

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Muffin merupakan kue yang berbahan dasar terigu, margarin, gula, serta bahan tambahan lainnya seperti *baking powder*. Pengembangan volume *muffin* tidak menggunakan ragi seperti roti tawar, melainkan menggunakan bahan pengembang kimia seperti *baking powder* untuk menghasilkan gas CO₂ dan pemerangkapan udara selama proses *creaming* serta pengocokan telur. *Muffin* termasuk dalam jenis *quick bread* yang tidak menggunakan ragi dan cukup cepat proses pembuatannya.

Muffin yang berbahan dasar terigu, dapat disubstitusi menggunakan tepung lain seperti tepung ubi jalar. Indonesia merupakan negara penghasil ubi jalar terbesar ke empat pada tahun 2010 (FAO, 2011). Potensi Indonesia dengan produktivitas ubi jalar yang tinggi ini dapat dimanfaatkan dengan pemberdayaan ubi jalar pada *muffin*. Ubi jalar juga dikonsumsi sebagai makanan pokok pada beberapa daerah. Ubi jalar menyimpan sebagian besar cadangan energinya pada umbinya. Ada beberapa macam jenis ubi jalar, yakni ubi jalar putih, ubi jalar kuning dan ubi jalar ungu. Ubi jalar kuning memiliki warna kuning hingga kemerahan, yang menandakan kandungan karotenoid (prekursor vitamin A) di dalamnya. Tepung ubi jalar kuning memiliki masa simpan yang lebih lama dibandingkan ubi jalar segar, selain itu bentuk tepung juga memudahkan saat penimbangan bahan dalam formulasi produk. Tepung ubi jalar juga dapat dimanfaatkan secara lebih luas dalam penggunaannya menjadi berbagai produk. Penggunaan tepung ubi jalar diharapkan dapat menjadi pendamping peranan terigu dan sebagai tepung alternatif (Hariyadi dkk., 2004).

Muffin ubi jalar kuning merupakan *muffin* yang dibuat menggunakan bahan dasar terigu dan tepung ubi jalar kuning dengan proporsi tertentu. Upaya ini merupakan salah satu diversifikasi pangan dan peningkatan nilai gizi dari *muffin*. Hasil penelitian pendahuluan menunjukkan bahwa substitusi dapat dilakukan hingga 50%. Substitusi lebih dari 50% menghasilkan *muffin* yang mudah rontok (terlalu *crumbly*). Pemanfaatan tepung ubi jalar kuning dalam pembuatan *muffin* dapat mengurangi penggunaan terigu, mengingat terigu berasal dari gandum yang kebanyakan didatangkan dari luar negeri, sehingga pemanfaatan tepung ubi jalar kuning diharapkan dapat mengurangi impor gandum. Substitusi dengan tepung ubi jalar kuning juga diharapkan dapat memberikan warna yang lebih menarik.

1.2. Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh proporsi terigu dan tepung ubi jalar kuning terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *muffin*?

1.3. Tujuan

Mengetahui pengaruh proporsi terigu dan tepung ubi jalar kuning terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *muffin*.