

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sumber karbohidrat Indonesia selama ini bergantung pada beras. Konsumsi beras di Indonesia salah satunya dalam bentuk tepung. Tepung beras merupakan variasi olahan dari beras yang dihaluskan atau ditumbuk. Tepung tersebut digunakan sebagai bahan dasar pembuatan kue tradisional (Hoesni, 2000).

Berdasarkan data yang diperoleh dari Data Susenas Ekonomi (2011) jumlah konsumsi tepung beras di Indonesia mengalami perubahan setiap tahun. Konsumsi beras pada tahun 2010 mengalami kenaikan sebesar 0,365 kg/kapita/tahun dari 0,313 kg/kapita/tahun (2009).

Konsumsi tepung beras dapat berdampak pada peningkatan kadar gula darah secara cepat. Hal ini dikarenakan tepung beras mengandung karbohidrat yang tinggi (79 g/100 g tepung beras). Oleh karena itu, diperlukan adanya pengganti tepung beras. Alternatif pengganti tepung beras salah satunya dengan cara substitusi tepung beras. Substitusi makanan pokok idealnya bersumber dari bahan baku lokal. Ubi jalar adalah salah satu dari pangan lokal yang merupakan sumber karbohidrat, sehingga ubi jalar dapat menjadi alternatif pengganti tepung beras (Hasyim dkk, 2008).

Karbohidrat pada ubi jalar termasuk dalam klasifikasi Low Glycemix Index (LGI 54), nilai tersebut lebih rendah dibandingkan GI pada beras yaitu 73. Kandungan Glycemix Index pada ubi jalar oranye yang lebih rendah dari beras tersebut, apabila dikonsumsi maka kadar gula darah tidak akan naik

secara drastis dibandingkan dengan mengonsumsi tepung beras. Oleh karena itu, ubi jalar cocok dikonsumsi untuk penderita diabetes (Rosidah, 2010).

Ubi jalar selain mengandung karbohidrat juga mengandung β -karoten, yang merupakan pro vitamin A terutama pada ubi jalar oranye. Kandungan β -karoten ubi jalar oranye (1.240-10.800 $\mu\text{g}/100\text{g}$ bahan) lebih tinggi daripada tepung beras (0 μg) (Jaarsveld, dkk, 2005). Ubi jalar di negara berkembang dijadikan sebagai makanan pokok kedua serta berperan dalam mengatasi kekurangan vitamin A (KVA). Adanya kandungan beta-karoten ubi jalar oranye berpotensi untuk dikembangkan sebagai pangan fungsional dalam pencegahan KVA (Bovell, 2007).

Kandungan karbohidrat dan β -karoten yang tinggi pada ubi jalar oranye dalam peranannya sebagai penyumbang zat gizi, perlu ditingkatkan dalam penganekaragaman produk olahan pangan tradisional misalnya apem, roti manis dan klepon. Substitusi ubi jalar pada produk olahan pangan bertujuan khusus untuk meningkatkan asupan β -karoten (Chayati, 2011).

Substitusi ubi jalar dapat dilakukan dalam bentuk tepung. Tepung merupakan variasi dari ubi jalar yang dikeringkan kemudian dihaluskan menggunakan blender. Pengolahan ubi jalar oranye menjadi tepung lebih menguntungkan karena lebih tahan lama, mudah dicampur, mudah diperkaya zat gizi, mudah dibentuk, lebih praktis penggunaannya serta meningkatkan nilai jual bagi produsen (Novalinda dkk, 2013).

Substitusi tepung ubi jalar ini dapat dibuat dalam pembuatan produk apem. Apem adalah makanan tradisional Indonesia yang dikenal masyarakat sebagai jajanan pasar. Bahan baku kudapan ini yaitu tepung beras. Tepung

beras merupakan olahan setengah jadi dari beras yang termasuk dalam golongan makanan pokok (Alamsyah, 2006).

Hasil penelitian yang dilakukan oleh Chayati (2011) bahwa variasi pencampuran ubi jalar kuning pada pembuatan roti manis mempengaruhi tingkat kesukaan serta meningkatkan kadar β -karoten sebesar 223% dibandingkan roti manis standar, sedangkan penelitian yang dilakukan oleh Liur, dkk (2013) tentang pengaruh substitusi tepung beras dengan tepung ubi jalar terhadap karakteristik bakso yang dihasilkan menyatakan bahwa variasi yang paling disukai panelis yaitu dengan perbandingan 60% tepung beras : 40% tepung ubi jalar.

Substitusi tepung beras dan tepung ubi jalar oranye dapat mempengaruhi kadar β -karoten apem serta daya terima apem yang dihasilkan. Kadar β -karoten apem dipengaruhi oleh adanya perbedaan kandungan β -karoten tepung beras dan tepung ubi jalar oranye. Daya terima mempengaruhi kualitas apem yang dapat menentukan penerimaan dan kesukaan apem oleh konsumen. Kualitas apem merupakan keseluruhan sifat-sifat pangan yang dapat berpengaruh terhadap penerimaan pangan oleh konsumen, sehingga perlu dilakukan uji kualitas/mutu apem. Uji ini dilakukan oleh panelis yang meliputi warna, rasa, aroma, tekstur dan kesukaan keseluruhan (Afrianti, 2008).

Berdasarkan latar belakang tersebut maka dilakukan penelitian mengenai pengaruh substitusi tepung ubi jalar oranye pada pembuatan apem ditinjau dari kadar β - karoten dan daya terima.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka rumusan masalah yang dapat diambil adalah “Bagaimana pengaruh substitusi tepung ubi jalar oranye pada pembuatan apem ditinjau dari kadar β -karoten dan daya terima?”

C. Tujuan

Tujuan penelitian ini terdiri dari dua tujuan, yaitu:

1. Tujuan Umum

Tujuan umum dari penelitian ini adalah mengetahui pengaruh penggunaan tepung ubi jalar oranye sebagai bahan substitusi tepung beras ditinjau dari kadar β -karoten serta daya terima.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari penelitian ini, adalah:

- a. Mengukur kadar β -karoten pada apem yang disubstitusikan dengan tepung ubi jalar oranye.
- b. Mengukur daya terima apem yang disubstitusikan dengan tepung ubi jalar oranye.
- c. Menganalisis pengaruh substitusi tepung ubi jalar oranye terhadap kadar β -karoten dan daya terima apem.

D. Manfaat

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi berbagai pihak, diantaranya:

1. Peneliti

Menambah pengetahuan peneliti tentang perbedaan daya terima dan kadar β -karoten apem dengan berbagai perlakuan.

2. Peneliti lain

Sebagai bahan pertimbangan jika ingin melakukan penelitian sejenis.

3. Masyarakat

Menambah wawasan masyarakat tentang substitusi tepung ubi jalar oranye. pada pembuatan apem dalam rangka mengembangkan usaha dan melestarikan makanan tradisional serta penganekaragaman pangan.