

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Sumber pangan lokal di Indonesia sangat melimpah. Biasanya produk pangan lokal ini berkaitan erat dengan budaya masyarakat setempat. Beraneka ragam dan jumlah yang sangat besar dari produk pangan lokal yang berpotensi dalam mewujudkan kemandirian pangan nasional. Produk pangan yang sering digunakan adalah tepung terigu.

Tepung terigu bukan merupakan hasil olahan produk lokal. Terigu adalah produk olahan yang diimpor dan dijadikan andalan bahan baku pembuatan berbagai macam makanan yang paling banyak digunakan produsen industri makanan di Indonesia. Produsen makanan sangat mengandalkan terigu dengan mengimpornya terus menerus sehingga ubi jalar kuning sebagai produk pangan lokal terabaikan manfaatnya.

Penggunaan bahan baku terigu seharusnya tidak berlebihan karena tepung terigu memiliki kandungan Indeks Glikemik tinggi sebesar 70. Konsumsi makanan berlebih dengan Indeks Glikemik tinggi mampu meningkatkan kadar gula darah secara drastis sehingga tidak baik untuk penderita penyakit Diabetes Melitus. Sedangkan kandungan Indeks Glikemik pada ubi jalar kuning 54. Nilai Indeks Glikemik < 55 termasuk rendah dan > 70 tinggi ( Marsono, 2002)

Menurut Direktorat Gizi Depkes RI (1995) dilihat dari segi manfaatnya bagi kesehatan bahan pangan berbasis tepung ubi jalar kuning aman dikonsumsi oleh penderita diabetes karena merupakan bahan pangan dengan indeks glikemik rendah. Kandungan gizi yang

terdapat dalam 100 gram tepung ubi jalar kuning terdiri dari kalori 123 kal, protein 1.8 gram, lemak 0.7 gram, karbohidrat 27.9 gram, vitamin B1 0.09 mg, vitamin c 22 gram, phospor 49 mg, besi 0.7 mg dan air 68.5.

Upaya pemanfaatan ubi jalar kuning agar diminati masyarakat perlu di inovasikan dengan membuat kulit bakpia. Mengingat bakpia merupakan makanan yang sangat diminati dan bahan baku kulit bakpia tepung terigu yang memiliki kandungan gluten yang tinggi dan tidak baik dikonsumsi secara berlebihan. Oleh karena itu dilakukan substitusi tepung ubi jalar kuning pada kulit bakpia selain untuk menekan impor tepung terigu juga diharapkan dapat mengurangi konsumsi terigu yang berlebihan.

Tepung ubi jalar kuning agar manfaatnya .dapat dikenal dalam pengolahan kulit bapia maka perlu diketahui daya terima dan tingkat kekerasannya. Kulit bakpia yang disubstitusikan dengan tepung ubi jalar kuning akan berpengaruh pada daya terima dan tingkat kekerasan.

Pemanfaatan tepung ubi jalar kuning dalam pembuatan kulit bakpia dapat membantu meningkatkan konsumsi masyarakat lebih bervariasi sekaligus mengurangi impor tepung terigu. Sehubungan dengan hal tersebut, maka perlu dilakukan penelitian untuk mengkaji pengaruh substitusi tepung ubi jalar kuning pada kulit bakpia ditinjau dari daya terima dan tingkat kekerasan

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan rumusan dari latar belakang maka perumusan masalah yaitu **“Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung ubi jalar kuning terhadap daya terima dan tingkat kekerasan kulit bakpia”**.

## **C. Tujuan**

### **1. Tujuan umum**

Mengetahui pengaruh substitusi tepung ubi jalar kuning terhadap daya terima dan tingkat kekerasan kulit bakpia.

### **2. Tujuan khusus**

- 1) Mendiskripsikan daya terima kulit dan tingkat kekerasan kulit bakpia tepung ubi jalar kuning.
- 2) Menganalisa pengaruh substitusi tepung ubi jalar kuning terhadap daya terima kulit bakpia
- 3) Menganalisa pengaruh substitusi tepung ubi jalar kuning terhadap tingkat kekerasan kulit bakpia.

## **D. Manfaat**

### **1. Manfaat bagi peneliti**

Hasil penelitian diharapkan dapat menambah wawasan dan ilmu tentang tekstur dan daya terima dalam pembuatan kulit bakpia dari tepung ubi jalar kuning.

### **2. Manfaat bagi institusi pendidikan**

Hasil penelitian diharapkan dapat dijadikan kepustakaan dan referensi untuk mahasiswa.

### **3. Manfaat bagi masyarakat**

Hasil penelitian diharapkan dapat menambah wawasan masyarakat tentang keanekaragaman pangan Indonesia. Serta menambah informasi kepada masyarakat tentang tekstur kulit bakpia dari tepung ubi jalar kuning.