

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ubi jalar adalah salah satu jenis umbi-umbian di Indonesia yang belum sepenuhnya dimanfaatkan potensinya sebagai sumber makanan. Pengolahan ubi jalar ungu hanya dilakukan secara sederhana, yaitu sebagian besar masyarakat hanya memanfaatkannya dengan cara dikukus. Meningkatkan masa simpan dari ubi jalar ungu dapat diolah menjadi tepung ubi jalar ungu. Ubi jalar ungu di Pulau Timor berasal dari beberapa kabupaten yang ada, yaitu Desa Apren (Kabupaten Kupang), Desa Tune (Kabupaten TTS), Desa Tesa (Kabupaten Malaka). Untuk melihat perbedaan kandungan ubi jalar ungu dari beberapa kabupaten maka dapat diambil dari beberapa lokasi untuk mengetahui perbedaan kandungan..Ubi jalar ungu kaya akan serat, antosianin, vitamin A, dan C, yang menjadikannya bahan pangan yang potensial untuk dikembangkan. Salah satu proses penting dalam pengolahan ubi jalar ungu menjadi tepung adalah pengeringan, yang bertujuan untuk mengurangi kadar air dan memperpanjang masa simpan bahan pangan.

Ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L.*) merupakan salah satu sumber pangan yang kaya akan karbohidrat, serat, serta senyawa bioaktif seperti antosianin yang berperan sebagai antioksidan alami dan didalamnya mempunyai fungsi-fungsi tertentu.Keunggulan ubi jalar ungu adalah pigmen warna ungu pada ubi jalar yang bermanfaat sebagai antioksidan karena dapat menyerap polusi, udara, racun,oksidasi dalam tubuh dan menghambat pengumpulan sel-sel darah. Kandungan lainnya dalam ubi jalar ungu adalah Betakaroten. Warna ubi jalar semakin pekat, maka semakin pekat betakaroten yang ada didalam ubi jalar ungu (Sarwono,2005). Kandungan gizi dan manfaat kesehatan yang tinggi membuat ubi jalar ungu memiliki potensi besar sebagai bahan baku produk olahan pangan. Salah satu bentuk pengolahan yang dapat meningkatkan daya simpan dan diversifikasi produk adalah mengolahnya

menjadi tepung atau *puree*.

Tepung ubi jalar ungu prosesnya melalui pengeringan, pengeringan merupakan tahapan penting dalam pembuatan Tepung ubi jalar ungu. Pengolahan dengan pengeringan merupakan salah satu metode pengawetan produk yang simpel dan kompleks terutama hasil pengeringan. Proses pengeringan sangat penting dalam pembuatan tepung ubi jalar ungu dan ada dua cara yang dapat digunakan, yaitu penjemuran dengan sinar matahari dan pengeringan buatan (oven).

Tujuan utama dari proses pengeringan produk pertanian adalah untuk menurunkan kadar air dan memperpanjang masa simpan sehingga tepung ubi jalar ungu dapat digunakan kapan saja untuk berbagai produk. Tepung ubi jalar ungu memiliki karakteristik fisik yang berbeda sesuai dengan lokasi tempat tumbuh dari ubi jalar tersebut. Oleh karena itu, peneliti ingin melihat tepung ubi jalar ungu dari beberapa lokasi yang berbeda seperti Kabupaten Kupang, Kabupaten TTS, Kabupaten Malaka.

Dengan demikian, perlu dilakukan penelitian mengenai karakteristik tepung ubi jalar ungu dari beberapa lokasi di Pulau Timor seperti Kabupaten Kupang, TTS dan Malaka).

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh topografi terhadap karakteristik fisik dan kimia tepung ubi jalar ungu?
2. Apakah terdapat suhu pengeringan optimal yang dapat mempertahankan kualitas tepung ubi jalar ungu terbaik berdasarkan karakteristik tertentu?

1.3 Tujuan

1. Untuk mengetahui karakteristik fisik ubi jalar ungu dari tiga lokasi yang berbeda
2. Untuk mengetahui salah satu lokasi tumbuh ubi jalar ungu yang menghasilkan karakteristik fisik yang terbaik.

1.4 Manfaat Penelitian

Berdasarkan latar belakang diatas maka manfaat penelitian ini adalah :

1. Hasil penelitian ini bermanfaat untuk menambah wawasan tentang pengaruh perbedaan suhu pengeringan terhadap karakteristik fisik, kimia dan fungsional tepung ubi jalar ungu dari berbagai lokasi (Kabupaten Kupang, TTS, Malaka).
2. Penelitian ini diharapkan dapat disumbangkan kepada Teknologi Hasil Pertanian Kupang khususnya program studi Teknologi Pertanian, guna memperkaya bahan penelitian, sumber bacaan dan sebagai bahan acuan bagi peneliti selanjutnya.