

PENDAHULUAN

Peningkatan jumlah penduduk berpengaruh pada tingginya kebutuhan pangan berkarbohidrat sebagai sumber energi utama sehingga diperlukan pengembangan tanaman penghasil karbohidrat alternatif. Salah satu sumber pangan berkarbohidrat alternatif yang masih belum dimanfaatkan secara maksimal, diantaranya adalah tanaman umbi-umbian.¹

Umbi taka (*Tacca leontopetaloides* (L) Kuntze) merupakan tumbuhan liar di pesisir pantai yang berpotensi sebagai sumber pangan alternatif penghasil karbohidrat tertinggi dengan kandungan karbohidrat pada umbi taka segar sebesar 38,16 gr/100 gr dan karbohidrat dalam bentuk tepung taka sebesar 83,07 gr/100 gr serta memiliki aktivitas sebagai tanaman obat dengan sifat antioksidan dan antitripanosomal.^{2,3,4}

Pemanfaatan tepung taka sebagai bahan pangan alternatif masih terbatas, sehingga taka tumbuh secara liar dan masih kurang dibudidayakan. Aatjin⁵ mengemukakan bahwa tepung taka berpotensi untuk dijadikan sebagai bahan baku pembuatan biskuit.

Sebagai alternatif penghasil sumber energi utama maka upaya peningkatan nilai mutu pangan pada biskuit seperti yang tertera dalam Standar Nasional Indonesia⁶ perlu dilakukan diantaranya tidak mengandung mikroorganisme patogen sebagaimana dikemukakan Mahmoud⁷ bahwa kasus infeksi *Salmonella sp* pada makanan semakin meningkat. Pusat Pengendalian dan Pencegahan Penyakit (CDC) tahun 2010 menyebutkan bahwa kasus infeksi *Salmonella sp* mengalami

peningkatan sebesar 10% dari tahun sebelumnya. Salah satu makanan yang ditularkan oleh *Salmonella sp* adalah produk bakeri dengan lebih dari 150 kasus di England dan diantaranya dengan kasus kematian.

Berdasarkan penelitian Ilahi⁸ pengolahan biskuit umbi taka menggunakan modifikasi pati umbi taka telah menghasilkan formulasi terbaik untuk pembuatannya, sehingga penelitian ini mengacu pada penelitian sebelumnya. Untuk memastikan bahwa produk biskuit umbi taka dari formulasi tersebut memenuhi syarat mutu biskuit yang ditetapkan oleh Standar Nasional Indonesia tentang biskuit tahun 2011, sehingga produk biskuit umbi taka yang dihasilkan aman untuk dikonsumsi masyarakat dengan nilai fungsional yang baik bagi kesehatan. Selain itu, seiring tingginya kasus keracunan pangan akibat *Salmonella sp* maka dilakukan pemeriksaan terhadap keberadaan bakteri *Salmonella sp* pada biskuit umbi taka. Penelitian ini diharapkan bermanfaat dalam memberikan informasi ilmiah tentang pemanfaatan umbi taka sebagai alternatif penghasil karbohidrat dalam bentuk biskuit dan diharapkan mampu meningkatkan ekonomi masyarakat melalui pelestarian dan pemanfaatan bahan alam pada umbi taka sebagai sumber energi alami dengan tingkat keamanan yang baik.