BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia adalah salah satu negara tropis yang mempunyai kekayaan alam melimpah. Diantaranya adalah kekayaan akan jenis pangan lokal yaitu berupa ubi-ubian. Namun saat ini pemanfaatan ubi-ubian sangat belum optimal, padahal ubi-ubian memiliki banyak manfaat bagi tubuh, serta mempunyai kandungan gizi yang sangat tinggi bagi tubuh dan dapat digunakan sebagai bahan pangan pengganti. Yaitu salah satunya adalah ubi-ubian yang dapat diolah sebagai bahan pangan pengganti yaitu ubi jalar ungu (Anis Mulyati, 2015).

Umbi jalar *(ipomea batats (L) Lam.)* adalah merupakan tanaman tradisional yang sangat penting fungsinya terutama di negara-negara berkembang contohnya Indonesia. Menurut FAO (2011), ubi jalar adalah salah satu dari tujuh tanaman di dunia yang mengasilkan lebih dari 105 ratus juta metrik ton produk maknan yang dapat dimakan di dunia setiap tahunnya. Negara-negara penghasil utama adalah Cina, Federasi, Rusia, India, Ukraina dan Amerika Srikat dengan produksi pada tahun 2009 sekitar 329.581 juta ton. Diantara negara-negara produsen ubi jalar, Cina merupakan negara penghasil terbesar yaitu 80 hingga 85% dari total produksi ubi jalar di dunia (FAO,2011).

Produksi ubi jalar di Indonesia, menurut pustadin Kementrian Pertanian, menunjukkan peningkatan selama 1995-2016 cenderung mengalami peningkatan sebesar 2,81% per tahun. Produktivitas pada tahun 1995 adalah 95,00% ku/ha dan pada tahun 2016 meningkat menjadi 168,18 ku/ha, sedangkan perkembangan produktivitas selama lima tahun terakhir meningkat sebesar 4,83%. Volume ekspor ubi jalar tahun 2003-2016 rata-rata meningkat sebesar 91,47% per tahun, demikian halnya

dengan nilai ekspornya yang meningkat sebesar 108,35% per tahun. Ekspor ubi jalar Indonesia dalam bentuk beku biasanya di ekspor terutama ke Malaysia, Jepang, Korea dan Singapore. Perkembangan volume impor ubi jalar pada priode 2003-2016 sebesar 117,86% per tahun, lebih tinggi pertumbuhan nilai impor ubi jalar yakni sebesar 108,59% per tahun. Impor ubi jalar Indonesia umumnya dalam bentuk pati ubi jalar beku. Prediksi permintaan ubi jalar tahun 2016-2020 untuk konsumsi ubi jalar tingkat rumah tangga diperkirakan akan mengalami kenaikan dengan pertumbuhan 4,55/tahun, untuk itu perlu diimbangi dengan peningkatan produksi (Kementrian Pertanian, 2016).

Ubi jalar adalah salah satu tanaman pangan penting akan tetapi belum dieksploitasi secara optimum. Dengan produksi tanaman lebih dari 133 juta metriks ton, ubi jalar menduduki peringkat sebagai tanaman pangan terpenting kelima berdasarkan berat segar di negara-negara berkembang setelah beras, gandum, jagung, dan singkong (Grant, 2003).

Ubi jalar adalah tanaman pangan yang sangat efisien dan menghasilkan lebih banyak barang kering, protein dan mineral per satuan luas dibandingkan dengan sereal (Woolfe, 1992). Selain sebagai sumber bahan pangan yang kaya pati, ubi jalar banyak mengandung metabolit sekunder dan molekul kecil berperan penting dalam berbagai proses (Friedman, 1997). Ubi jalar mengandung banyak senyawa bioaktif yang menguntungkan bagi kesehatan, oleh karena itu, sangat dikehendaki dalam makanan manusia dan dapat sebagai makanan fungsional (Katan and De Roos, 2004).

Ubi jalar ungu mengandung zat-zat yang bergizi per 100 gr bdd yaitu energi 123 kkal, protein 1,8 gr, lemak 0,7 gr, karbohidrat 27,9 gr, kalsium 30 mg, fosfor 49 mg, besi 0,7 mg, vitamin A 7700 SI, vitamin C 22 mg, vitamin B1 0,90 mg, (Winarti, 2010). Ubi jalar ungu juga mengandung antosianium dan peonidin glikosida yang mempunyai aktivitas antioksidan lebih kuat. Dengan demikian ubi jalar ungu

mempunyai potensi besar sebagai sumber antioksidan alami dan sekaligus sebagai pewarna.

Selama ini ubi jalar ungu belum banyak dimanfaatkan untuk dijadikan suatu produk makanan tambahan, dan pada umumnya hanya dibuat untuk kripik, direbus, dikukus atau digoreng saja untuk dimakan. Padahal di dalam ubi jalar ungu mengandung zat dan gizi yang sangat bermanfaat bagi tubuh yaitu kandungan yang sangat tinggi sehingga cukup baik bagi pencernaan tubuh. Kelemahan ubi jalar adalah cepat busuk jika dalam keadaan segar (Sarwono. 2005, 67). Untuk mempermudah dalam pengolahan ubi jalar agar tidak mudah rusak atau busuk adalah dengan membuatnya menjadi tepung ubi jalar ungu.

Kandungan karbohidrat dari tepung ubi jalar ungu adalah sebesar 83,81%, air, 27%, abu 5,31%, protein 2,79%, lemak 0,81%, dan serat 4,72%. Dilihat dari karakteristik tepung ubi jalar ungu memiliki tekstur yang halus dengan warna ungu sesuai dengan ubi jalar ungu yang dipakai, mempunyai aroma yang khas tepung ubi jalar pada umumnya. Sehingga dapat digunakan dalam pembuatan aneka makanan berupa bolu, Brownies, cake, dan lain-lain. (Ambarsari, 2000 dan Komposisi pangan Indonesia 2009).

Brownies merupakan salah kue yang bertekstur lembut dan padat, berwarna coklat kehitaman dan memiliki rasa khas coklat (Suhardjito, 2006). Olahan makanan yang satu ini banyak digemari oleh masyarakat, dari kalangan anak-anak sampai orang tua, dikarenakan dominasi rasa coklatnya yang lezat dan teksturnya yang lembut. Brownies merupakan salah satu kue yang sudah cukup dikenal di Indonesia. Selain itu, Brownies juga merupakan makanan yang disukai anak-anak. Brownies sudah sejak lama dikenali masyarakat sebagai makanan yang cukup mengenyangkan dan juga sering menggantikan menu sarapan pagi dan bekal sekolah ataupun kerja. Kue Brownies berasal dari Amerika dan memiliki kandungan lemak serta telur yang tinggi. Penggunaan coklat

pada seluruh permukaannya menjadikan kue ini dinamakan Brownies. (Joomla, 2008).

Dari penjelasan diatas tentang pengertian Brownies dapat disimpulkan perbedaan dari Brownies kukus original dengan Brownies kukus substitusi tepung ubi jalar adalah terdapat dalam tekstur dan rasa yaitu tekstur pada Brownies kukus original adalah lembut dan berpori dan memiliki rasa manis dari gula dalam bahan pembuatan Brownies, sedangkan Brownies kukus dengan penambahan tepung ubi jalar ungu memiliki tekstur yang empuk berpori dan lembut karena penambahan tepung ubi jalar ungu dan memiliki rasa yang manis dan sangat khas ubi jalar ungu.

Oleh karena itu, dilakukannya penelitian untuk menghasilkan bahan makanan yang kaya akan sumber karbohidrat dan tinggi serat, disukai secara umum oleh masyarakat serta harga yang terjangkau. Salah satu bahan makanan yang mengandung sumber karbohidrat dan tinggi serat yaitu ubi jalar ungu yang diolah dan digunakan dalam pembuatan Brownies kukus tepung ubi jalar ungu.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka permasalahan penelitian adalah:

1. Bagaimana substitusi tepung ubi jalar ungu terhadap uji organoleptik dari segi warna, aroma, rasa dan tekstur kue Brownies kukus?
2. Bagaimana daya terima masyarakat terhadap produk Brownies kukus dengan substitusi tepung ubi jalar ungu?

C. Tujuan dan Manfaat Penelitian

a. Tujuan:

Tujuan penelitian ini yaitu:

1. Untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung ubi jalar ungu dalam pembuatan Brownies kukus terhadap uji organoleptik dari segi warna, aroma, tekstur dan rasa.
2. Untuk mengetahui daya terima masyarakat terhadap Brownies kukus dengan penambahan tepung ubi jalar ungu ditinjau dari uji organoleptik.

b. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan memberimanfaat, yaitu:

1. Bagi Pengusaha

    a. Sebagai wawasan inovasi baru bagi pengusaha, bahwa tepung ubi jalar ungu dapat di jadikan tambahan pada bahan baku utama dalam pembuatan Brownies.
    b. Sebagai inovasi terbaru terhadap perkembangan jaman dan trend di dunia kuliner.

2. Bagi masyarakat petani

    a. Bagi yang berniat dan berkeinginan mengolah dan memanfaatkan ubi jalar ungu menjadi produk yang sederhana dan keratif.

    b. Penelitian ini dapat dimanfaatkan sebagai refrensi bagi penelitian selanjutnya.

3. Bagi Masyarakat

   a. Membuka pola pikir masyarakat agar bisa memanfaatkan dan mengaolah hasil alam yang tersedia.

   b. Mengetahui cara pengolahan variasi yang tepat untuk menghasilkan produk Brownies kukus tepung ubi jalar ungu yang berkualitas baik dan disukai masyarakat.

D. HIPOTESIS

Hipotesis adalah jawaban sementara terhadap rumusan masalah penelitian, dimana rumusan masalah penelitian telah dinyatakan dalam bentuk kalimat pertanyaan. Hipotesis juga dapat dinyatakan sebagai jawaban teoritis terhadap rumusan masalah penelitian, belum jawaban yang empirik dengan data (Sugiyono, 2015:96).

Hipotesis merupakan permasalah dalam penelitian yang masih perlu diuji kebenarannya. Berdasarkan teori yang telah diuraikan diatas, maka diajukan hipotesis sebagai berikut:

H_0 : Tepung ubi jalar ungu tidak efektif terhadap hasil jadi Brownies kukus

H_1 : Tepung ubi jalar ungu efektif terhadap hasil jadi browies kukus