

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara penghasil umbi-umbian yang sangat beragam. Salah satu jenis umbi-umbian yang cukup dikenal yaitu ubi jalar oranye. Ubi jalar (*Ipomoea batatas* L.) oranye merupakan salah satu pangan yang berfungsi sebagai sumber karbohidrat dan memiliki karakteristik warna oranye muda hingga oranye tua. Ubi jalar oranye mengandung 27,9% karbohidrat, 1,8% protein, 0,7% lemak, dan 68,5% air (Winarti, 2010). Beta karoten merupakan komponen utama karotenoid pada ubi jalar yaitu 9900 µg (32.967 SI) per 100 g (Suprapti, 2003). Adanya kandungan senyawa betakaroten berfungsi sebagai provitamin A dan memberikan warna pada ubi jalar oranye. Ubi jalar oranye memiliki kandungan vitamin C 22 mg dan B1 0,06 mg (Claudia, dkk., 2015). Namun pemanfaatan ubi jalar oranye masih sebatas pada makanan tradisional sehingga pemanfaatan dan diversifikasi ubi jalar oranye perlu dikembangkan. Salah satu produk yang dapat diolah dari ubi jalar oranye adalah pasta ubi jalar oranye.

Secara umum, pasta terbuat dari buah – buahan. Pasta buah merupakan produk kental yang dibuat dengan menguapkan air dari filtrat sehingga dihasilkan produk dengan kandungan zat padat yang tinggi. Pasta merupakan produk intermediate (produk antara) yang dapat digunakan secara luas dalam industri makanan dan minuman sehingga mempercepat perkembangan pangan fungsional (Mayasari, 2009). Pasta dapat dimanfaatkan untuk bahan baku berbagai makanan dan minuman seperti pada proses pengolahan saus, selai, minuman, dan makanan pelengkap bayi (Putri, 2015). Pasta ubi jalar oranye pada penelitian ini diharapkan memiliki karak-

teristik cita rasa khas ubi jalar oranye, memiliki daya oles yang baik, *mouthfeel* yang lembut, tekstur semi *solid*, dan *creamy* sehingga produk pasta ubi jalar oranye dapat diaplikasikan sebagai olesan roti. *Creamy* merupakan karakteristik dengan tekstur semi *solid*, halus dan lembut (de Wijk et al., 2003).

Proses pembuatan pasta dilakukan dengan menguapkan sebagian air dari filtrat umbi sehingga dihasilkan produk dengan kandungan zat padat yang cukup tinggi. Berdasarkan penelitian pendahuluan, pembuatan pasta ubi jalar oranye menghasilkan tekstur pasta yang tidak *creamy* sehingga perlu adanya bahan lain yang dapat memperbaiki tekstur pasta ubi jalar oranye. Bahan yang dapat digunakan untuk membentuk tekstur *creamy* pada pasta ubi jalar oranye adalah lemak. Lemak dapat membentuk tekstur *creamy* dan meningkatkan karakteristik kehalusan tekstur (Winarno, 1997). Salah satu sumber lemak yang dapat digunakan adalah margarin. Margarin merupakan produk pangan yang dapat digunakan sebagai sumber lemak. Margarin berasal dari lemak nabati. Margarin digunakan sebagai sumber lemak pada pembuatan pasta ubi jalar oranye karena margarin memiliki kadar lemak 81% (Hutagalung, 2009) sehingga dengan kadar lemak yang tinggi, margarin dapat menghasilkan tekstur yang *creamy* pada pasta ubi jalar oranye. Margarin juga memiliki warna kuning yang tidak bertentangan dengan produk dan aroma yang dihasilkan margarin yaitu aroma gurih sehingga dapat memperbaiki sifat sensoris pasta ubi jalar oranye.

Pada penelitian ini proporsi ubi jalar oranye dan margarin yang digunakan sebesar 97%:3%, 95%:5%, 93:7%, 91%:9%, 89%:11%, dan 87%:13%. Penetapan proporsi ubi jalar oranye dan margarin didasarkan pada hasil penelitian pendahuluan. Proporsi ubi jalar oranye lebih dari 97% dan margarin kurang dari 3% menghasilkan pasta ubi jalar oranye yang tidak

creamy sedangkan proporsi ubi jalar oranye kurang dari 87% dan margarin lebih dari 13% menghasilkan pasta ubi jalar oranye yang sangat padat seperti gel sehingga berdasarkan hasil tersebut, ditetapkan bahwa proporsi ubi jalar oranye dan margarin mulai dari 97%:3% sampai 87%:13%. Penggunaan ubi jalar oranye dan margarin pada pasta ubi jalar oranye dengan proporsi yang berbeda-beda akan menghasilkan sifat fisikokimia dan organoleptik yang berbeda.

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh perbedaan proporsi ubi jalar oranye dan margarin terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik pasta ubi jalar oranye.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh perbedaan proporsi ubi jalar oranye dan margarin terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik pasta ubi jalar oranye yang dihasilkan?
2. Berapa proporsi antara ubi jalar oranye dan margarin yang dapat digunakan untuk memperoleh pasta ubi jalar oranye dengan sifat organoleptik terbaik?

1.3. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh perbedaan proporsi ubi jalar oranye dan margarin terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik pasta ubi jalar oranye yang dihasilkan
2. Mengetahui proporsi antara ubi jalar oranye dan margarin yang dapat digunakan untuk memperoleh pasta ubi jalar oranye dengan sifat organoleptik terbaik.

1.4. Manfaat Penelitian

Menghasilkan variasi jenis produk olahan ubi jalar oranye yang diminati oleh konsumen.