

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Ubi jalar (*Ipomoea batatas L*) atau dikenal juga dengan istilah ketela rambat merupakan tanaman yang termasuk ke dalam jenis tanaman palawija, dapat berfungsi sebagai pengganti bahan makanan pokok (beras) karena merupakan sumber karbohidrat. Provinsi Jawa Barat merupakan daerah sentra dan penghasil komoditas ubi jalar terbesar di Indonesia (Handawi, 2010).

Produksi ubi jalar di Indonesia cukup melimpah. Menurut BPS (2013), jumlah produksi ubi jalar di Indonesia selama tahun 2009 adalah sebesar 1.947.311 ton dan jumlahnya meningkat tiap tahunnya. Ubi jalar kuning merupakan salah satu jenis ubi jalar selain ubi jalar putih dan ubi jalar ungu. Keunggulan ubi jalar kuning dibandingkan jenis ubi jalar lainnya adalah ubi jalar kuning mengandung beta karoten. Beta karoten adalah senyawa antioksidan yang memiliki kemampuan untuk mengikat radikal bebas dalam tubuh (Suarni, 2010). Penggunaan ubi jalar kuning dalam produk pangan akan mampu memberikan tambahan asupan beta karoten bagi tubuh.

Ubi jalar kuning merupakan jenis ubi jalar yang warna daging umbinya kuning, kuning muda atau putih kekuning-kuningan. Keunggulan

dari ubi jalar kuning ini adalah mengandung betakaroten yang tinggi (Juanda, 2000)

Betakaroten yang ada dalam ubi jalar dapat mengurangi sekitar 40% resiko terkena penyakit jantung, memberi perlindungan atau pencegahan terhadap kanker, penuaan dini, penurunan kekebalan, penyakit jantung, stroke, katarak, sengatan cahaya matahari, dan gangguan otot (Ginting, 2006).

Ubi jalar kuning memiliki banyak keunggulan seperti kandungan gizi yang lengkap. Ubi jalar kuning juga memiliki keunggulan lain seperti kandungan nutrisi yang baik, umur yang relatif pendek, dan produksi yang tinggi. Ubi jalar kuning juga dianggap lebih murah, lebih manis, banyak mengandung pati dan gluten (Villareal, 1982).

Makanan ringan seringkali menjadi pilihan alternatif guna mengganjal perut di sela-sela rutinitas yang sibuk dan padat. Salah satu makanan ringan basa yang cukup diminati adalah kroket. Jarang sekali ditemukan kroket dengan inovasi-inovasi yang menarik dan berbeda dari yang biasanya.

Kroket ubi jalar merupakan salah satu olahan berbahan dasar ubi jalar yang bisa dijadikan suatu inovasi yang kreatif. Ubi jalar yang digunakan nantinya bila dicampur akan menghasilkan kroket yang menarik dan memiliki cita rasa yang berbeda dari kroket pada umumnya. Dan kroket diharapkan dapat menjadi makanan kaya vitamin A yang dapat membantu masyarakat dalam menjaga kekebalan tubuh dan mencegah

bertambahnya penyakit degeneratif yang membuat kita harus mencari makanan alternatif. Kandungan beta karoten yang terdapat pada kroket ini dapat mencegah penyakit yang degeneratif.

Hal ini dikarenakan β -karoten merupakan salah satu antioksidan yang dapat mencegah terjadinya oksidasi yang berlebihan sehingga dapat mencegah terjadinya penyakit degeneratif. Keseimbangan oksidan dan antioksidan sangat menentukan status kesehatan seseorang, terutama fungsi sistem imun. Upaya untuk mempertahankan respon imun pada semua kelompok umur memerlukan antioksidan secara optimal karena seiring dengan meningkatnya umur berkaitan erat dengan menurunnya regulasi respon imun (Winarsi, 2015).

Berdasarkan uraian di atas maka peneliti tertarik melakukan penelitian tentang pengaruh variasi campuran ubi jalar kuning dalam pembuatan kroket yang ditinjau dari sifat fisik, sifat organoleptik dan kadar β -Karoten.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang, maka dibuat suatu rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana sifat fisik kroket variasi campuran ubi jalar kuning ?
2. Bagaimana sifat organoleptik kroket variasi campuran ubi jalar kuning ?
3. Bagaimana kadar β -karoten kroket variasi campuran ubi jalar kuning ?

C. Tujuan Penelitian

a. Tujuan umum

Memperoleh hasil kroket yang dicampur dengan ubi jalar kuning yang memiliki sifat fisik yang paling baik, sifat organoleptik yang diterima, dan β -Karoten yang tinggi.

b. Tujuan khusus

a. Diketuainya sifat fisik (aroma, warna, rasa, dan tekstur) kroket variasi campuran ubi jalar kuning dan tepung terigu.

b. Diketuainya sifat organoleptik kroket variasi campuran ubi jalar kuning dan tepung terigu.

c. Diketuainya kadar β -Karoten kroket variasi campuran ubi jalar kuning dan tepung terigu.

D. Ruang Lingkup Penelitian

Ruang lingkup dari penelitian ini adalah (teknologi pangan) memanfaatkan teknologi pangan ubi jalar kuning untuk pembuatan produk bergizi dibuat kroket.

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi konsumen dan masyarakat

Sebagai bahan informasi mengenai pemanfaatan ubi jalar kuning dalam proses pembuatan kroket yang kaya akan kandungan β -Karoten

dan meningkatkan konsumsi vitamin A pada pemanfaatan ubi jalar kuning.

2. Bagi peneliti

Agar menambah sumber ilmu pengetahuan, teknologi, pangan dan gizi, serta data komparatif bagi peneliti yang akan datang.

3. Bagi pemerintah

Agar bermanfaat untuk menambah informasi dalam pengembangan teknologi pangan, upaya keanekaragaman pangan, dan peningkatan gizi masyarakat serta peningkatan mutu pangan.

F. Keaslian penelitian

Penelitian tentang variasi campuran ubi jalar kuning pada pembuatan kroket di tinjau dari sifat fisik, organoleptik, dan β -Karoten ini dilakukan karena belum ada penelitian serupa yang dilakukan. Beberapa penelitian yang sebelumnya memiliki kemiripan, diantaranya :

1. Wulandari. 2015. Meneliti variasi Campuran Tepung Ubi Jalar Orange (*Ipomoea batatas L*) Pada Pembuatan Bakpao Ditinjau Dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Dan Kadar Beta Karoten. Kesamaan dengan penelitian tersebut adalah menggunakan ubi jalar orange dan dilihat dari sifat fisik, organoleptik, dan kadar beta karoten. Perbedaannya dengan penelitian tersebut adalah peneliti sebelumnya pembuatan produknya yaitu bakso.

2. Yulianti. 2015. Meneliti kajian Variasi Campuran Tepung Wortel dan Tepung Ubi Jalar Kuning Dalam Pembuatan Crackers Ditinjau Dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik dan Kadar Beta-Karoten. Persamaan dengan penelitian tersebut menggunakan bahan utama yaitu ubi jalar kuning dan dilihat dari sifat fisik, organoleptik, dan kadar beta karoten. Sedangkan perbedaan dari penelitian tersebut adalah peneliti sebelumnya menggunakan tepung jalar kuning dan tepung wortel, serta produk pembuatannya yaitu crackers.
3. Sari. 2010. Meneliti pemberian Variasi Penambahan Tepung Wortel Terhadap Sifat Fisik, Organoleptik, dan Kadar Beta Karoten. Persamaan dari penelitian ini terletak pada variabel terikat yang diteliti yaitu sifat fisik, organoleptik, dan kadar beta karoten. Sedangkan penelitian ini memiliki perbedaan yang menggunakan variabel bebas yaitu tepung wortel dan produk yang dihasilkan yaitu geblek.