

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kentang (*Solanum tuberosum* L.) merupakan salah satu umbi-umbian yang banyak ditanam di berbagai negara dan banyak digunakan sebagai sumber karbohidrat dengan memanfaatkan umbinya menjadi produk pangan maupun non pangan. Kentang juga merupakan umbi-umbian yang cukup menonjol dalam hal penyediaan zat gizi terutama mineral (fosfor, besi dan kalium) serta vitamin B₁ (thiamin) dan vitamin C (Astawan, 1991).

Kentang termasuk dalam salah satu makanan pokok terpenting yang diproduksi oleh 130 negara. Jumlah produksi per tahun adalah sebesar kurang lebih 290 juta ton dan menempatkan kentang pada urutan keempat setelah gandum, jagung dan beras. Sedangkan jumlah produksi kentang yang ada di Indonesia pada tahun 1993 adalah sebesar 538.058 ton dengan luas lahan 35.870 Ha (Setiadi, 1993).

Kebutuhan kentang untuk industri makanan setiap tahunnya terus meningkat. Hal tersebut menunjukkan bahwa pemakaian produk olahan kentang telah maju dengan pesat. Hasil olahan kentang yang banyak berada di pasaran dunia pada umumnya berupa pati dan tepung (*starch and flour*), kentang beku (*frozen potatoes*), kentang kering (*dehydrated potatoes*), keripik kentang (*potato chips*) dan kentang

goreng (*french Fries*) (Siswoputranto, 1985).

Di Indonesia banyak dikembangkan jenis kentang kuning (kentang yang kulit dan daging umbinya berwarna kuning) seperti jenis kentang Lembang, Patrones, Eigenheimer dan sebagainya. Selain kentang kuning, juga dibudidayakan jenis kentang putih dan abu-abu dalam jumlah yang terbatas sekali. Kentang jenis kuning tersebut lebih disukai orang daripada kentang jenis putih dan abu-abu (Kartasapoetra, 1988).

Berdasarkan kebijaksanaan pemerintah dalam mendorong pengembangan diversifikasi pangan serta meningkatnya permintaan masyarakat terhadap kentang olahan, merangsang pertumbuhan industri kentang olahan seperti keripik kentang dan kentang goreng. Sampai saat ini kentang olahan dalam bentuk kentang goreng (*french fries*) yang ada di pasaran sebagian besar bahan mentahnya masih diimpor. Mengingat potensi kentang di Indonesia yang cukup besar, maka perlu dikembangkan pembuatan kentang goreng dengan bahan mentah dari dalam negeri untuk mengimbangi produk impor tersebut.

Adapun masalah yang dihadapi dalam pembuatan kentang goreng dengan bahan baku kentang lokal adalah mudahnya terjadi reaksi pencoklatan dan tekstur produk yang menjadi lembek setelah penggorengan, berair dan kandungan minyak yang cukup tinggi. Hasil olahan kentang goreng yang baik diharapkan mempunyai ciri warna, bentuk, tekstur yang baik

serta rasa dan aroma yang enak (Siswoputranto, 1985).

Kendala-kendala yang ada dalam pengolahan kentang kuning menjadi kentang goreng sebagian besar diharapkan dapat diatasi dengan perendaman kentang dalam larutan tetrasodium pyrophosphat dan larutan calsium chlorida.

1.2. Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari pengaruh konsentrasi larutan tetrasodium pyrophosphat/TSPP ($\text{Na}_4\text{P}_2\text{O}_7$) dan calsium chlorida (CaCl_2) terhadap sifat fisikokimia kentang goreng (*french fries*) dari kentang varietas Granola.