BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar belakang

Ubi jalar ungu merupakan salah satu tanaman pangan lokal yang banyak ditanam di Indonesia. Ubi jalar ungu memiliki banyak keunggulan, yaitu ubi jalar ungu merupakan sumber karbohidrat dan memiliki kandungan gizi yang baik. Kandungan gizi ubi jalar ungu dalam setiap 100g adalah 22,94g karbohidrat; 0,94g lemak; 0,77g protein; 21,43mg vitamin C dan 70,46g air (Ginting dkk., 2011). Ubi jalar ungu juga mengandung antosianin yang tinggi. Menurut Ginting dkk. (2011), kandungan antosianin dalam ubi jalar ungu sebesar 110,51mg/100g bahan. Kandungan antosianin dalam ubi jalar ungu sangat menguntungkan, selain dapat memberikan warna yang baik pada produk makanan juga memiliki sifat fungsional sebagai antioksidan. Namun pemanfaatan dan pengolahannya ubi jalar ungu masih sangat kurang.

Ubi jalar ungu biasanya hanya diolah dengan cara dikukus atau direbus kemudian langsung dikonsumsi. Pada produk jenis *snack*, ubi jalar ungu biasanya hanya diolah menjadi keripik ubi jalar ungu. Biasanya keripik ubi dibuat dengan cara dikupas dan diiris tipis, kemudian digoreng hingga kering (Sarwono, 2005). Pengolahan keripik ubi jalar ungu tersebut masih memiliki beberapa kekurangan seperti tekstur yang masih keras, kandungan lemak yang tinggi, dan mudah mengalami ketengikan selama penyimpanan. Jenis produk *snack* olahan ubi jalar ungu masih kurang bervariasi, maka membuka peluang untuk dilakukan penelitian pengembangan inovasi produk *snack* berbahan dasar ubi jalar ungu sehingga dapat meningkatkan pemanfaatan ubi jalar ungu, meningkatkan nilai ekonomisnya dan memperbaiki sifat sensorisnya.

Snack atau makanan ringan adalah makanan selingan yang disantap diantara makanan utama atau sering digunakan teman minum teh atau kopi. *Snack* menjadi salah satu makanan yang sering dikonsumsi karena rasanya yang enak, sifatnya ringan atau tidak mengenyangkan, praktis dan dapat langsung dikonsumsi. Berdasarkan Surat Keputusan Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (2016) tentang kategori pangan, produk yang dikategorikan sebagai makanan ringan adalah semua yang berbahan dasar kentang, umbi, sereal, tepung atau pati (dari umbi dan kacang) dalam bentuk keripik, kerupuk, jipang, rempeyek, krekers rasa, dan lain-lain.

Snack ubi jalar ungu pada penelitian ini memiliki karakteristik berwarna ungu, berbentuk bulat, pipih, tidak mengembang dan memiliki tekstur yang renyah. Selain kandungan antosianin, *snack* ubi jalar ungu memiliki kelebihan karena pada proses pengolahan tidak digoreng tetapi dipanggang sehingga lebih rendah lemak dan rendah kalori dibanding *snack* ubi jalar ungu lain seperti keripik ubi jalar ungu.

Bahan-bahan yang digunakan pada pembuatan *snack* ubi jalar ungu adalah ubi jalar ungu, maizena, margarin dan gula. Penambahan maizena pada pembuatan *snack* ubi jalar ungu memberikan peranan penting. Berdasarkan penelitian pendahuluan *snack* ubi jalar ungu tanpa penambahan maizena akan menghasilkan adonan yang tidak kompak, sulit dilakukan pencetakan, menghasilkan tekstur yang rapuh dan mudah hancur. Menurut Ji et al., (2015), ubi jalar ungu mengandung pati 21,81%, maka perlu ditambahkan maizena sebagai sumber pati dan pengikat (*binder*) bahan lainnya, sehingga dihasilkan adonan yang kompak. Menurut Utomo dkk., (2017), kerenyahan yang dihasilkan dipengaruhi oleh penambahan maizena sebagai bahan pengikat karena maizena atau pati jagung adalah sumber pati amilosa dan amilopektin. Maizena mengandung amilosa 20-25% dan

amilopektin 75-80% (Food and Agriculture Organization of the United Nations, 1992). Amilopektin yang tinggi akan meningkatkan kemampuan mengikat air lebih besar sehingga mempengaruhi tekstur dan dapat menghasilkan tektur yang bersifat garing dan renyah (Muchtadi, 1988). Penambahan *margarine* berfungsi untuk memberikan rasa gurih dan membuat adonan menjadi kalis. Gula berfungsi untuk menambahkan rasa manis pada *snack* ubi jalar ungu.

Berdasarkan orientasi penelitian, pembuatan *snack* ubi jalar ungu tanpa penambahan maizena akan menghasilkan adonan yang tidak kompak, sulit dilakukan pencetakan, menghasilkan tekstur yang rapuh dan mudah hancur. Pembuatan *snack* ubi jalar ungu dengan proporsi maizena lebih dari 35% akan menghasilkan adonan yang kaku atau keras, warna ungu lebih pucat dan *flavor* ubi berkurang. Penelitian ini menggunakan proporsi ubi jalar ungu dan maizena sebesar 95%:5%; 90%:10%; 85%:15%; 80%:20%; 75%:25%; 70%:30%; 65%:35%. Perbedaan proporsi ubi jalar ungu dan maizena akan berpengaruh terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik sehingga perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui pengaruhnya.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh proporsi ubi jalar ungu dan maizena terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *snack* ubi jalar ungu?
2. Berapakah proporsi ubi jalar ungu dan maizena yang sesuai untuk menghasilkan *snack* ubi jalar ungu dengan sifat sensoris terbaik?

1.3. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh proporsi ubi jalar ungu dan maizena terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *snack* ubi jalar ungu.
2. Mengetahui proporsi ubi jalar ungu dan maizena yang sesuai untuk menghasilkan *snack* ubi jalar ungu dengan sifat sensoris terbaik.

1.4. Manfaat Penelitian

1. Meningkatkan diversifikasi produk olahan ubi jalar ungu.
2. Menghasilkan *snack* yang memiliki nilai tambah dengan penggunaan ubi jalar ungu ke dalam *snack*.