

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Masyarakat mengkonsumsi makanan ringan sebagai alternatif untuk mengatasi rasa lapar. Makanan ringan atau *snack food* merupakan makanan yang dikonsumsi mulai dari anak-anak hingga orang dewasa. Makanan ringan dapat dikonsumsi langsung dan cukup praktis. Berdasarkan Surat Keputusan Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (2016), 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, emping, dan lain-lain. Salah satu komoditas lokal yang melimpah di Indonesia adalah ubi jalar ungu yang produktivitasnya tinggi dan meningkat dari tahun ke tahun. Menurut Badan Pusat Statistik Republik Indonesia (2015), produksi ubi jalar ungu pada tahun 2015 adalah 2.261.124 ton per tahun. Produktivitas ubi jalar ungu yang terus meningkat dan masih kurang dikembangkan sehingga ubi jalar ungu memiliki potensi dimanfaatkan sebagai alternatif dalam pembuatan *snack*.

Ubi jalar ungu memiliki warna ungu pada kulit hingga bagian dagingnya karena memiliki kandungan antosianin yang cukup tinggi. Kadar antosianin pada ubi ungu sebesar 96,7 mg/100g (Nems *et al.*, 2015). Antosianin pada ubi jalar ungu dapat berperan sebagai antioksidan yang memberikan manfaat bagi kesehatan karena dapat menangkal radikal bebas. Ubi jalar ungu juga memiliki kandungan pati dan kadar air yang cukup tinggi yaitu 22,4% dan 83,3% (Hendroatmojo, 1990 dalam Hartoyo, T, 2004). Berdasarkan kandungan pati tersebut, ubi jalar ungu dapat diolah dalam pembuatan *snack*. *Snack* ubi jalar ungu pada penelitian ini memiliki

sifat fisik berbentuk bulat dan pipih (tidak mengembang), memiliki tekstur yang renyah serta berwarna ungu. Pada pembuatan *snack*, ubi jalar ungu dilakukan pengukusan yang bertujuan untuk menghasilkan warna ungu yang lebih stabil, mempermudah proses pengolahan dan membuat tekstur *snack* menjadi lebih renyah. Selama pengukusan, pati akan mengalami gelatinisasi, kemudian saat proses pengovenan air yang diikat oleh pati akan teruapkan sehingga *snack* akan menjadi porus dan renyah.

Berdasarkan penelitian pendahuluan, *snack* ubi jalar ungu yang hanya dibuat dengan menggunakan ubi kukus saja menghasilkan *snack* dengan tekstur rapuh dan sulit dicetak. Karakteristik tersebut disebabkan kandungan pati pada ubi jalar ungu yang kurang karena pati akan berperan dalam pembentukan struktur *snack*. Pada penelitian ini ditambahkan pati garut. Pati garut merupakan pati dari umbi garut, yang memiliki tekstur yang lembut, halus dan berwarna putih (Mutmainah, 2016). Pati garut sering digunakan dalam pembuatan *snack* seperti biskuit. Menurut Prasetya, (2014), penambahan pati garut akan berperan sebagai bahan pengikat sehingga meningkatkan kerenyahan biskuit. Pati garut memiliki kandungan amilopektin sebesar 73,46% dan amilosa 24,46% (Faridah dkk., 2014). Kandungan amilopektin yang cukup tinggi akan memiliki kemampuan untuk mengikat air lebih banyak sehingga pada proses pengovenan air akan teruapkan dan menghasilkan tekstur renyah pada *snack*.

Penelitian *snack* ubi jalar ungu menggunakan ubi jalar ungu dan pati garut dengan proporsi 95%:5%; 90%:10%; 85%:15%; 80%:20%; 75%:25%; 70%:30%; 65%:35%. Penentuan proporsi didasarkan pada penelitian pendahuluan dimana pada penambahan pati garut lebih dari 35% akan menghasilkan warna *snack* menjadi pucat, adonan lebih keras dan *flavor* ubi akan menurun. Proporsi ubi jalar ungu dan pati garut akan

berpengaruh pada sifat fisikokimia dan organoleptik *snack* ubi jalar ungu, oleh karena itu perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui pengaruh pati garut dalam pembuatan *snack* ubi jalar ungu.

1.2. Rumusan Masalah

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

1.3. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh proporsi ubi jalar ungu dan pati garut terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *snack* ubi jalar ungu.
2. Mengetahui proporsi ubi jalar ungu dan pati garut 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*.