

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia adalah negara tropis yang mempunyai kekayaan alam yang sangat melimpah, diantaranya adalah kekayaan jenis pangan lokal umbi- umbian. Pemanfaatan umbi- umbian untuk produk pangan memiliki banyak manfaat bagi tubuh, serta mempunyai kandungan gizi yang sangat tinggi dan dapat digunakan sebagai bahan pengganti tepung terigu. Salah satu umbi umbian yang dapat dipilih sebagai bahan pengganti tepung terigu adalah ubi jalar (Mulyati, 2015).

Ubi jalar merupakan salah satu tanaman umbi – umbian yang sangat terkenal di Indonesia. Ada beberapa jenis ubi jalar yaitu salah satunya ubi jalar ungu. Ubi jalar ungu merupakan salah satu tanaman pangan lokal yang dapat dimanfaatkan dalam penganekaragaman pangan. Pengolahan ubi jalar ungu menjadi tepung jalar ungu merupakan salah satu langkah untuk mengurangi ketergantungan terhadap pemakaian tepung terigu yang semakin banyak penggunaannya, dimana tepung terigu adalah bahan pangan import (Aptindo, 2013).

Pasta ubi jalar merupakan produk olahan setengah jadi untuk diolah lebih lanjut menjadi aneka produk pangan seperti mi basah, bolu, kue, selai dan aneka produk olahan lainnya. Mengolah ubi jalar menjadi pasta cukup mudah dan lebih menguntungkan. Pasta biasanya dibuat dengan cara ubi jalar dikukus kemudian dihancurkan hingga halus dan dijadikan sebagai substitusi tepung terigu dalam pembuatan kue (Nathania, 2012).

Penggunaan pasta ubi jalar ungu dalam pembuatan bolu kukus merupakan salah satu upaya untuk mengurangi penggunaan tepung terigu sekaligus memberikan manfaat antioksidan pada produk. Pembuatan bolu kukus dengan pasta dikarenakan pasta masih memiliki warna yang bagus jika dibandingkan menggunakan tepung ubi jalar. Perbedaan warna ini disebabkan karena proses pengolahan yang berbeda. Hal-hal tersebut menunjukkan, penelitian berbagai proporsi pasta ubi jalar ungu sebagai bahan substitusi tepung terigu pada pembuatan bolu kukus dapat memberikan manfaat olahan produk bolu kukus dengan antioksidan tinggi. Selain itu dapat meningkatkan nilai kegunaan komoditas ubi jalar ungu sebagai sumber antioksidan (Kumalaningsih, 2008).

Bolu kukus adalah jenis kue tradisional Indonesia yang populer, kue berbahan dasar utama tepung terigu dengan bahan tambahan lainnya berupa telur, gula pasir, bahan pelembut, dan air soda bening yang kemudian dimatangkan dengan cara dikukus. Bolu kukus memiliki kelebihan dibandingkan dengan jajanan lain, yakni cara pengolahan yang cukup mudah, rasanya yang gurih dan legit. Kue ini memiliki bentuk merekah seperti bunga dengan tampilan polos dan warna warni dari perpaduan berbagai macam warna dari pewarna makanan (Febriana, 2015).

Beberapa hasil penelitian pemanfaatan pasta ubi jalar ungu pada produk pangan telah dilakukan. Mayvira (2022) menggunakan pasta ubi jalar ungu sebagai bahan substitusi tepung terigu pada pembuatan *Brownies* kukus. Hasil penelitiannya menghasilkan *brownies* dengan substitusi pasta ubi jalar ungu sampai 40% dapat diterima akan tetapi warna *brownies* berubah menjadi abu-abu tua. Nur (2009) melakukan substitusi pada pembuatan mie kering dengan penambahan pasta 70% menghasilkan mie berkualitas dengan nilai kesukaan sedikit lebih disenangi, semakin banyak pasta ubi jalar ungu yang ditambahkan maka warna yang dihasilkan semakin meningkat.

Dari beberapa penelitian di atas pemanfaatan pasta ubi jalar ungu dalam produk pangan bermasalah terutama dalam hal warna dan tekstur. Tidak stabilnya warna produk yang ditambahkan pasta ubi jalar ungu adalah disebabkan karena adanya zat antosianin yang terdapat dalam ubi jalar ungu. Antosianin merupakan molekul yang tidak stabil jika terjadi perubahan pada suhu, pH, oksigen, cahaya, dan gula. Pada suasana asam antosianin berwarna merah dan pada suasana basa antosianin berwarna biru. Selain masalah stabilitas warna pemanfaatan pasta ubi jalar ungu juga dipengaruhi oleh kadar air pasta yang lebih tinggi dibandingkan tepung terigu. Berdasarkan uraian di atas yaitu sifat dari antosianin yang kurang stabil dan kadar air yang relatif tinggi pada maka penulis ingin melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Konsentrasi Pasta Ubi Jalar Ungu Terhadap Sifat Fisik Bolu Kukus”**.

1.2 Tujuan

1. Mengetahui pengaruh konsentrasi pasta ubi jalar ungu terhadap sifat fisik bolu kukus yang dihasilkan.
2. Mendapatkan konsentrasi pasta ubi jalar ungu yang dapat menghasilkan bolu kukus dengan warna dan tekstur yang disukai

1.3 Hipotesis Penelitian

1. Konsentrasi pasta ubi jalar ungu berpengaruh terhadap sifat fisik bolu kukus.
2. Terdapat konsentrasi pasta ubi jalar ungu terbaik untuk menghasilkan bolu kukus dengan warna dan tekstur yang disukai

1.4 Manfaat Penelitian

1. Penelitian ini diharapkan dapat mengembangkan ilmu pengetahuan yang bermanfaat bagi pembaca mengenai pengaruh pasta ubi jalar ungu (*Ipomea batatas L*) terhadap sifat fisik bolu kukus.
2. Dapat memberikan informasi mengenai jumlah pasta ubi jalar ungu yang dapat digunakan untuk pembuatan bolu kukus.