

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Talas Satoimo merupakan umbi yang cukup diminati oleh masyarakat internasional khususnya oleh sebagian masyarakat Jepang yang menjadikan talas Satoimo sebagai pangan pokok pengganti beras dan kentang serta usaha tani yang menjanjikan sepanjang tahun (Imanuella dkk, 2016). Bahan pangan berupa kentang dan beras memiliki kandungan gula yang cukup tinggi sehingga masyarakat Jepang mengonsumsi talas sebagai alternatif pangan beras. Menurut data direktorat gizi tahun 1992, talas Satoimo memiliki kandungan karbohidrat sebesar 27,3/ 100 gram sehingga baik untuk dikonsumsi oleh penderita diabetes. Disamping dijadikan sebagai bahan pokok pengganti beras, talas dapat diolah menjadi berbagai jenis makanan serta memiliki banyak fungsi diantaranya dijadikan bahan dasar *edible film* yang dimanfaatkan untuk membungkus makanan yang *biodegradable* karena memiliki kandungan pati yang cukup tinggi (Pratiwi dkk., 2021). Selain itu talas Satoimo banyak dimanfaatkan dalam dunia perawatan kecantikan sebagai bahan dasar pembuatan kosmetik karena memiliki kandungan berupa *Hyalitrotic Acid* sebagai senyawa pembentuk kolagen (Rosdanelly dkk. 2018).

Di Indonesia talas Satoimo gencar dibudidayakan untuk dijadikan sebagai komoditas ekspor yang cukup menjanjikan. Salah satu negara tujuan ekspor talas adalah negara Jepang karena tingginya kebutuhan akan pasokan talas Satoimo bagi warga Jepang itu sendiri. Hal ini juga dilatarbelakangi oleh suatu kerjasama usaha tani ekspor talas Satoimo antara pemerintah Indonesia-Jepang pada tahun 2006 khususnya di Kabupaten Bogor. Selain Bogor, daerah penghasil talas Satoimo tersebar di wilayah Malang, Buleleng, Kapahiang, dan Bantaeng (Ilham., 2019; Dwika dkk., 2016). Budidaya talas Satoimo dapat dilakukan dengan berbagai cara yakni secara konvensional dan modern. Metode konvensional dilakukan dengan cara menyemaikan bibit talas yang berasal dari umbi dewasa yang berumur lebih dari 6 bulan (BPTP Balitbangtan Sulawesi Selatan, 2019). Metode pembudidayaan talas Satoimo secara konvensional ini membutuhkan waktu yang relatif lama serta