

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar belakang

Ubi jalar merupakan salah satu tanaman yang mempunyai potensi besar di Indonesia. Areal panen ubi jalar di Indonesia tiap tahun seluas 229.000 hektar, tersebar di seluruh propinsi, baik di lahan sawah maupun tegalan dengan produksi rata-rata nasional 10 ton per hektar. Penghasil utama ubi jalar di Indonesia adalah Jawa dan Irian Jaya yang menempati porsi sekitar 59 persen (Khudoni, 2005). Produktivitas ubi jalar cukup tinggi dibandingkan dengan beras maupun ubi kayu. Ubi jalar dengan masa panen 4 bulan dapat berproduksi lebih dari 30 ton/ha, tergantung dari bibit, sifat tanah dan pemeliharaannya. Walaupun saat ini rata-rata produktivitas ubi jalar nasional baru mencapai 12 ton/ ha, tetapi masih lebih besar, jika kita bandingkan dengan produktivitas gabah (+/-4.5 ton/ha) atau ubi kayu (+/-8 ton/ha), padahal masa panen lebih lama dari masa panen ubi jalar (Nuraini, 2004).

Variates ubi jalar berdasarkan warna ubi jalar di bedakan menjadi ubi jalar kuning, ungu, orange. Ubi jalar kuning yakni ubi yang memiliki daging ubi berwarna kuning muda atau putih kekuningan, ubi jalar ungu yakni ubi yang memiliki daging ubi ungu berwarna ungu hingga ungu muda sedangkan ubi jalar orange yakni jenis ubi jalar yang memiliki daging ubi berwarna orange (Cahyono, 2009).

Sifat β -karoten sifatnya yang tidak larut dalam air, menyebabkan vitamin tidak keluar. Namun demikian, potensi β -karoten akan menyusut selama

pengolahan ubi jalar, karena sifat β -karoten yang sensitif terutama pada oksigen dan cahaya. Adanya ikatan rangkap pada struktur kimia β -karoten menyebabkan bahan ini sensitif terhadap reaksi oksidasi ketika terkena udara, cahaya, peroksida, dan panas selama proses pengolahan. (Astawan, 2003)

Kandungan gizi utama pada ubi jalar adalah karbohidrat sebanyak 75-90% berat kering ubi merupakan gabungan dari pati, gula, dan serat seperti selulosa, hemiselulosa, dan pektin. Karbohidrat pada ubi jalar juga bermanfaat bagi kesehatan karena karbohidrat yang dikandung ubi jalar masuk dalam klasifikasi *Low Glikemix Index* (LGI, 54), artinya komoditi ini sangat cocok untuk penderita diabetes. Selain kandungan karbohidrat yang tinggi ubi jalar kuning, ungu dan orange banyak mengandung β -karoten. Pada ubi jalar kuning mengandung (869 SI) β -karoten, ubi jalar ungu mengandung (32,967 SI) β -karoten sedangkan ubi jalar yang berwarna oranye mengandung (967 SI) β -karoten (Hartoyo, 2004).

Secara tradisional ubi jalar di Indonesia pada umumnya dipakai sebagai pangan kudapan atau jajanan seperti ubi jalar rebus, bakar, goreng, kripik dan aneka kue basah, misalnya talam ubi, bola-bola ubi, kolak ubi, bubur biji salak, wedang ronde. (Haris, 2001)

Biskuit merupakan produk makanan yang dibuat dari bahan dasar tepung terigu yang dipanggang hingga kadar air kurang 5%, biskuit selama ini kandungan gizinya tertinggi karbohidrat dan lemak, dengan mengolah ubi jalar menjadi biskuit maka akan meningkatkan nilai daya terima dan kandungan kadar β -karoten yang tinggi.

Berdasarkan latar belakang mengenai daya terima dan kadar β -karoten pada biskuit yang di buat dari ubi jalar (kuning, ungu, oranye) kukus

B. Rumusan masalah

Dari latar belakang tersebut dapat di rumuskan masalah sebagai berikut
“Bagaimana daya terima dan kadar β -karoten pada biskuit yang di buat dari ubi jalar (ungu, kuning, oranye)?”

C. Tujuan

a. Tujuan Umum

Untuk mengetahui pengaruh penambahan ubi jalar terhadap kadar β -karoten dan daya terima biskuit ubi jalar (kuning, ungu, oranye)

b. Tujuan Khusus

- 1) Mengukur kadar β -karoten biskuit ubi jalar (kuning, ungu, oranye) kukus
- 2) Mendiskripsikan daya terima biskuit ubi jalar (kuning, ungu, oranye) kukus
- 3) Menganalisis pengaruh penambahan pengukusan ubi jalar (kuning, ungu, oranye) kukus terhadap kadar β -karoten dan daya terima biskuit

D. Manfaat penelitian

a. Bagi peneliti

Menambah pengetahuan bagi peneliti tentang perbedaan kadar β -karoten pada biskuit yang di buat dari pengukusan ubi jalar

b. Bagi penelitian lanjut

Sebagai informasi untuk melaksanakan peneliti sejenis.

c. Bagi masyarakat

Memberikan informasi masyarakat khususnya pada biskuit ubi jalar (kuning, ungu, oranye) kukus

E. Ruang lingkup

Penelitian ini adalah untuk melihat daya terima dan kadar β -karoten pada biskuit yang di buat dari ubi jalar (kuning, ungu, oranye) kukus