



I. PENDAHULUAN

I.1. Latar belakang

Ubi jalar (Ipomoea batatas) ditanam terutama untuk dimanfaatkan umbinya. Umbi ubi jalar dapat dimanfaatkan sebagai pengganti bahan makanan pokok, karena cukup banyak mengandung karbohidrat yang merupakan sumber kalori.

Namun demikian ubi jalar kurang mempunyai nilai ekonomis yang tinggi, sehingga para petani kurang tertarik untuk menanamnya, dan juga sebagian besar petani di Indonesia tidak biasa menangani ubi jalar sampai ke pengolahannya.

Pemanfaatan ubi jalar sampai sekarang terbatas sebagai tanaman samping saja dan bukan merupakan tanaman pokok seperti misalnya padi, jagung dan singkong, sehingga praktis ubi jalar hanya ditanam di tempat-tempat tertentu saja, terutama di daerah-daerah yang berdekatan dengan kota (Lingga, 1989). Sunardi (1990) mengemukakan bahwa areal tanaman ubi jalar di Indonesia sekitar 250.000 hektar per-tahun dengan hasil rata-rata nasional masih rendah, yaitu 9,2 ton / ha. Daerah sentra produksi adalah Kuningan, Majalengka, Subang, Tasikmalaya, Kediri, Blitar, dan Malang. Hasil ubi jalar dari petakan percobaan dapat mencapai 40-50 ton/ha.

Di Indonesia ubi jalar biasanya dikonsumsi setelah diolah secara sederhana, seperti dibakar, direbus, dikukus, digoreng atau diiris tipis-tipis untuk dijadikan keripik ubi. Sedangkan pemanfaatan untuk bahan baku industri belum banyak dilakukan. Di negara maju, penggunaan ubi jalar sebagai bahan baku industri adalah hal yang biasa. Di Cina, Korea maupun di Jepang ubi jalar diolah menjadi tepung ataupun pati, yang selanjutnya dari produk antara tersebut dapat dibuat mi, kue, minuman (sake), dan lain-lain (Widodo, 1991). Di Indonesia pemakaian ubi jalar sebagai bahan baku industri ini terutama hanya sebagai bahan pencampur saos tomat, sehingga pemakaian dan harga ubi jalar tersebut tetap rendah. Dengan demikian petani menjadi kurang bergairah untuk menanam ubi jalar secara intensif.

Pembuatan makanan ringan ("snack") yang biasa dilakukan adalah dengan menggunakan bahan dasar berupa tepung terigu yang masih merupakan komoditas impor dalam bentuk biji gandum. Oleh karena itu perlu dilakukan suatu upaya untuk mencari bahan lain yang dapat menggantikan tepung terigu sebagai bahan dasar pembuatan makanan ringan ("snack").

Menurut Taylor dalam Villareal (1982) tepung ubi jalar mempunyai beberapa keuntungan dibandingkan dengan tepung gandum. Keuntungan utama dari tepung ubi jalar adalah harganya lebih murah dan lebih manis serta

mengandung kalori yang lebih besar daripada tepung gandum, selain itu juga mengandung pro vitamin A dan asam amino lisinnya lebih tinggi daripada tepung gandum.

Oleh karena itu usaha menjadikan ubi jalar sebagai bahan dasar pembuatan makanan ringan ("snack"), dipandang dapat dipakai sebagai salah satu cara yang potensial untuk mengembangkan ubi jalar sebagai bahan baku industri dan sekaligus sebagai usaha penganeekaragaman makanan.

Perlu dikemukakan disini bahwa usaha penganeekaragaman makanan bukan bertujuan untuk mengganti bahan pangan pokok beras, tetapi lebih mendayagunakan segala sumber bahan pangan untuk mencukupi pangan baik dilihat dari segi kualitas maupun kuantitasnya yang salah satu aspek pencapaiannya adalah juga menyangkut kebiasaan makan (Anonymous, 1979). Dari usaha penganeekaragaman makanan diharapkan banyak jenis bahan pangan dalam bentuk makanan ringan akan menjadi menu sehari-hari sebagian besar rakyat Indonesia.

Dengan demikian pemakaian tepung ubi jalar pada pembuatan makanan ringan ("snack") diharapkan dapat memberikan nilai tambah pada ubi jalar sebagai bahan baku industri dan sekaligus untuk penganeekaragaman makanan.

Masalah yang timbul adalah, bahwa ubi jalar tidak mempunyai protein gluten yang dapat menjadikan adonan

menjadi elastis, namun ubi jalar merupakan sumber pati yang dapat menjadi bahan utama dalam pembuatan makanan ringan ("snack") dalam bentuk mi. Muchtadi (1988) mengatakan bahwa ubi jalar merupakan tanaman pangan yang dapat digunakan sebagai sumber pati yang potensial. Adapun pati tersebut dapat menjadi elastis/kenyal dengan adanya pengukusan, sehingga pati mengalami proses gelatinisasi. Proses gelatinisasi ini dapat dibantu dengan penambahan alkali encer, diantaranya adalah natrium hidroksida. Dengan terjadinya proses gelatinisasi ini adonan akan menjadi kenyal dan dapat digunakan untuk pembuatan makanan ringan ("snack").

1.2. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan kombinasi lama pengukusan dan konsentrasi natrium hidroksida yang optimal terhadap beberapa sifat kimia dan sensoris makanan ringan ("snack") dari tepung ubi jalar.