

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang Masalah**

Indonesia merupakan negara agraris, banyak bahan pangan lokal yang dihasilkan seperti ubi jalar ungu atau ketela rambat (*Ipomea batatas*) yang merupakan hasil pertanian yang memiliki prospek cerah pada masa yang akan datang, karena dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan juga dapat diproyeksikan sebagai bahan industri (Iriyanti, 2012). Ubi ungu banyak memiliki keunggulan salah satunya yaitu memiliki warna ungu, warna ungu merupakan senyawa antosianin atau pigmen yang berfungsi sebagai antioksidan, antikanker, antibakteria, dan perlindungan terhadap kerusakan hati (Richana, 2013). Senyawa antosianin yang tinggi pada ubi ungu mempunyai stabilitas lebih baik dibandingkan antosianin yang terdapat pada sumber lain. Itu sebabnya ubi ungu dipilih menjadi salah satu jenis makanan terbaik yang lebih sehat dan sesuai sebagai alternatif pewarna alami (Suprapti, 2003). Ubi ungu tengah menjadi komoditas yang banyak diminati di pasar tradisional maupun swalayan, maka dari itu untuk mendapatkan ubi ungu di Indonesia sangat mudah.

Upaya peningkatan jumlah penggunaan ubi ungu di Indonesia dapat dilakukan dengan mengolah ubi ungu menjadi tepung. Pengolahan ubi ungu menjadi tepung diharapkan dapat mengurangi jumlah kerusakan pada ubi ungu, memperpanjang daya simpan, meningkatkan nilai ekonomis ubi ungu,

memudahkan dalam pengangkutan dan pengembangan menjadi berbagai produk makanan berbasis ubi ungu (Basuki, 2003).

Masyarakat Indonesia umumnya menggunakan tepung terigu sebagai bahan dasar dalam pembuatan berbagai produk pangan, seperti dalam pembuatan roti dan mie. Kebutuhan tepung terigu sampai saat ini dapat dipenuhi dari dalam negeri akan tetapi bahan baku dari tepung terigu itu sendiri masih sangat bergantung pada negara lain dan perlu dicari bahan pengganti yang melimpah dari dalam negeri yang kandungan gizinya lebih tinggi dari tepung terigu. Untuk itu diperlukan upaya memanfaatkan hasil pertanian dalam negeri yang melimpah namun masih belum dimanfaatkan secara maksimal oleh masyarakat, salah satunya ialah umbi-umbian seperti ubi ungu yang dapat dijadikan tepung.

Penggunaan tepung ubi ungu tidak bisa dilakukan secara keseluruhan pada pembuatan roti, donat dan kue, hal ini dikarenakan tepung ubi ungu tidak memiliki kandungan gluten yang dibutuhkan untuk pengembangan volume adonan (Iriyanti, 2012). Oleh karena itu, tepung ubi ungu ini sifatnya hanya sebagai substitusi parsial tepung terigu. Penelitian tersebut memberikan gambaran bahwa kemungkinan tepung ubi ungu dapat dimanfaatkan pada pembuatan produk *pastry* seperti roti *hamburger*. Substitusi tepung ubi ungu pada pembuatan roti *hamburger* dapat meningkatkan penggunaan ubi ungu dan menambah nilai gizi pada roti *hamburger*.

*Hamburger* (atau seringkali disebut dengan *burger*) adalah sejenis makanan berupa roti berbentuk bundar yang diiris dua dan ditengahnya diisi dengan *patty* yang biasanya diambil dari daging, kemudian sayur-sayuran berupa

selada, tomat dan bawang bombay. *Bun hamburger* atau roti *hamburger* berbahan dasar sama dengan roti pada umumnya yaitu tepung terigu dan air yang difermentasikan oleh ragi, dan bahan tambahan lainnya seperti lemak, gula, garam dan telur untuk menambah kadar protein, tekstur dan rasa roti *hamburger* ini (Indriani, 2006).

Roti *hamburger* telah dikenal masyarakat luas umumnya menggunakan tepung terigu dan juga sebagai camilan (*entree*). Pemilihan *hamburger buns* dikarenakan, masyarakat Indonesia yang saat ini sedang dalam tahap globalisasi sehingga makanan luar negeri menjadi trend di dalam negeri. Menurut tabloidIndonesia.co.id (2012), restoran makanan cepat saji di Jepang memproduksi *hamburger buns* berwarna hitam dengan bahan bambu hitam khas jepang. Trend *hamburger buns* hitam ini meluas hingga ke Indonesia dan diminati berbagai kalangan, hal ini dapat dilihat di restaurant yang menjual *hamburger buns* hitam ramai dikunjungi pembeli.

Berdasarkan latar belakang masalah di atas maka peneliti memilih untuk mengetahui penggunaan tepung ubi ungu terhadap daya terima *hamburger buns* ubi ungu, sehingga dapat memproduksi *hamburger buns* ubi ungu yang memanfaatkan bahan pangan lokal, dan *hamburger buns* berwarna ungu yang didapat dari warna alami ubi ungu. Selain dengan berbagai keunggulan, tepung ubi ungu memiliki sifat dapat difermentasikan oleh khamir, maka kegunaan tepung ubi ini juga dapat menggantikan fungsi tepung terigu (Suprapti, 2003).

## 1.2. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka dapat diidentifikasi masalah yang timbul antara lain adalah sebagai berikut:

1. Apakah ubi ungu dapat digunakan sebagai bahan dasar dalam pembuatan *hamburger buns*?
2. Bagaimana formulasi yang tepat untuk mendapatkan *hamburger buns* dari tepung ubi ungu yang baik?
3. Apakah dengan penggunaan tepung ubi ungu akan menghasilkan *hamburger buns* yang berkualitas baik?
4. Apakah terdapat pengaruh penggunaan tepung ubi ungu terhadap kualitas *hamburger buns*?
5. Bagaimana tingkat daya terima konsumen terhadap *hamburger buns* tepung ubi ungu?

## 1.3. Pembatasan Masalah

Berdasarkan beberapa Identifikasi masalah yang telah diuraikan diatas maka masalah dibatasi pada: Pengaruh substitusi tepung ubi ungu pada pembuatan *hamburger buns* terhadap daya terima konsumen.

## 1.4. Perumusan Masalah

Berdasarkan pada Identifikasi masalah dan Pembatasan masalah yang akan diteliti maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut: Apakah terdapat

pengaruh penggunaan tepung ubi ungu pada pembuatan *hamburger buns* terhadap daya terima konsumen ?

### **1.5. Tujuan Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung ubi ungu pada pembuatan *hamburger buns* terhadap daya terima konsumen.

### **1.6. Kegunaan Penelitian**

1. Menambah pengetahuan dan wawasan mengenai manfaat dalam penggunaan tepung ubi ungu.
2. Memberikan pengetahuan mengenai penggunaan tepung ubi ungu bagi peneliti selanjutnya yang tertarik meneliti tentang tepung ubi ungu lebih dalam.
3. Memberikan kontribusi positif pada mata kuliah Pengolahan Roti di Program Studi Pendidikan Tata Boga, Universitas Negeri Jakarta.
4. Motivasi bagi mahasiswa, khususnya program studi pendidikan tata boga untuk terus mengembangkan produk makanan khususnya *pastry* dan *bakery* berbasis pangan lokal.
5. Sebagai upaya dalam memperkenalkan penggunaan tepung ubi ungu pada masyarakat umum melalui implementasi pembuatan panganan roti *hamburger*.
6. Menambah variasi *hamburger buns* dan berdaya jual untuk industri rumah tangga