

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L.) adalah tanaman akar yang kaya akan zat gizi dan serat. Buah ini sangat populer di banyak negara di Asia, Afrika, dan Amerika Selatan, serta mulai menarik minat di negara-negara Barat karena manfaat kesehatannya. Buah ubi jalar ungu dikenal karena warna ungunya yang menarik, yang disebabkan oleh keberadaan antosianin, pigmen alami yang memiliki potensi antioksidan yang tinggi.

Salah satu cara untuk meningkatkan pemanfaatan dan umur simpan ubi jalar ungu adalah dengan mengolahnya menjadi tepung. Tepung ubi jalar ungu dapat digunakan dalam berbagai produk makanan, termasuk roti, kue, dan mie. Dalam produksi tepung ubi jalar ungu, pengeringan merupakan salah satu tahap penting dalam proses produksi yang dapat mempengaruhi kualitas tepung.

Teknik penanganan ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L.) dapat dilakukan melalui beberapa cara yang sering dilakukan. Salah satu diantaranya dilakukan Pengeringan serta pembuatan tepung. Teknik penanganan ini dapat juga dilakukan untuk memperpanjang masa simpan sehingga mengurangi kerusakan pada ubi jalar itu sendiri.

Pengeringan adalah proses penghilangan kelembapan dari bahan baku melalui penguapan. Tujuan dalam pengeringan untuk mengurangi kadar

air yang terdapat dalam bahan makanan. selain itu untuk memperpanjang umur simpan dan mempertahankan kualitas nutrisi bahan makanan. Pengeringan juga dapat diartikan sebagai metode pengawetan yang paling umum digunakan, namun dalam proses pengeringan dapat mempengaruhi sifat sensorik dan fisikokimia dari produk akhir. Upaya meningkatkan masa simpan pada ubi jalar ungu selain pengeringan juga dilakukan dengan cara pembuatan tepung.

Proses pembuatan tepung pada ubi jalar ungu dilakukan dengan cara diiris dengan ketebatan yang sama, kemudian dikeringkan dengan sinar matahari langsung atau dengan menggunakan alat pengering seperti oven dengan suhu yang tinggi hingga terjadi pengeringan pada hasil irisan ubi jalar. Setelah dikeringkan kemudian dihaluskan dengan menggunakan mesin penggiling hingga menghasilkan tepung. Hal ini merupakan bagian dari proses penanganan terhadap kerusakan pada ubi jalar ungu. semakin tinggi suhu yang digunakan akan menghasilkan semakin banyak tepung.

Provinsi Nusa Tenggara Timur merupakan provinsi yang memiliki sumber daya manusia yang sebagian besar bermata pencaharian sebagai petani. Dalam memenuhi kebutuhan hidup masyarakat bertani bekerja berdasarkan klasifikasi bidang pertanian. Untuk meningkatkan ekonomi masyarakat tidak terlepas dari budidaya tanaman pangan. Salah satu tanaman pangan yang produktif pada masyarakat Nusa Tenggara Timur yaitu tanaman ubi jalar. Berdasarkan data badan pusat statistik provinsi Nusa Tenggara

Timor produksi ubi jalar dari tahun 2019 sampai tahun 2021 berturut-turut sebesar : 39.097, 31.007, 32,107 ton/tahun.

Berdasarkan data tersebut menunjukkan bahwa provinsi Nusa Tenggara Timur juga sebagai salah satu provinsi yang memiliki penghasilan yang cukup baik dalam budidaya ubi jalar. Budidaya tanaman pangan ubi jalar pada masyarakat Nusat Tenggara Timur sebagai bahan pangan pokok juga sebagai hasil dalam ekonomi masyarakat. Akan tetapi mengingat ketahanan yang tidak lama terhadap kerusakan, serta sistem penjualan yang masih bersifat ekonomis yang rendah, maka perlu dilakukan upaya lain untuk meningkatkan nilai ekonomis dan ketahanan terhadap kerusakan diperlukan upaya untuk mengelola secara efektif. Salah satu cara mengolah ubi jalar dengan cara membuat tepung.

Berdasarkan hasil penelitian dan data tersebut di atas Oleh karena itu, diperlukan penelitian lebih lanjut untuk mengoptimalkan suhu pengeringan untuk memperoleh tepung ubi jalar ungu yang berkualitas tinggi dan mempertahankan kandungan nutrisi yang optimal. Hal ini membuat peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul : Pengaruh Suhu Pengeringan Pada Pembuatan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.)

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang maka dapat di rumuskan masalah penelitian sebagai berikut:

1. Bagaimana Pengaruh suhu pengeringan pada pembuatan tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L.)?

2. Bagaimana Perlakuan suhu yang efektif terhadap pembuatan tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L.)?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui Pengaruh suhu pengeringan pada pembuatan tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L.).
2. Untuk mengetahui Perlakuan terbaik suhu pengeringan pada pembuatan tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L.).

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat yang diperoleh dari pembuatan tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas* L.) sebagai berikut :

a. Manfaat Akademis.

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan pemahaman berhubungan dalam proses pembuatan tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas* L.), terkhususnya di dalam bidang pertanian Universitas Kristen Artha Wacana Kupang.

b. Manfaat Praktis.

1. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi satu informasi penting bagi pengelolaan hasil tanaman pangan di dalam kehidupan masyarakat, terkhususnya bagi budidaya ubi jalar ungu pembuatan tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas* L.).

2. Sebagai bahan informasi bagi pihak yang membutuhkan.