

BAB I

PENDAHULUAN

1. 1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara agraris, banyak bahan pangan lokal yang dihasilkan seperti ubi jalar ungu. Di NTT ubi jalar ungu kurang banyak dimanfaatkan dengan baik oleh masyarakat ketika masa musim panen. Pengolahan ubi jalar ungu pada umumnya hanya di rebus, dikukus, atau di goreng saja untuk di makan. Kelemahan ubi jalar adalah cepat busuk jika dalam keadaan segar, ubi jalar ungu hanya memiliki masa simpan 5 bulan (Sarwono, 2005). Oleh karena itu untuk meningkatkan nilai ekonomi dari ubi jalar ungu tersebut maka diolah menjadi tepung ubi jalar ungu. Dengan diolah menjadi tepung, ubi jalar ungu memiliki beberapa keuntungan yaitu tahan lama, meningkatkan nilai jual dan praktis dalam penggunaan pembuatan makanan misalnya roti tawar. Ubi jalar ungu memiliki kayak akan kandungan gizi seperti B1,B2, C Dan E, Mineral (Ca,Mg,K,Zn), Serat dan Karbohidrat.

Ubi jalar ungu (*Ipomea Batatas*) merupakan salah satu jenis umbi-umbian yang memiliki warna daging umbi yang ungu dan memiliki nutrisi yang baik bagi tubuh, warna ungu pada umbi di mengandung antosianin. Kandungan antosianin yang tinggi pada ubi jalar ungu dari ubi lainnya, menjadikannya sebagai pilihan alternatif pewarna alami (Koswara, 2013).

Pemanfaatan ubi jalar ungu tersebut sangat minim di masyarakat padahal produksi ubi jalar ungu lumayan tinggi khususnya di indonesia. Masyarakat bisa memanfaatkan dengan baik ubi jalar tersebut dengan pengolahan yang bisa menghasilkan nilai jual yang tinggi seperti uji jalar ungu, selain warna yang menarik, kandungan-kandungan yang terdapat pada ubi jalar ungu sangat baik di konsumsi. Tepung ubi jalar ungu mempunyai kadar abu dan kadar serat yang lebih tinggi, serta kandungan karbohidrat dan kalori yang hampir setara dengan tepung teringu.

Tepung ubi jalar ungu sebagai bahan substitusi adalah adanya senyawa antosianin yang merupakan sumber warna ungu yang dapat menghasilkan produk

beranekaragaman, mengikuti warna daging umbi. Salah satu produk yang bisa di manfaatkan adalah roti tawar.

Roti rawar merupakan salah satu pangan olahan dari tepung terigu yang banyak di konsumsi oleh masyarakat luas. Harga yang relatif murah, menyebabkan roti tawar mudah dijangkau oleh seluruh lapisan masyarakat baik dari lapisan bawah dengan harga yang relatif murah, menengah, hingga atas. Tingginya konsumsi roti tawar baik sebagai sarapan pagi, maupun sebagai *snack* atau cemilan, menyebabkan kebutuhan tepung terigu sebagai bahan utama pembuat roti ikut meningkat (Bramtarades 2013).

Kebiasaan masyarakat untuk mengkonsumsi produk olahan roti dan kue yang tambah meningkat tentunya meningkatkan kebutuhan akan tepung terigu, karena terigulah yang sangat berperan dalam pembuatan produk cookies. Sebagaimana kita ketahui bahwa terigu adalah hasil olahan dari gandum, dan gandum adalah bahan import dari luar bukan pangan lokal dari negara kita sendiri. Bahan import tentunya dikenakan biaya pajak yang tidak murah. Kita dapat membantu pemerintah dalam mengurangi pajak import cara memanfaatkan produk pangan lokal.

Penggantian sebagian tepung terigu dengan tepung lain akan mengurangi proporsi gluten, semakin berkurangnya gluten tersebut akan berdampak pada tekstur roti menjadi semakin keras. Substitusi tepung ubi ungu dari tepung terigu adalah membuat roti akan memiliki nilai gizi namun substitusi yang terlalu banyak akan menyebabkan perubahan yang nyata pada tekstur roti. Oleh karena itu penelitian ini dilakukan untuk memperoleh tingkat substitusi maksimum yang dapat diterima oleh konsumen.

Berdasarkan latar belakang diatas maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Substitusi tepung ubi jalar ungu dalam pembuatan roti tawar”**

1. 2 Rumusan Masalah Penelitian

Berdasarkan latar belakang diatas dapat dirumuskan masalah yaitu berapa maksimum tingkat substitusi tepung ubi jalar ungu pada tepung terigu dalam pembuatan roti tawar yang dapat diterima oleh konsumen.

1. 3 Tujuan Penelitian

Adapun yang menjadi tujuan dari penelitian ini adalah : untuk mengetahui tingkat substitusi maksimum tepung ubi jalar ungu pada tepung terigu dalam pembuatan roti tawar.

1. 4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah sebagai pengembangan ilmu pengetahuan khususnya di bidang teknologi hasil pertanian dan sebagai bahan informasi bagi masyarakat tentang Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas l*) Dalam Pembuatan Roti Tawar.