

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Biskuit adalah salah satu jenis kue kering yang populer dan digemari banyak orang. Produk ini berbahan dasar tepung terigu yang dipanggang hingga kadar air kurang dari 5%. Tepung terigu yang digunakan adalah tepung terigu dengan kadar protein yang rendah sekitar 7-9%. Kadar protein yang rendah pada tepung terigu akan menentukan kerenyahan dari biskuit karena semakin rendah kadar protein menunjukkan gluten yang terbentuk sedikit. Tepung terigu sendiri diperoleh dari proses penggilingan bagian endosperma dari gandum.

Gandum sebagai bahan dasar pembuatan tepung terigu merupakan komoditi yang harus diimpor. Kondisi geografis Indonesia tidak cocok untuk ditanami gandum sehingga mutu gandum yang dibudidayakan masih di bawah standar. Upaya untuk mengurangi ketergantungan akan impor gandum dapat dilakukan dengan memanfaatkan bahan pangan lokal yang tersedia. Bahan pangan tersebut dapat berupa umbi-umbian yang banyak terdapat di wilayah Indonesia. Salah satu jenis umbi-umbian yang mempunyai potensi untuk menggantikan tepung terigu adalah ubi jalar. Produksi ubi jalar di Indonesia sangat besar, yaitu pada tahun 2009 tingkat produksi ubi jalar sebesar 2.057.913 ton (BPS, 2010).

Ubi jalar merupakan komoditi bahan pangan lokal yang pada umumnya digunakan terutama sebagai makanan sampingan di samping makanan darurat untuk meringankan kekurangan pangan. Ubi jalar kaya akan karbohidrat, mikronutrien seperti zat besi, vitamin C, beta karoten, dan tersebar hampir di seluruh Indonesia. Keunggulan dari ubi jalar yang

lain adalah umur panennya yang singkat sekitar 4 bulan sehingga ketersediaannya dapat senantiasa tercukupi di pasar.

Pemanfaatan ubi jalar sebagai pensubstitusi tepung terigu dapat dioptimalkan dengan mengolahnya menjadi tepung. Penepungan ubi jalar memiliki keunggulan yaitu umur simpannya lebih lama. Proses ini dapat dilakukan dengan berbagai macam metode penepungan. Macam metode penepungan akan mempengaruhi karakteristik fisikokimia dari tepung ubi jalar yang dihasilkan. Karakteristik fisikokimia yang dihasilkan akan mempengaruhi pula hasil dari biskuit yang dihasilkan. Kajian pemilihan metode penepungan pun perlu dilakukan agar diperoleh karakteristik fisikokimia tepung ubi jalar yang sesuai dalam mensubstitusi peran tepung terigu dalam pembuatan biskuit.

### **1.2. Rumusan Masalah**

Bagaimana pengaruh penepungan tepung ubi jalar yang sesuai untuk mensubstitusi tepung terigu terhadap karakteristik biskuit yang dihasilkan.

### **1.3. Tujuan Penulisan**

Tujuan penulisan makalah ini adalah untuk mempelajari variasi metode penepungan tepung ubi jalar dalam untuk mensubstitusi tepung terigu terhadap karakteristik biskuit yang dihasilkan.