

BAB I

PENDAHULUAN

1.1.Latar Belakang

Ubi jalar ungu termasuk salah satu jenis komoditas pangan fungsional . Sifat pangan fungsional berasal dari zat warna ungu pada ubi jalar ungu.Kandungan antosianin pada ubi jalar ungu sebagai antioksidan dengan anti kanker dan anti penuaan.Ubi jalar ungu menjadi salah satu komoditas pangan umbi-umbian yang dapat menghasilkan karbohidrat non beras dan mudah ditemukan disekitar masyarakat NTT.

Ubi jalar ungu lebih unggul kandungan gizinya dalam hal fosfor, vitamin A, betakaroten, antosianin, dan protein dibandingkan dengan ubi jalar lainnya (Anonim, 2008). Ubi jalar ungu mengandung zat-zat yang bergizi per 100g yaitu energy 123kkal, protein 1,8g, lemak 0,7g, karbohidrat 27,9g, kalsium 30mg, fosfor 49mg, besi 0,7mg, vitamin A 7,700mg, vitamin C 22mg, vitamin B1 0,90mg. Salah satu kendala penggunaan ubi jalar ungu segar yaitu memiliki umur simpan yang terbatas. Pengolahan ubi jalar ungu segar menjadi tepung dapat memperpanjang umur simpan dan memiliki nilai ekonomi yang meningkat. Tepung ubi jalar ungu dapat digunakan pada produk roti yang dapat mengurangi ketergantungan penggunaan tepung terigu. Indonesia masih tergantung pada impor tepung terigu dan masih relatif tinggi (Mahdiyah dkk., 2022).

Tepung ubi jalar ungu dapat digunakan pada produk olahan berbahan dasar tepung terigu seperti roll cake dan brownies. Roll Cake merupakan makanan ringan dengan rasa manis yang menggunakan adonan cake dari tiga bahan utama yaitu tepung terigu, telur, dan gula (Ramya, 2020). Roll cake tepung ubi jalar ungu mengandung antioksidan, penggunaan tepung ubi jalar ungu yang semakin banyak maka semakin tinggi antioksidannya. Roll cake memiliki berbagai varian warna dan rasa. Substitusi menggunakan tepung ubi jalar ungu adalah cara meningkatkan cita rasa.

Penelitian yang dilakukan oleh Honestin, dkk (2007) tentang Substitusi tepung ubi jalar ungu terhadap karakteristik kue kering. Hasil penelitian adalah melakukan substitusi tepung ubi jalar ungu pada pembuatan roti sebesar 30%, cake 50% dan cookies 70%. Selain itu juga berhasil melakukan substitusi 100% tepung ubi jalar ungu untuk brownies kukus ubi jalar ungu dengan umur simpan 3 hari.

Penelitian yang dilakukan Tuhumury dkk (2018), tentang Pembuatan cake tepung ubi jalar ungu. Hasil penelitian adalah melakukan tepung ubi jalar ungu 20% dalam pembuatan cake, brownies kukus 10% dengan umur simpan yang relatif rendah yaitu selama 3 hari.

Karna variasi diatas maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian lebih lanjut tentang SUBSTITUSI TEPUNG UBI JALAR UNGU DALAM PEMBUATAN ROLL CAKE.

1.2. Rumusan Masalah

- Bagaimana Pengaruh substitusi tepung ubi jalar ungu terhadap karakteristik fisik, tekstur, dan organoleptik roll cake?

1.3. Tujuan

1. penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung ubi jalar ungu terhadap sifat organoleptik roll cake.
2. Untuk mendapatkan perlakuan substitusi tepung ubi jalar ungu yang terbaik dalam menghasilkan karakteristik fisik dan organoleptik roll cake yang di sukai.

1.4. Manfaat

1. Sebagai sumber informasi dan referensi bagi peneliti selanjutnya yang ingin melakukan penelitian tentang pemanfaatan tepung ubi jalar ungu sebagai bahan baku industri pangan.
2. Sebagai bahan masukan bagi industri pangan dalam mengembangkan produk roll cake yang lebih sehat dn bernilai tambah dengan menggunakan tepung ubi jalar ungu.
3. Sebagai alternatif solusi bagi masyarakat dalam mengolah ubi jalar ungu menjadi produk pangan yang lezat dan bergizi.