

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara tropis yang memiliki keunggulan dalam keragaman sumber pati. Salah satu sumber pati yang berpotensi yaitu pati dari umbi. Penggunaan pati dari umbi secara alami masih memiliki beberapa keterbatasan untuk dapat diaplikasikan secara langsung pada produk, baik pangan maupun non pangan. Pati merupakan homopolimer glukosa dengan ikatan α -glikosidik. Pati terdiri dari butiran-butiran kecil yang disebut granula. Untuk memperluas sifat fungsional pati maka, perlu dilakukan modifikasi pati⁽¹⁾.

Modifikasi pati adalah pati yang gugus hidroksilnya telah mengalami perubahan dengan reaksi kimia yang dapat berupa esterifikasi (pembentukan ester). Pati yang telah termodifikasi akan mengalami perubahan sifat yang dapat disesuaikan untuk keperluan-keperluan tertentu. Sifat-sifat yang diinginkan adalah pati yang memiliki viskositas yang stabil pada suhu tinggi dan rendah, daya pengental yang tahan terhadap kondisi asam dan suhu sterilisasi⁽¹⁾.

Jahe merupakan umbi yang banyak tumbuh di Indonesia. Selama ini jahe digunakan sebagai obat-obatan tradisional. Jahe mengandung gingerol yaitu merupakan senyawa Fenolik yang dapat menyebabkan terjadinya peristiwa ikatan silang (*cross-linking*) sehingga akan mempengaruhi ikatan molekul pati dan hasilnya akan diperoleh pati yang memiliki nilai daya kembang pati (*swelling power*), kelarutan dan derajat *cross-linking* yang lebih baik⁽¹⁾.

Menurut Standar Nasional Indonesia (SNI) mengenai Mutu dan Cara Uji Biskuit (SNI 01-2973-1992), biskuit adalah sejenis makanan yang terbuat dari

tepung terigu dengan penambahan bahan makanan lainnya, dengan proses pemanasan dan pencetakan. Biskuit terbagi menjadi biskuit keras, crackers, cookies, dan wafer^(2,3).

Ketergantungan terhadap tepung terigu di Indonesia sangat tinggi mengingat komoditas tepung terigu masih bergantung pada impor, pemanfaatan pati lokal seperti umbi taka (*Tacca leontopetaloides* (L.) Kuntze) sebagai alternatif tepung komposit (umbi taka : tepung terigu) untuk mengurangi ketergantungan pada tepung terigu⁽³⁾.

Adapun tujuan dari penelitian pembuatan pati umbi taka dengan Minyak Jahe inisebagai perbandingan antara ukuran granul pati umbi taka alami dan pati umbi taka dengan minyak jahe, serta untuk dijadikan produk pembuatan biskuit keras.

Adapun manfaatnya diharapkan dapat memberikan informasi ilmiah mengenai kegunaan pati umbi taka (*Tacca leontopetaloides* (L.) Kuntze) serta dapat menjadi alternatif baru untuk pembuatan makanan.