

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Berbagai masalah yang berkaitan dengan pangan dialami banyak negara di dunia termasuk Indonesia. Kekurangan vitamin A (KVA) merupakan salah satu masalah gizi utama di Indonesia di samping kekurangan energi protein (KEP), gangguan akibat kekurangan iodium (GAKI) dan anemia gizi besi.

Hasil Riset Kesehatan Dasar (2013) menyatakan bahwa angka xerophthalmia sudah berhasil ditekan sampai pada tingkat di bawah batas ambang tetapi masih ditemukan 1,8 persen menderita prevalensi pterygium, kekeruhan kornea, dan katarak yang merupakan masalah kesehatan masyarakat akibat kekurangan vitamin A.

Vitamin A berperan pada fungsi fisiologis tubuh, seperti fungsi penglihatan, diferensiasi sel, imunitas tubuh, pertumbuhan dan perkembangan, serta reproduksi (Almatsier, 2011). Kebutuhan vitamin A pada pria dan wanita dewasa masing-masing adalah 600 dan 500 μg RE per hari. Defisiensi vitamin A dapat menyebabkan gangguan pada fungsi fisiologis tubuh, seperti rabun senja, kulit kering, keratinisasi, meningkatnya risiko infeksi akibat penurunan fungsi kekebalan tubuh, kegagalan pertumbuhan, dan meningkatnya risiko keguguran atau kesukaran dalam melahirkan (Ottaway.PB. 2002).

Vitamin A terdapat dalam pangan hewani berupa bentuk aktif (misalnya retinol) dan dalam pangan nabati berupa provitamin A (misalnya β -karoten). Sumber karoten adalah sayuran berwarna hijau tua serta sayuran dan buah-buahan berwarna kuning-jingga, seperti daun singkong, daun kacang, kangkung, bayam, kacang panjang, buncis, wortel, tomat, dan pepaya (Almatsier, 2001).

Upaya penanggulangan yang dilakukan untuk mengatasi masalah KVA antara lain fortifikasi pangan, peningkatan konsumsi bahan pangan sumber vitamin A (Sarigih. B, 2010). Salah satu alternatif makanan yang dapat digunakan untuk fortifikasi pangan yaitu biskuit. Saat ini biskuit menjadi makanan yang disukai oleh anak-anak. Produk biskuit saat ini mengalami perkembangan dengan variasi campuran antara tepung terigu sebagai bahan baku utama dengan bahan-bahan makanan lainnya yang bertujuan meningkatkan kandungan gizi biskuit (Departemen Pertanian RI, 2009).

Bahan makanan yang dapat dimanfaatkan untuk fortifikasi vitamin A, diantaranya ubi jalar oranye (*Ipomoea batatas L*). Ubi jalar oranye (*Ipomoea batatas L*) merupakan salah satu pangan yang berfungsi sebagai sumber karbohidrat mengandung betakaroten yang tinggi yaitu 9900 μg (32.967 SI) per 100 g. Sedangkan ubi jalar putih mengandung 260 μg betakaroten, ubi jalar ungu mengandung 7.700 μg betakaroten dan ubi jalar kuning mengandung 2900 μg betakaroten. Semakin pekat warna oranye pada ubi jalar maka semakin tinggi kadar betakaroten yang terkandung (Suprapti, 2003).

Penelitian sejenis juga dilakukan oleh Ginting (2010) diperoleh hasil perlakuan terbaik berdasarkan uji daya terima adalah perlakuan tepung ubi jalar oranye 50% dan tepung terigu 50% lebih disukai oleh panelis. Akan tetapi pada penelitian tersebut belum terdapat penelitian mengenai kadar betakaroten dan proksimat pada biskuit dengan penambahan ubi jalar oranye.

Biskuit ubi jalar oranye, dibuat dengan mensubstitusi tepung ubi jalar oranye terhadap tepung terigu merupakan alternatif yang tepat untuk menggantikan peran gandum karena biaya produksi yang rendah dan rendemen yang tinggi sekaligus upaya mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu.

Tepung ubi jalar oranye yang disubstitusikan dapat membantu meningkatkan nilai gizi terutama betakaroten. Menurut Apriyantono (2002) berbagai proses pengolahan dapat menyebabkan terjadinya perubahan struktur zat gizi dan reaksi antar zat gizi sehingga mempengaruhi komposisi proksimat, oleh karena itu analisis proksimat perlu dilakukan untuk mengetahui besar perubahan nilai gizi karena substitusi tepung ubi jalar oranye. Analisis nilai proksimat adalah analisis yang menggolongkan komponen yang ada dalam bahan pangan berdasarkan komposisi kimia, yaitu air, abu, protein kasar, lemak kasar dan karbohidrat.

Produk biskuit ubi jalar oranye diharapkan menjadi terobosan baru dalam pengembangan pangan fungsional untuk mengatasi permasalahan KVA sekaligus upaya untuk mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu. Berdasarkan latar belakang tersebut, perlu dilakukan penelitian tentang pengaruh substitusi tepung ubi jalar oranye terhadap kadar beta karoten, proksimat dan daya terima biskuit.

B. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dari proposal penelitian ini adalah “Bagaimana pengaruh substitusi tepung ubi jalar oranye (*Ipomoea batatas L.*) terhadap kadar beta karoten dan proksimat biskuit”.

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Mengetahui pengaruh substitusi tepung ubi jalar oranye (*Ipomoea batatas L.*) terhadap kadar beta karoten dan proksimat biskuit.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengukur kadar beta karoten biskuit substitusi tepung ubi jalar oranye (*Ipomoea batatas L.*)
- b. Mengukur komposisi proksimat biskuit substitusi tepung ubi jalar oranye (*Ipomoea batatas L.*)
- c. Menganalisis pengaruh substitusi tepung ubi jalar oranye (*Ipomoea batatas L.*) terhadap kadar betakaroten pada biskuit.
- d. Menganalisis pengaruh substitusi tepung ubi jalar oranye (*Ipomoea batatas L.*) terhadap nilai proksimat pada biskuit.
- e. Menginternalisasi nilai-nilai keislaman dalam pembuatan biskuit

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Untuk menambah wawasan dan pengetahuan dalam penelitian tentang kadar kadar beta karoten dan proksimat biskuit dengan pengaruh substitusi tepung ubi jalar oranye (*Ipomoea batatas L.*).

2. Bagi Masyarakat

Sebagai sumber informasi tentang pemanfaatan tepung ubi jalar oranye (*Ipomoea batatas L.*) dalam pembuatan biskuit.

3. Bagi Peneliti Lanjutan

Dapat dijadikan acuan bagi peneliti sejenis.