

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Umbi suweg merupakan salah satu jenis umbi-umbian yang tumbuh liar di Indonesia. Umbi suweg sering dikonsumsi secara langsung seperti direbus atau digoreng dan belum banyak dimanfaatkan menjadi olahan pangan lainnya. Umbi suweg mengandung karbohidrat yang tinggi dan berpotensi diolah menjadi tepung. Selain itu, tepung umbi suweg yang memiliki keunggulan lain yaitu memiliki protein dan serat tinggi dan kandungan lemak yang rendah (Eviriyanti,2015).

Sutomo,2008(dalam Seminar Nasional Hasil Penelitian 2016) menyatakan suweg merupakan sumber pangan yang sangat potensial. Komposisi utama suweg adalah karbohidrat sekitar 80-85%. Kandungan serat, vitamin A dan B yang tinggi. 100 gram suweg memiliki kandungan protein 1.0 g, karbohidrat 15.7 g, kalsium 62 mg, besi 4.2 g, tiamin 0.07 mg dan asam askorbat 5 mg. Suweg yang baik dikonsumsi oleh penderita diabetes karena memiliki indeks glikemik rendah yaitu 42. Bahan pangan dengan indeks glikemik rendah dapat menekan peningkatan kadar gula darah penderita diabetes.

Suweg adalah jenis talas-talasan yang menghasilkan umbi. Menurut Purwantoyo (2007) umbi suweg berasal dari daerah Asia tropis. Umbi suweg mengandung senyawa kalsium oksalat, senyawa tersebut dapat menimbulkan rasa gatal pada kulit pada saat dikonsumsi. Syamsiah (2011) meneliti bahwa kadar asam oksalat yang terkandung dalam suweg dapat dikurangi dengan cara perebusan dengan air mendidih selama kurang lebih 30 menit dan perendaman selama tiga hari. Umbi suweg biasanya hanya

menjadi bahan pangan sampingan dan cara pengolahannya sangat sederhana yaitu dengan cara rebus dan kukus.

Suweg mempunyai prospek untuk dikembangkan menjadi tepung maupun pati. Sifat fisiokimia suweg mempunyai amilosa rendah 24,5% dan amilopektin tinggi 75,5% (Septiani,dkk,2015). Kelemahan dari suweg adalah kandungan oksalatnya cukup tinggi, sehingga menyebabkan rasa gatal. Untuk mengurangi rasa gatal tersebut dapat dilakukan dengan pengolahan yang tepat salah satunya yaitu menjadi tepung.

Prosedur pembuatan tepung umbi suweg mengacu pada Septiani, dkk. (2015). Adapun prosedurnya diawali dengan tahap pengupasan dan pengecilan ukuran yang bertujuan untuk memperoleh daging buah. Setelah itu daging buah dislice setebal 1-2 mm. Tahap selanjutnya, pencucian dimana bahan yang sudah dikupas dan didapatkan daging buah serta di kecilkan ukurannya dicuci bersih dengan tujuan membersihkan bahan sebelum diberikan perlakuan. Kemudian tahap penimbangan dilakukan dengan timbangan digital. Tahap pengeringan dilakukan dengan memasukkan sampel yang sudah siap kedalam oven pengering pada suhu 60 derajat celsius sampai kering. Tahap penggilingan dilakukan dengan menggunakan blender. Tahap pengayakan dilakukan menggunakan ayakan 60 mesh. Selanjutnya sampel tepung disimpan dalam plastik pada suhu kamar untuk dianalisis.

Menurut Ekawati dkk., (2016) untuk menghilangkan kalsium oksalat pada suweg dalam pembuatan tepung suweg dapat dilakukan perendaman menggunakan larutan asan klorida 0,25% selama 4 menit dalam larutan natrium bikarbonat 1% selama 5 menit untuk menetralkan residu asam yang tertinggal. Tepung suweg yang dihasilkan dapat diaplikasikan pada pembuatan brownies kukus.

Brownies merupakan salah satu kue yang sudah cukup dikenal di Indonesia. Kue brownies berasal dari Amerika dan memiliki kandungan lemak serta telur yang tinggi. Penggunaan coklat secara keseluruhan pada kue ini memberikan kenampakan coklat pada seluruh permukaannya menjadikan kue ini dinamakan brownies (Joomla, 2008).

Brownies umumnya dibuat dengan bahan baku tepung terigu. Masyarakat Indonesia sendiri terbilang mengalami ketergantungan terhadap tepung terigu. Sebagian besar makanan olahan yang ada berbahan baku tepung terigu. Tepung terigu memiliki fungsi sebagai kerangka adonan yang terjadi karena keberadaan protein terigu (gliadin dan glutenin) dan pati (Imzalfida, 2016:2 dalam Fatimah, 2016). Konsumsi tepung terigu di Indonesia semakin meningkat setiap tahunnya. Pada tahun 2017, angka konsumsi tepung terigu mencapai 2,586 kapita/tahun dan import gandum yang mencapai 7.251 ton (Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian, 2017).

Brownies kukus dalam beberapa tahun terakhir menjadi salah satu kue kukus dengan dasar coklat yang paling sering dibicarakan. Karena rasanya yang lezat menjadikan kue brownies ini cepat berkembang dan juga permintaan pasar yang terus meningkat membuat pamornya semakin populer. Oleh sebab itulah saat ini banyak orang khususnya kaum ibu rumah tangga yang melirik untuk menjadikan brownies kukus sebagai pulang bisnis. Konsumen brownies kukus adalah semua lapisan masyarakat dari segala produsen brownies pada umumnya adalag ibu-ibu rumah tangga (Setianingsih,2018).

Penelitian Sunita (2012) tentang potensi (*Amorphophallus campanulatus*) sebagai pengganti tepung terigu pada pembuatan brownies ditinjau dari sifat fisikokimia dan sensori menyatakan bahwa semakin banyak substitusi tepung suweg akan semakin meningkatkan kadar lemak dan menurunkan proteinnya. Pada penelitian ini, penambahan tepung suweg diharapkan dapat mengurangi ketergantungan masyarakat terhadap penggunaan tepung terigu. Oleh karena itu, perlu digali informasi mengenai pembuatan brownies kukus dengan penambahan tepung suweg perlu dilakukan. Informasi tersebut diantaranya meliputi sifatorganoleptik yaitu warna, tekstur, rasa, aroma. Hasil yang didapatkan diharapkan dapat mendorong pengembangan produk tepung suweg.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka permasalahan penelitian pada:

1. Bagaimana proses pembuatan brownies kukus tepung umbi suweg?
2. Bagaimana daya terima masyarakat terhadap brownies kukus tepung umbi suweg ditinjau dari sifat organoleptik?

C. Tujuan dan Manfaat Penelitian

a. Tujuan

1. Mendeskripsikan pengaruh penambahan tepung umbi suweg dalam pembuatan brownies terhadap sifat organoleptik
2. Mendeskripsikan pengaruh penambahan tepung umbi suweg dalam pembuatan brownies kukus terhadap tingkat kesukaan

b. Manfaat

Hasil penelitian ini diharapkan bermanfaat, yaitu:

1. Bagi Peneliti Selanjutnya
 - a. Diharapkan penelitian ini dapat menjadi referensi untuk penelitian selanjutnya.
 - b. Menambah ilmu pengetahuan serta mengetahui pengaruh penambahan tepung umbi suweg dalam pembuatan brownies kukus.
2. Bagi Masyarakat
 - a. Mengetahui cara pengolahan variasi yang tepat untuk menghasilkan produk brownies kukus tepung umbi suweg 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 permasalahan dalam penelitian yang masih perlu diuji kebenarannya. Berdasarkan teori yang telah diuraikan diatas, maka diajukan hipotesis sebagai berikut:

H_0 : Tepung umbi suweg tidak efektif terhadap hasil jadi brownies kukus

H_1 : Tepung umbi suweg efektif terhadap hasil jadi browies kukus