

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Produksi ubi jalar Indonesia yang relatif cukup besar yaitu sebesar 7.9 ton per hektar pada tahun 1983 dan pada tahun 1991 menjadi 9,5 ton per hektar (Anonymous, 1991). Produksi ubi jalar ini terus ditingkatkan bersama-sama dengan tanaman umbi-umbian lainnya seperti ubi kayu, kentang, talas dan lain-lain. Hal ini karena budidaya ubi jalar tidak terlalu sulit, tidak membutuhkan biaya besar dan menurut para ahli ekonomi, nilai ekonomi ubi jalar tidak kalah jika dibandingkan dengan tanaman umbi-umbian lainnya (Lingga, 1990).

Berdasarkan data-data diatas dapat dilihat bahwa produksi ubi jalar di Indonesia cukup besar. Namun dari jumlah tersebut cukup banyak yang mengalami kerusakan sebelum dikonsumsi. Menurut Winarno (1980), di Indonesia rata-rata 20 - 40% buah-buahan dan sayuran mengalami kerusakan setelah dipanen dan tidak dapat lagi dikonsumsi. Kerusakan ini terjadi pada saat pemanenan, penyimpanan maupun distribusi. Demikian pula halnya pada ubi jalar dalam bentuk segar, tidak tahan disimpan lama. Hal ini

disebabkan karena sifatnya yang mudah rusak akibat faktor mekanis, fisiologis dan mikrobiologis. Upaya untuk mengatasi hal tersebut perlu dilakukan pengolahan untuk memperpanjang daya simpannya. Salah satu cara pengolahan yang merupakan alternatif yang nantinya diharapkan dapat meningkatkan nilai ekonomis dan memperbanyak manfaat ubi jalar adalah manisan ubi jalar.

Ubi jalar merupakan tanaman pangan yang mempunyai peranan penting di Indonesia terutama sebagai sumber karbohidrat. Sebagai bahan pangan, ubi jalar umumnya digunakan sebagai makanan tambahan, akan tetapi di beberapa daerah terutama di Irian Jaya dan Maluku, ubi jalar digunakan sebagai bahan makanan pokok (Wargiono, 1990). Ubi jalar juga merupakan bahan industri yang potensial, misalnya untuk bahan industri tepung, pembuatan alkohol dan bahan perekat. Zat patinya merupakan salah satu bahan dalam proses pembuatan tekstil dan kertas.

Mengingat potensi ubi jalar dalam peranannya sebagai penyumbang zat gizi, maka penganekaragaman produk olahan ubi jalar perlu ditingkatkan. Manisan ubi jalar merupakan salah satu alternatif pengolahan ubi jalar di samping bentuk-bentuk pengolahan lain yang telah dikenal masyarakat luas. Manisan ubi jalar merupakan produk olahan setengah kering yang diperlakukan dengan perendaman dalam larutan gula, penambahan asam sitrat dan pengeringan.

Seperti pada manisan yang lain, manisan ubi jalar diharapkan memiliki warna kuning menarik dan tekstur yang kukuh. Kenyataan yang sering muncul dalam pembuatan manisan yaitu terjadinya reaksi pencoklatan dan tekstur berubah menjadi lunak. Penggunaan senyawa-senyawa kalsium diharapkan dapat memecahkan masalah tekstur ini, sedangkan timbulnya warna coklat dapat dikendalikan dengan menggunakan senyawa sulfit. CaCl_2 cukup efektif dalam memperpanjang masa simpan buah-buahan karena memperbaiki tekstur yang lunak sehingga perlu diupayakan penggunaan CaCl_2 ini untuk komoditi yang lain.

Pada penelitian ini ingin diketahui konsentrasi dan lama perendaman dalam larutan kalsium khlorida (CaCl_2) yang sesuai dalam pembuatan manisan ubi jalar ditinjau dari sifat kimiawi dan sensorisnya.

1.2. Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui konsentrasi dan lama perendaman dalam larutan kalsium khlorida (CaCl_2) yang sesuai dalam pembuatan manisan ubi jalar ditinjau dari sifat kimiawi dan sensoris.