

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia sebagai negara beriklim tropis memiliki potensi di sektor pertanian yang cukup besar. Berbagai komoditas pertanian memiliki kelayakan yang cukup baik untuk dikembangkan di Indonesia, salah satunya umbi-umbian seperti tanaman talas. Umbi-umbian merupakan bahan pangan yang memiliki rasa yang unik dan kandungan gizi yang baik, sehingga berpotensi untuk dikembangkan sebagai sumber pangan alternative (Haliza *et al* 2012).

Tanaman talas merupakan tanaman jenis herba. Tanaman ini diklasifikasikan sebagai tumbuhan berbiji (*Spermatophyta*) dengan biji tertutup (*Angiospermae*) dan monokotil. Talas merupakan tanaman sukulen yaitu tanaman yang umbinya banyak mengandung air (Rukmana, 1998). Talas merupakan salah satu bahan pangan dengan kandungan karbohidrat tinggi sehingga bahan pangan ini memiliki kontribusi dalam menjaga ketahanan pangan dalam negeri dan juga berpotensi sebagai barang ekspor yang dapat menghasilkan keuntungan (Revill, *et al.*, 2005).

Talas umumnya tumbuh subur di daerah negara tropis. Talas banyak ditanam di Indonesia dan sudah banyak dikembangkan. Umbi talas memiliki berbagai macam bentuk yang sangat bergantung dengan lingkungan tempat tumbuhnya serta varietasnya. Ermayuli (2011) menyatakan bahwa sentra produksi talas yang cukup terkenal di Indonesia adalah Papua dan Jawa (Kota Bogor, Sumedang, dan Malang), yang menghasilkan beberapa varietas. Disamping itu, tanaman talas juga dikembangkan di daerah Lampung, Bali, Sumatera Utara, dan Kalimantan. Produksi talas di Indonesia mencapai 30 ton/ha dan selalu meningkat setiap tahunnya. Berdasarkan data di atas, talas dapat digunakan sebagai bahan pangan alternatif pengganti beras dalam rangka diversifikasi pangan.

Talas merupakan bahan pangan yang memiliki nilai gizi yang cukup baik. Komponen makronutrien dan mikronutrien yang terkandung di dalam umbi talas meliputi protein, karbohidrat, lemak, serat kasar, fosfor, kalsium, besi, tiamin, riboflavin, niasin, dan vitamin C (Catherwood, *et al.*, 2007). Komposisi kimia tersebut bervariasi tergantung pada beberapa faktor, seperti jenis varietas, usia, dan tingkat kematangan dari umbi. Quach, dkk. (2000) menyatakan bahwa pati talas mudah untuk dicerna. Hal ini disebabkan oleh ukuran granula patinya yang cukup kecil sekitar 0,5-5 μ m dan patinya mengandung amilosa dalam jumlah yang cukup banyak (20-25%). Selain itu, talas juga bebas dari gluten, maka pangan olahan dari talas dapat digunakan untuk diet individu yang memiliki alergi terhadap gluten.

Salah satu faktor penyebab kurang intensifnya pengembangan talas sebagai produk pangan di Indonesia adalah konsumsi talas tanpa pengolahan yang tepat dapat menyebabkan munculnya rasa gatal pada individu yang mengonsumsi olahan dari talas tersebut. Hal ini disebabkan karena talas segar mengandung kristal kalsium oksalat dalam kadar yang cukup untuk menimbulkan pembengkakan pada bibir dan mulut atau rasa gatal pada lidah dan tenggorokan. Mekanisme terjadinya hal tersebut adalah kristal kalsium oksalat yang berbentuk seperti jarum-jarum tipis menusuk dan mempenetrasi lapisan kulit yang tipis, terutama yang terdapat di daerah bibir, lidah dan tenggorokan. Kemudian iritan muncul yaitu sejenis protease, yang menyebabkan rasa tidak nyaman seperti gatal atau perih (Bradbury dan Nixon, 1998). Beberapa cara dapat dilakukan untuk mengurangi kadar oksalat yang terdapat di umbi talas, mulai dari pemasakan, perendaman di larutan garam, germinasi, hingga fermentasi umbi talas (Noonan *and* Savage, 1999). Berdasarkan hal tersebut sebelum mengolah talas terlebih dahulu kalsium oksalatnya diturunkan, sehingga kandungan kalsium oksalatnya rendah dan tidak menimbulkan iritasi.

Informasi tentang manfaat tumbuhan talas bagi manusia serta dampak berupa rasa gatal yang ditimbulkan, akibat mengonsumsi tumbuhan talas serta upaya untuk mencegah

rasa gatal tersebut, maka perlu diinformasikan dalam sebuah booklet yang akan dijadikan sebagai sumber informasi lengkap pada masyarakat yang disertai dengan gambar pada jenis-jenis tumbuhan talas yang dapat dikonsumsi maupun tidak dapat dikonsumsi.

Berdasarkan hasil observasi pada tanggal 20 Mei 2018 menunjukkan bahwa di kecamatan Ibu Selatan yang terdiri dari 16 desa, terdapat beberapa jenis tumbuhan talas yang dapat dikonsumsi dan terdapat beberapa yang tidak dikonsumsi oleh masyarakat, sebagian tumbuhan talas yang dikonsumsi telah dibudidayakan oleh masyarakat, selain dibudidayakan tumbuhan talas juga terdapat tumbuh secara liar, namun belum teridentifikasi jenis talas tersebut, hal ini menyebabkan kurangnya informasi mengenai jenis-jenis talas edible maka peneliti tertarik melakukan penelitian dengan judul **“identifikasi jenis talas-talasan edible di Kecamatan Ibu Selatan sebagai sumber pangan alternatif di Maluku Utara”**

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka dapat didefenisikan :

1. Belum teridentifikasi jenis talas edible di Kecamatan Ibu Selatan
2. Jumlah tumbuhan talas edible yang terdapat di Kecamatan Ibu Selatan.
3. Cara pemanfaatan umbi talas yang dilakukan oleh masyarakat di Kecamatan Ibu Selatan..
4. Belum adanya booklet tentang jenis talas edible dan manfaatnya.

C. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka dapat dirumuskan :

1. Jenis talas apa saja yang dikonsumsi (edible) oleh masyarakat di Kecamatan Ibu Selatan?
2. Bagaimana pola penyebaran tumbuhan talas di Kecamatan Ibu Selatan?
3. Bagaimana pemanfaatan umbi talas oleh masyarakat di Kecamatan Ibu Selatan?

4. Bagaimana hasil validasi media booklet tentang jenis tumbuhan talas edible dan manfaatnya?

D. Tujuan

Tujuan yang dapat dicapai untuk penelitian ini yaitu :

1. Untuk mengetahui jenis talas edible di Kecamatan Ibu Selatan.
2. Untuk mengetahui pola sebaran tumbuhan talas edible di Kecamatan Ibu Selatan.
3. Untuk mengetahui pemanfaatan umbi tumbuhan talas edible oleh masyarakat di Kecamatan Ibu Selatan
4. Untuk mendesain booklet jenis tumbuhan talas edible dan manfaatnya.

E. Batasan Masalah

Adapun batasan masalah dalam penelitian ini, yaitu jenis tumbuhan talas yang dikonsumsi oleh masyarakat Kecamatan Ibu Selatan.

F. Manfaat Penelitian

Dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut :

1. Dapat memberikan informasi kepada masyarakat mengenai berapa jenis talas yang dapat di konsumsi (edible), dan juga bagaimana pemanfaatan umbi talas sebagai bahan pangan.
2. Sebagai referensi pada penelitian-penelitian selanjutnya yang berhubungan dengan identifikasi jenis talas-talasan edible.
3. Bagi peneliti, dapat menambah wawasan dan pengalaman langsung tentang identifikasi jenis talas-talasan edible di Kecamatan Ibu Selatan.
4. Penelitiann ini dapat memeberikan informasi pada instansi terkait yang memerlukan.