

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Perkembangan gaya hidup masyarakat modern saat ini membawa perubahan signifikan terhadap pola konsumsi pangan. Masyarakat Indonesia cenderung memilih makanan yang praktis, mudah disiapkan, serta memiliki nilai gizi yang baik untuk mendukung aktifitas sehari-hari. Salah satu produk pangan yang diminati dalam pola konsumsi modern adalah sereal sarapan. Sereal merupakan produk pangan yang umumnya dibuat dari bahan bertepung atau biji-bijian yang di proses menjadi makanan siap dikonsumsi. Produk ini biasanya dikonsumsi bersama susu atau minuman lain sebagai menu sarapan karena dianggap praktis serta mampu menyediakan energi yang cukup bagi tubuh. Menurut Food and Agriculture Organization (FAO,2022), konsumsi produk sereal olahan mengalami peningkatan di berbagai negara berkembang. Sereal umumnya berbahan dasar tepung terigu yang berasal dari gandum yang merupakan bahan impor .gandum impor dapat menjadi upaya dalam mewujudkan kemandirian pangan nasional. Oleh karena itu alternatif bahan baku lokal yang dapat menggantikan sebagian penggunaan tepung terigu dalam pembuatan sereal salah satu adalah ubi jalar ungu.Pemanfaatan bahan pangan lokal juga sejalan dengan program diversifikasi pangan untuk mendukung ketahanan pangan nasional (Nugrayasa, 2013).

Di NTT Ubi jalar ungu sangat berpotensi, ubi jalar ungu merupakan salah satu sumber karbohidrat yang cukup tinggi serta mengandung senyawa bioaktif berupa antosianin yang berperan sebagai antioksidan. Kandungan antosianin ini berperan dalam menangkal radikal bebas, sehingga memberikan manfaat bagi kesehatan. Menurut Histifarina dkk.,(2023), ubi jalar mengandung karbohidrat sebesar 27,9% dan kadar air sebesar 85,26%, sehingga berpotensi dimanfaatkan sebagai bahan baku dalam pengembangan produk pangan olahan. Substitusi adalah upaya menggantikan sebagian bahan utama dalam produk pangan dengan bahan alternatif yang memiliki kandungan gizi atau fungsi tertentu, (Harleni, dkk., 2017). Negu, dkk., (2024) Substitusi merupakan bahan yang digunakan sebagai pengganti sebagian bahan utama dalam proses pembuatan produk, seperti penggunaan substitusi gembili pada pembuatan brownies. Ginting, dkk., (2011)

penggunaan ubi jalar sebagai bahan substitusi perlu di batasi pada proporsi agar tetap menghasilkan nilai gizi dan memberi warna alami pada produk. Ludgardis, (2024), 20% substitusi tepung non terigu menghasilkan brownis dengan karakteristik terbaik. Khoerunisa, dkk., (2023) formulasi 80% ubi jalar ungu dan 20% tepung tempe menghasilkan sereal terbaik. Putri, dkk., (2022) fomulasi tepung ubi jalar ungu 75:25% tepung bekatul, menghasilkan produk sereal yang terbaik. Dari latar belakang ini maka belum ada penelitian tentang penambahan pasta ubi jalar ungu pada pembuatan sereal oleh karena itu peneliti telah melakukan penelitian dengan judul “Substitusi pasta ubi jalar ungu dalam pembuatan sereal ”

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, Adapun rumusan masalah dalam penelitian yang akan di teliti sebagai berikut:

1. Bagaimana perbedaan proporsi substitusi pasta ubi jalar ungu terhadap tingkat penerimaan konsumen pada produk sereal yang dihasilkan?
2. Berapa proporsi substitusi pasta ubi jalar ungu pada tepung tapioka yang menghasilkan produk sereal yang masih dapat diterima konsumen ?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh proporsi substitusi pasta ubi jalar ungu terhadap tingkat penerimaan konsumen pada produk sereal.
2. Menemukan proporsi substitusi pasta ubi jalar ungu terhadap tepung tapioka yang menghasilkan produk sereal dengan tingkat penerimaan konsumen yang dapat diterima.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Sebagai pengembangan dengan pengetahuan sebagai bahan informasi khususnya bagi mahasiswa Teknologi Hasil Pertanian.
2. Sebagai sumber informasi bagi masyarakat meningkatkan kesadaran akan pemanfaatan bahan lokal dan manfaat gizi ubi jalar ungu.