umbi pelepah berwarna hijau dan memiliki garis hitam keunguan. Umbi berbentuk bulat dengan daging ubi berwarna kuning dan terasa gatal saat direbus.



Gambar 2.1 (perbedaan umbi talas sutra, talas ketan dan talas bentul)
Sumber : (wahyudi, 2010)

Menurut (Danimihardja 1978, dalam Richana, 2012) menyatakan bahwa komposisi kimia bagian-bagian umbi talas tidak sama. Kandungan pati pada bagian ujung umbi lebih rendah dibandingkan dibagian pangkalnya sedangkan kandungan non pati lebih banyak pada kulitnya. Umbi talas juga mengandung senyawa yang menyebabkan rasa gatal yaitu *Kalsium Oksalat*. Ada berbagai cara untuk menghilangkan rasa gatal pada talas dengan salah satu cara mencuci umbi talas yang sudah dikupas kulitnya di air yang mengalir dan dalam penelitian penulis, talas yang di pakai adalah jenis Talas Bentul.

B. Talas Bentul

Diantara talas sutra, talas ketan dan talas bentul di Bogor kebanyakan menanam talas bentul karena memiliki produktifitas yang tinggi serta memiliki rasa umbi yang enak, aroma yang khas dan pulen atau empuk (Koswara, 2014). Selain itu talas bentul juga tidak begitu memiliki kadar *oksalat* yang tinggi dibanding dengan umbi talas lainnya. Jika umbi segar telah dipanen tidak segera diproses, maka akan terjadi perubahan visual yang ditandai dengan timbulnya bercak berwarna biru kehitaman, kecoklatan (*browning*), lunak, umbi berjamur dan akhirnya membusuk. Hal ini akan menyebabkan kehilangan hasil dan kemerosotan harga yang tajam pada saat panen raya didaerah sentra produksi (suismono, 2001). Pati talas memiliki kelemahan yaitu rendaman pati yang dihasilkan rendah disebabkan banyak kandungan lendir yang menghalangi proses pemisahan granula pati, warna yang dihasilkan mempunyai derajat putih yang rendah dan bau khas talas yang agak tajam (Suhery, dkk, 2015).



Gambar 2.2 (Talas bentul)
Sumber : Dokumen pribadi

Umbi talas juga berpotensi sebagai sumber gizi yang tinggi. Komponen makronutrien dan mikronutrien yang terkandung dalam umbi talas meliputi protein, karbohidrat, lemak, serat kasar, fosfor, kalsium, zat besi, titanium, riblofavin, nisain dan vitamin C. Komponen kimia tersebut tergantung pada beberapa faktor diantaranya jenis varietas (kelompok tanaman), usia, tingkat kematangan umbi, iklim dan kesuburan tanah (Koswara, 2014).

(Lingga et al. 1989) menyatakan talas merupakan tumbuhan yang 90% bagianya dapat dimakan, yang tak dapat dimakan hanyalah akar-akar serabutnya. Daun, tangkai daun, pelepah, umbi induk, umbi anakan talas, semua dapat dimakan. Rasa yang sangat mengenyangkan membuat bentul terkadang dibuat sebagai makanan pengganti nasi terutama bagi orang Indonesia yang terbiasa menggunakan nasi sebagai makanan pokok. Banyak makanan, cemilan dan bahan makanan yang menggunakan bahan dasar talas seperti keripik, tepung, roti dan getuk (lingga dan sarwono. 1992).

C. Mayones

Mayones adalah salah satu jenis saus yang dibuat dari bahan dasar utama minyak nabati, telur ayam, mustard, garam dan jeruk nipis. Menurut Standart Nasional Indonesia (SNI) No. 01-4473-1998 menyatakan bahwa mayones adalah jenis saus yang ber kalori, ber protein dan ber lemak jenuh dan mutu mayones harus bersifat konstan atau tidak mengurangi kualitas baik secara fisik dan kimiawi.

Mayones yang bagus mempunyai sistem emulasi dengan lapisan (emulsifier) yang menyelimuti droplet minyak sehingga kepadatan droplet meningkat dan pergerakan droplet menurun (Amertaningtyas dan Jaya, 2008). Kuning telur merupakan pengemulsi yang lebih baik dari pada putih telur karena terdapat kandungan lesitin dalam bentuk kompleks lesitin protein (Amertaningtyas dan Jaya, 2008).

Mayones umumnya digunakan sebagai perasa pada makanan seperti salad dan sandwich. Di Amerika Utara mayones digunakan olesan sandwich, saus untuk *french fries* di Eropa terutama di Belanda, Belgia, Luxemburg dan telah meluas di Inggris. Di Prancis mayones digunakan sebagai saus makan telur rebus atau hidangan ayam dingin, sedangkan di Jepang digunakan sebagai saus berbagai macam makanan seperti *okonomiyaki*, *takayoki*, *ebi furai* dan *pizza* dan di Indonesia sendiri mayones biasanya sebagai saus untuk salad buah.

D. Vegan

Vegan termasuk vegetarian murni yang hanya mengonsumsi biji-bijian, kacang-kacangan, umbi-umbian, sayur-sayuran dan buah-buahan. Kelompok ini sama sekali tidak mengonsumsi makanan hewani seperti daging ternak, daging unggas, ikan, susu dan produk olahannya. Vegetarian secara umum adalah orang yang tidak mengonsumsi daging hewan, baik daging sapi, kambing, ayam, ikan maupun daging hewan lainya (Susianto, Widjaja dan Maiola, 2007).

E. Saus *Mustard*

Saus mustard adalah saus yang berasal dari biji-bijian mustard yang berasal dari tanaman sesawi putih. Saus ini berwarna kuning pekat karena saat proses pembuatannya dicampur dengan kunyit dan rasa dari saus mustard cenderung pada pedas dan gurih. Saus secara umum dapat didefinisikan sebagai produk yang merupakan hancuran dari beberapa bahan pangan yang tergolong sayuran, seperti tomat dan cabai (Fardiaz, 1992).

F. Garam

Garam adalah benda padat berwarna putih berbentuk kristal yang merupakan kumpulan senyawa dengan bagian terbesar *Natrium Chlorida* (>80%) serta senyawa lain seperti Magnesium Chlorida, Magnesium Sulfat, dan Calcium Chloria. Sumber garam yang didapat di alam berasal dari air laut dan air danau asin. (Buhanuddin, 2001).

G. Jeruk Nipis

Sarwono (2001) menyatakan jeruk nipis termasuk tipe buah bumi, bentuknya bulat sampai bulat telur, diameter buahnya 3-6 cm, ketebalan kulitnya berkisar 0,2-0,5 mm, pohon tumbuh sebagai pohon kecil bercabang lebat tetapi tak beraturan, Tinggi pohon berkisar 1,5-5 m, ranting-rantingnya berduri pendek, kaku dan tajam, daunnya berbentuk jorong sampai bundar dan pinggiran daunnya bergerigi kecil.

Jeruk nipis mengandung asam sitrat 7-7,6%, damar lemak, mineral, vitamin B, minyak terbang, *sitral limonen*, *Fellandren*, *lemon kamfer*, *geranil asetat*, *cadinen* dan *linalil asetat*. Selain itu jeruk nipis mengandung vitamin C sebanyak 27 mg/100 g jeruk, Ca sebanyak 40 mg/100g jeruk dan P sebanyak 22 mg (Hariana, A, 2006).

H. Telur

Menurut Figoni (2008) menyatakan bahwa telur memiliki komponen didalamnya, yaitu :

1. Putih Telur

Nama lain dari putih telur adalah albumen telur. Putih telur terdiri sepenuhnya oleh protein dan air. Dibandingkan dengan telur kuning, putih telur memiliki rasa dan warna yang sangat rendah.

2. Kuning telur

Kuning telur sekitar setengahnya mengandung uap basah dan setengahnya adalah padat. Semakin bertambah umurnya telur, kuning telur akan

mengambil uap basa dari putih telur dan mengakibatkan kuning telur semakin menipis dan menjadi rata ketika telur dipecah permukaan yang rata.

3. Kulit telur

Kulit telur memiliki berat sekitar 11% dari jumlah total berat telur . Meskipun terlihat keras dan benar-benar menutupi isi telur, kulit telur itu sebenarnya berpori. Dengan kata lain bau dapat menembus kulit telur dan uap basah dan gas dapat keluar.

4. Rongga Udara

Telur memiliki dua selaput pelindung, diantaranya kulit telur dan putih telur. Sesudah telur diletakkan, rongga udara terbentuk diantara selaput telur.

5. *Chalazae*

Chalaza adalah tali dari putih telur yang mempertahankan kuning telur agar tetap ditengah-tengah telur.

I. Minyak Kacang kedelai

Minyak kacang kedelai adalah sumber alfa tokoferol, juga dikenal sebagai sumber vitamin E. Minyak kacang kedelai mengandung vitamin E paling banyak dibanding minyak saruran lainya (Shemi, 2011).Vitamin E berfungsi untuk menghambat degradasi oksidatif minyak kacang kedelai. Oleh karena itu, minyak kacang kedelai tidak hanya digunakan sebagai produk makanan tetapi juga sebagai eksipen farmasi untuk menghasilkan formulasi baru yang hemat biaya dan tidak menimbulkan iritasi (Shemi, 2011).