

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Ubi jalar (Ipomoea batatas L.) merupakan komoditas pangan di Indonesia yang mudah diusahakan penduduk baik di daerah dataran rendah maupun dataran tinggi. Tanaman ini mampu beradaptasi di tanah yang kurang subur dan kering serta dapat diusahakan sepanjang tahun. Ubi jalar ini termasuk tanaman tropis yang diduga berasal dari daerah tropis Amerika dan diperkirakan masuk ke Indonesia pada abad ke 18 (Anonimous, 1979).

Negara-negara sub tropis sebagai penghasil utama ubi jalar adalah Jepang, China, USA dan New Zealand. Sedangkan sentra produksi ubi jalar di Indonesia terdapat di daerah Kuningan, Majalengka, Subang, Tasikmalaya, Kediri dan Malang (Sunardi dan Winarto, 1990).

Produksi ubi jalar rata-rata di Indonesia mengalami peningkatan dari 7,6 ton per hektar pada tahun 1982 menjadi 8,3 ton per hektar pada tahun 1986 dan meningkat lagi menjadi 9,3 ton per hektar ubi jalar segar pada tahun 1989 (Anonimous, 1989).

Warna daging ubi jalar bermacam-macam, tergantung varietas tanaman yang diusahakan, antara lain ubi jalar putih dan ubi jalar kuning. Ubi jalar kuning mempunyai kelebihan dibandingkan dengan ubi jalar putih karena ubi jalar kuning mempunyai kandungan beta karoten lebih

banyak dan lebih disukai oleh konsumen serta produksi dari ubi jalar kuning lebih banyak bila dibandingkan dengan ubi jalar putih.

Ubi jalar merupakan salah satu bahan makanan yang selain sebagai sumber karbohidrat juga sumber vitamin dan mineral. Di Indonesia pada umumnya ubi jalar digunakan sebagai makanan sampingan saja, meskipun ada beberapa daerah di Indonesia bagian timur seperti Maluku dan Irian Jaya yang menggunakan ubi jalar sebagai makanan pokok sepanjang tahun (Wargiono, 1980).

Pengolahan ubi jalar masih sangat sederhana seperti direbus dan digoreng serta dibuat makanan lainnya yang tidak tahan disimpan lama. Sampai saat ini ubi jalar di Indonesia masih belum diolah menjadi produk yang dapat dipergunakan sebagai bahan baku industri. Di negara-negara maju seperti Amerika dan Jepang, ubi jalar merupakan bahan baku industri pangan seperti sirup, makanan bayi, roti dan berbagai jenis makanan yang lainnya (Villareal dan Griggs, 1982).

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 kerusakan tersebut perlu dilakukan pengolahan untuk pengawetannya. Dengan mengolah ubi jalar menjadi suatu produk baru diharapkan dapat meningkatkan nilai ekonomis bagi ubi jalar tersebut. Salah satu usaha

tersebut adalah dengan mengolah ubi jalar menjadi manisan ubi jalar.

Manisan ubi jalar mempunyai waktu simpan lebih panjang daripada ubi jalar segar karena adanya perlakuan-perlakuan seperti perendaman dalam larutan gula, penambahan asam dan pengeringan.

Masalah yang timbul pada pengolahan ubi jalar menjadi manisan adalah terjadinya pencoklatan, baik pencoklatan enzimatis maupun pencoklatan non enzimatis. Usaha mengatasi pencoklatan selama pengeringan dengan pengaturan suhu dan lama pengeringan .

1.2. Tujuan

Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui suhu dan lama pengeringan yang optimum dalam pembuatan manisan ubi jalar.