

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

Pemanfaatan ubi jalar oranye di Indonesia biasanya hanya dijadikan sebagai keripik ubi jalar oranye, ubi oranye rebus, kukus dan ubi goreng, sehingga pemanfaatan dan diversifikasi ubi jalar oranye di Indonesia perlu ditingkatkan dan dikembangkan. Ubi jalar (*Ipomoea batatas* L.) oranye merupakan jenis ubi yang memiliki daging umbi yang berwarna oranye dan kaya akan beberapa mineral berupa kalsium 51g/100g bahan, kalium 30g/100g bahan, fosfor 41g/100g bahan, serta beberapa vitamin seperti vitamin B1 0,06mg/100g, dan vitamin C 22g/100g bahan yang sangat bermanfaat bagi tubuh (Akbar, 2015). Ubi jalar oranye juga memiliki kadar pati tinggi yaitu berkisar 85,92% (Retnaningtyas dan Putri, 2014). Kandungan pati ubi jalar yang tinggi tersebut sangat cocok untuk diolah menjadi produk semisolid. Salah satu produk semisolid yang dapat diolah dari ubi jalar oranye ialah pasta ubi jalar oranye.

Secara umum bahan baku dalam pembuatan pasta ialah buah-buahan, kakao, kacang-kacangan dan beberapa jenis umbi. Pasta merupakan produk kental yang dibuat dengan menguapkan air dari bubur buah 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). Penggunaan pasta sebagai isian, olesan dapat dimanfaatkan dalam pengolahan roti dan menjadi salah satu alternatif dalam pemanfaatan pangan lokal di Indonesia. Pasta ubi jalar oranye yang dibuat dalam

penelitian ini diharapkan memiliki karakteristik yaitu bertekstur *creamy*, lembut, mudah dioles, semi padat, dan berwarna oranye.

Ubi jalar oranye cocok digunakan sebagai bahan baku dalam pembuatan pasta karena ubi jalar oranye memiliki kandungan pati yang tinggi yaitu berkisar 85,92% (Retnaningtyas dan Putri, 2014), sehingga dapat membentuk tekstur yang semisolid. Ubi jalar oranye juga memiliki pigmen karotenoid berwarna oranye sehingga dapat memberikan warna oranye yang menarik pada pasta ubi jalar oranye yang dihasilkan.

Pembuatan pasta ubi jalar oranye pada penelitian ini terdiri dari proses penghancuran umbi, penyaringan filtrat, hingga pemanasan. Pasta yang dihasilkan tersebut memiliki karakteristik yang tidak mudah dioles dan tidak *creamy*. *Creamy* adalah tekstur yang kental, halus dan lembut (Syah, 2019). Karakteristik pasta ubi jalar oranye yang tidak *creamy* membuat pasta ubi jalar oranye dalam pembuatannya membutuhkan bahan yang dapat memperbaiki sifat fisikokimia dan organoleptik. Salah satu komponen yang dapat ditambahkan dalam pembuatan pasta ubi jalar oranye untuk menghasilkan tekstur yang *creamy* ialah lemak. Menurut Wibowo (2017), semakin tinggi kadar lemak yang ditambahkan akan memberikan tekstur yang lebih lembut, sedangkan kadar lemak yang tidak begitu tinggi menyebabkan peran lemak terhadap pembentukan tekstur kurang optimal. Lemak yang digunakan dapat diperoleh dari santan kelapa bubuk.

Santan kelapa bubuk merupakan salah satu sumber lemak yang dapat memperbaiki tekstur dan dapat berfungsi sebagai penyedap rasa karena dapat memberikan cita rasa yang gurih. Santan kelapa memiliki lemak sebesar 88,30%, protein 6.10% dan karbohidrat sebesar 5,60% (Srihari, 2010). Penggunaan santan kelapa bubuk dalam penelitian ini diharapkan dapat memperbaiki karakteristik pasta ubi jalar oranye terutama memperbaiki tekstur dari pasta agar menjadi semi padat, *creamy*

dan mudah dioles. Santan kelapa bubuk memiliki kadar air yang rendah yaitu 2,52% (Zafisah, 2017), sehingga bila digunakan dalam pembuatan pasta tidak akan menambah jumlah air bebas pasta ubi jalar oranye sehingga waktu pemanasan lebih singkat. Pada penelitian ini menggunakan santan kelapa bubuk dengan berbagai konsentrasi, yaitu 2%, 4%, 6%, 8%, 10%, dan 12%. Apabila konsentrasi santan kelapa bubuk kurang dari 2% akan menyebabkan tekstur yang terbentuk kurang/tidak padat, tidak *creamy* dan terlalu encer untuk dioleskan, sedangkan apabila lebih dari 12% akan menyebabkan tekstur menjadi terlalu padat seperti gel dan tidak mudah dioles.

Penggunaan santan kelapa bubuk dengan konsentrasi yang berbeda akan menghasilkan pasta ubi jalar oranye dengan karakteristik sensori dan sifat fisikokimia yang berbeda, sehingga perlu dilakukan pengujian lebih lanjut untuk mengetahui pengaruh dari perbedaan konsentrasi santan kelapa bubuk yang berbeda agar dapat menghasilkan pasta ubi jalar oranye dengan karakteristik sensori dan sifat fisikokimia yang tepat.

## **1.2. Rumusan Masalah**

1. Bagaimana pengaruh penambahan santan kelapa bubuk dengan konsentrasi yang berbeda terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik pasta ubi jalar oranye yang dihasilkan?
2. Berapa konsentrasi optimum santan kelapa bubuk yang dapat digunakan untuk memperoleh pasta ubi jalar oranye dengan sifat organoleptik terbaik?

### **1.3. Tujuan Penelitian**

1. Mengetahui pengaruh penambahan santan kelapa bubuk dengan konsentrasi yang berbeda terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik pasta ubi jalar oranye yang dihasilkan.
2. Mengetahui konsentrasi optimum santan kelapa bubuk yang dapat digunakan untuk memperoleh pasta ubi jalar oranye dengan sifat organoleptik terbaik.

### **1.4. Manfaat**

Meningkatkan variasi jenis produk olahan ubi jalar oranye dan potensi peminatan pengolahan ubi jalar oranye.