BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Berdasarkan data Riskesdas tahun 2018, 95% orang Indonesia kekurangan konsumsi serat. Rata-rata konsumsi serat pangan harian hanya sekitar 27% (8 g dari 30 g anjuran harian). Kekurangan asupan serat pangan dapat menyebabkan berbagai penyakit. Berdasarkan hal tersebut perlu dilakukan langkah untuk mencegah terjadinya kekurangan asupan serat pangan salah satunya dengan mengkonsumsi makanan sumber serat pangan.

Salah satu bahan pangan yang mengandung serat pangan yaitu ubi jalar ungu dengan kandungan serat pangan sebesar 3,0 g per 100g (Pratiwi, 2020). Ubi jalar ungu memiliki kelebihan dibanding dengan ubi jalar putih yaitu teksturnya lebih lembut dan memiliki warna khas ungu yang menarik. Selain itu ubi jalar ungu mengandung tinggi energi dan karbohidrat serta beberapa zat yang penting bagi tubuh seperti vitamin, mineral dan serat pangan. Ubi jalar ungu mudah dibudayakan dan tidak mengenal musim serta mudah didapatkan dengan harga yang relatif murah.

Pada penelitian ini peneliti membuat produk kue mochi. Alasan pemilihan kue mochi adalah kue ini cukup familier untuk orang Indonesia karena kue ini merupakan oleh-oleh khas Jawa Barat. Kue mochi memiliki tekstur yang kenyal dan lembut sehingga mudah untuk dicerna dan dapat dikonsumsi dari kalangan remaja hingga dewasa.

Berdasarkan hal tersebut peneliti ingin melakukan pencampuran kedua bahan pangan sebagai isian pada kue mochi yaitu kacang tanah dan ubi jalar ungu. Dari penelitian ini diharapkan dapat menghasilkan produk kue mochi yang dapat diterima dari sifat fisik, sifat organoleptik, serta kandungan serat pangan yang lebih tinggi dari kue mochi yang dijual di pasaran.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh variasi pencampuran kacang tanah dan ubi jalar ungu sebagai isian kue mochi terhadap sifat fisik kue mochi?
2. Bagaimana pengaruh variasi pencampuran kacang tanah dan ubi jalar ungu sebagai isian kue mochi terhadap kekenyalan kue mochi?
3. Bagaimana pengaruh variasi pencampuran kacang tanah dan ubi jalar ungu sebagai isian kue mochi terhadap sifat organoleptik kue mochi?
4. Bagaimana pengaruh variasi pencampuran kacang tanah dan ubi jalar ungu sebagai isian kue mochi terhadap kadar serat pangan kue mochi?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui pengaruh variasi pencampuran kacang tanah dan ubi jalar ungu sebagai isian kue mochi terhadap sifat fisik, sifat organoleptik, dan kadar serat pangan kue mochi.

2. Tujuan Khusus

a. Diketahuinya pengaruh variasi pencampuran kacang tanah dan ubi jalar ungu sebagai isian kue mochi terhadap sifat fisik kue mochi

b. Diketahuinya pengaruh variasi pencampuran kacang tanah dan ubi jalar ungu sebagai isian kue mochi terhadap kekenyalan kue mochi
c. Diketahuinya pengaruh variasi pencampuran kacang tanah dan ubi jalar ungu sebagai isian kue mochi terhadap sifat organoleptik kue mochi
d. Diketahuinya pengaruh variasi pencampuran kacang tanah dan ubi jalar ungu sebagai isian kue mochi terhadap kadar serat pangan kue mochi

D. Ruang Lingkup

Penelitian yang dilakukan ditinjau dari segi keilmuan gizi termasuk dalam bidang Teknologi Pangan yaitu memanfaatkan ubi jalar ungu dan kacang tanah menjadi isian mochi yang ditinjau dari sifat fisik, sifat organoleptik, dan kadar serat pangan sebagai kudapan sumber serat pangan.

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Sebagai bahan informasi mengenai pemanfaatan kacang tanah dan ubi jalar ungu dalam pengembangan ilmu di bidang food service khususnya mengenai variasi pencampuran kacang tanah sebagai kudapan sumber serat pangan.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Peneliti

Penelitian ini dapat menambah pengetahuan dan wawasan bagi peneliti dalam penelitian ilmiah khususnya di bidang Ilmu Teknologi Pangan mengenai inovasi produk pangan berbahan ubi jalar ungu dan kacang tanah sebagai kudapan sumber serat pangan.

b. Bagi Institusi Pendidikan

Sebagai sumber informasi ilmiah, referensi dan pembelajaran mengenai produk pangan berbahan ubi jalar ungu dan kacang tanah sebagai kudapan sumber serat pangan.

c. Bagi Masyarakat

Memberikan tambahan informasi kepada masyarakat tentang produk pangan berbahan ubi jalar ungu dan kacang tanah sebagai kudapan sumber serat pangan.

F. Keaslian Penelitian

No	Peneliti	Judul	Persamaan	Perbedaan	Hasil
1	Prastiwi Wahyu, Septia (2016)	Pemanfaatan Tepung Ubi Ungu dalam Pembuatan Katetong Likubiu dan Kue Moci Mobilu.	Penggunaan ubi jalar ungu sebagai bahan pembuatan produk	Variabel yang digunakan adalah daya terima masyarakat	Penerimaan masyarakat terhadap warna, aroma, rasa dan tekstur produk secara keseluruhan adalah 3,3 sehingga dapat dikatakan produk diterima oleh masyarakat.
2	Rahayu Asih, Putri (2017)	Pengembangan Pursweto Lava Cake dan Purple Mochi dengan Substitusi Ubi Ungu	Penggunaan ubi jalar ungu sebagai bahan pembuatan produk	Variabel yang digunakan adalah daya terima masyarakat	Penerimaan masyarakat terhadap warna, aroma, rasa dan tekstur produk secara keseluruhan adalah 3,5 sehingga dapat dikatakan produk diterima oleh masyarakat.
3	Suladra, Made (2020)	Pengaruh Penambahan Ubi Jalar Ungu *(Ipomea Batatas L.)* Terhadap Sifat Organoleptik Dan Aktivitas Antioksidan Pada Kue Yangko	Penggunaan ubi jalar ungu sebagai bahan pembuatan produk	Variabel yang digunakan adalah daya terima, aktivitas antioksidan, kadar serat pangan, dan umur simpan	Semakin tinggi konsentrasi ubi jalar ungu, aktivitas antioksidan dan kadar serat pangan semakin tinggi dan berbeda nyata pada setiap perlakuan.