

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kebutuhan akan pangan semakin meningkat dengan bertambahnya jumlah penduduk. Berbagai jenis pangan diproduksi dengan meningkatkan kuantitas serta kualitasnya untuk memenuhi kebutuhan pangan masyarakat. Salah satunya dengan memanfaatkan sumberdaya pangan lokal umbi-umbian.

Jenis umbi-umbian dapat dimanfaatkan sebagai sumber bahan pangan karena memiliki kandungan karbohidrat dalam bentuk pati dan kandungan serat yang baik. Jenis umbi-umbian yang dikonsumsi oleh kebanyakan masyarakat NTT adalah ubi kayu (*Manihot utilisima*), ubi jalar (*Ipomoea batatas* (L.) Lam), ubi talas (*Colocasia esculenta* L. Schott) (Suwarna, 2004).

Ubi kayu (*Manihot utilisima*) merupakan tanaman pangan berupa perdu dengan nama lain singkong/ketela atau *cassava* yang berperan dalam diversifikasi pangan. Ubi kayu masuk ke Indonesia pada tahun 1852 (Prihatman, 2000). Sebagai tanaman pangan, ubi kayu mengandung karbohidrat yang tinggi sebesar 153 kkal dan 342 kkal pada tepungnya, kandungan gizi tersebut sangat berperan dalam pemenuhan kebutuhan kalori bagi manusia. Umbi dari ubi kayu adalah dapat bertahan dari cekaman kekeringan, Keberadaan ubi kayu yang kaya nutrisi dan mudah ditanam, menjadikan ubi kayu sebagai tanaman pangan alternatif untuk mengatasi adanya krisis pangan. Dengan kandungan gizi yang dimilikinya, ubi kayu dapat memberikan manfaat untuk membantu menyelesaikan permasalahan kebutuhan diversifikasi pangan masyarakat (Fadhillah, dkk., 2018)

Ubi jalar (*Ipomoea batatas* (L.) Lam) merupakan pangan sumber karbohidrat, juga kaya akan vitamin A, vitamin C serta mineral terutama zat besi (Fe), fosfor (P) dan kalsium (Ca). Di Papua, masyarakat memanfaatkan tanaman ubi jalar sebagai bahan pangan utama, tanaman ubi jalar dimanfaatkan baik sebagai bahan makanan untuk bayi dan anak-anak serta ada beberapa jenis ubi jalar yang dimanfaatkan daunnya sebagai sayuran. Akses dari pemanfaatan ubi jalar tersebut berdasarkan pengetahuan masyarakat setempat (Logo, 2011). Umbi ubi jalar yang diperuntukkan sebagai konsumsi orang dewasa pada umumnya berwarna putih, sedangkan daging umbi untuk konsumsi bayi dan anak-anak berwarna kuning atau ungu, bertekstur lembut, dan rasanya manis. Pengetahuan tentang produk olahan dari ubi jalar ini belum banyak dikenal, penggunaanya belum berkembang karena masih terbatas di kalangan masyarakat (Pattikawa, 2018).

Ubi talas (*Colocasia esculenta* L. Schott) merupakan tanaman penghasil pati yang cukup tinggi, selain pati talas juga mengandung gizi lain seperti fosfor, kalium, dan mineral. Dengan kandungan zat gizi yang tinggi, talas telah dibuat menjadi berbagai produk olahan seperti tepung talas. Tepung talas diharapkan dapat menghindari kerugian akibat tidak terserapnya umbi segar talas di pasar ketika produksi panen berlebih (Siregar, 2011). Namun pada saat ini, pengolahan talas masih terbatas, karena masyarakat mengolah talas dengan cara yang masih tradisional dan belum berinovasi menjadi produk olahan yang bernilai ekonomis sehingga minat masyarakat untuk mengkonsumsinya rendah (Welli, 2012).

Aneka pangan jenis seperti ubi jalar, ubi kayu dan ubi talas saat ini masih mudah ditemukan di kebun, pekarangan maupun tumbuh liar di alam. Semakin banyak jenis pangan yang dikonsumsi maka semakin mudah untuk memenuhi kebutuhan gizi. Guna memperkenalkan produk-produk lokal yang bersumber tanaman umbi-umbian maka perlu penguatan pada sektor pasca panennya maupun didukung dengan teknologi pengolahan pangan sehingga dapat dihasilkan produk-produk yang memiliki nilai ekonomis maupun kualitas yang baik.

Pada penelitian ini, produk yang akan dibuat dari ketiga jenis umbi-umbian tersebut adalah *Brownies* dan Kue kering. *Brownies* dan kue kering merupakan olahan yang banyak digemari oleh semua kalangan mulai dari anak-anak hingga orang dewasa. Produk *brownies* dan kue kering merupakan olahan berbahan dasar tepung terigu. Untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk yang dibuat dari tepung umbi-umbian tersebut, maka akan dilakukan uji organoleptik untuk mengetahui tingkat warna, tekstur, aroma dan rasa. Kemudian produk tersebut akan dilakukan uji kandungan gizi berupa karbohidrat lemak dan protein.

Pemanfaatan umbi-umbi lokal yang kurang maksimal membuat umbi lokal belum bisa menyaingi beras, dan belum menjadi dominan sebagai makanan pengganti. Ketiga umbi tersebut memiliki potensi yang baik sebagai makanan substitusi karena kandungan gizi dan kemudahan dalam mengolahnya, yang selanjutnya akan berdampak pada peningkatan kesejahteraan masyarakat.

Berdasarkan hal tersebut, Peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang **“Pemanfaatan Sumber Tepung Dari Ubi Talas (*Colocasia esculenta* L. Scott), Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* (L.) Lam), Dan Ubi Kayu (*Manihot utilisima*) Terhadap Karakteristik *Brownies* dan Kue kering”**

1.2 Rumusan masalah

Adapun rumusan masalah pada penelitian ini adalah :

- 1) Bagaimana hasil uji organoleptik dari Ubi Talas (*Colocasia esculenta* L. Scott), Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* (L.) Lam), dan Ubi Kayu (*Manihot utilisima*) terhadap karakteristik *Brownies* dan Kue kering?
- 2) Bagaimana nilai kandungan gizi (karbohidrat, protein dan lemak) dari pengaruh penambahan tepung dari Ubi Talas (*Colocasia esculenta* L. Scott), Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* (L.) Lam), dan Ubi Kayu (*Manihot utilisima*) terhadap karakteristik *Brownies* dan Kue kering?

1.3 Tujuan

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah :

- 1) Untuk mengetahui hasil uji organoleptik dari Ubi Talas (*Colocasia esculenta* L. Scott), Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* (L.) Lam), dan Ubi Kayu (*Manihot utilisima*) terhadap kualitas dari produk olahan *Brownies* dan kue kering.
- 2) Mengetahui nilai kandungan gizi (karbohidrat, protein dan lemak) dari pengaruh penambahan tepung dari Ubi Talas (*Colocasia esculenta* L. Scott), Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* (L.) Lam), dan Ubi Kayu (*Manihot*

utilisima) terhadap terhadap kualitas dari produk olahan *Brownies* dan kue kering.

1.4 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan bermanfaat sebagai informasi kepada masyarakat mengenai keanekaragaman bahan pangan lokal di NTT dan sebagai acuan untuk peneliti selanjutnya.

1.5 Batasan Masalah

- 1) Tepung yang digunakan dalam penelitian ini terdiri atas tepung ubi talas , tepung ubi jalar dan tepung ubi kayu.
- 2) Produk olahan yang akan dibuat dari tepung ubi tersebut adalah *brownies* dan kue kering.
- 3) Produk olahan akan dilakukan pengujian organoleptik. Dan setelah itu diuji kandungan gizinya berupa karbohidrat, lemak dan protein.