

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 biskuit. Ubi jalar ungu kaya akan kandungan gizi seperti B1, B2, C Dan E, Mineral (Ca, Mg, K, Zn), Serat dan Karbohidrat. Ubi jalar memiliki kandungan karbohidrat 75-90 % berat kering Richanna (2012).

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 merupakan senyawa antosianin. Kandungan antosianin yang tinggi pada ubi jalar ungu menjadikannya sebagai pilihan alternatif pewarna alami (Koswara, 2013).

Tepung ubi jalar ungu mempunyai kadar abu dan kadar serat yang lebih tinggi, serta kandungan karbohidrat dan kalori yang hampir setara dengan tepung terigu. Tepung ubi jalar ungu sebagai bahan substitusi adalah adanya senyawa antosianin yang merupakan sumber warna ungu yang dapat menghasilkan produk beranekaragaman.

Biskuit adalah produk jajanan renyah yang terbuat dari adonan tepung terigu, telur, dan tambahan bahan makanan lain dengan cara di oven (kue kering). Biskuit memiliki struktur yang renyah dan kering, bentuk umumnya kecil, tipis, manis, dan rata. Produk ini memiliki kadar air rendah. Biskuit di konsumsi oleh segala kalangan usia, baik bayi hingga dewasa namun dengan jenis yang berbeda-beda.

Biskuit merupakan jenis kue kering yang berbentuk pipih, bila dipatahkan penampang potongannya bertekstur padat, dapat berkadar lemak tinggi atau rendah. Konsumsi rata-rata kue kering dikota besar dan pedesaan di Indonesia 0,40 kg/tahun (Subagjo, 2007).

Optimalisasi pemanfaatan tepung ubi jalar ungu dari tepung terigu dalam pembuatan biskuit diketahui secara tepat yang dapat memberikan kualitas biskuit yang disukai konsumen ditinjau dari aspek warna dan tekstur.

Dari uraian diatas memberikan inspirasi peneliti untuk mengangkatnya dalam bentuk skripsi dengan judul **“Optimalisasi Pemanfaatan Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu Dalam Pembuatan Biskuit Terhadap Sifat Sensorik“**

1.2 . Rumusan Masalah

1. Bagaimana sifat sensorik biskuit dari optimalisasi pemanfaatan penambahan tepung ubi jalar ungu?
2. Berapa persentase tepung ubi jalar ungu terbaik yang menghasilkan biskuit?

1.3 . Tujuan penelitian

Adapun tujuan yang ingin di capai dari penelitian adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui sifat sensorik biskuit dari optimalisasi pemanfaatan penambahan tepung ubi jalar ungu.
2. Untuk mengetahui persentase pemanfaatan tepung ubi jalar ungu terbaik yang menghasilkan biskuit.

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/industri rumah tangga tentang Pemanfaatan Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas l*) Dalam Pembuatan Biskuit.