

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Makanan jajanan atau yang dikenal masyarakat dengan istilah *street food* merupakan makanan dan minuman yang diolah dan disediakan oleh pengrajin makanan secara langsung di tempat penjualan atau disajikan sebagai makanan siap saji sebagai makanan yang siap santap dan dijual untuk umum (Pratiwi, 2020). Seiring berkembangnya zaman, *trend street food* di Indonesia semakin berkembang dan kian meningkat. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS) untuk sektor Penyedia Makanan dan Minuman tahun 2021 mengalami peningkatan sebanyak 21,58% dari tahun sebelumnya. *Trend street food* ini tidak dapat terpisahkan dari kehidupan masyarakat di zaman modern ini dikarenakan kecenderungan masyarakat yang gemar mencari makanan jajanan sebagai makanan utama/sepinggan maupun sebagai cemilan atau *snack*. Salah satu jajanan pasar yang sering dijadikan sebagai cemilan adalah donat.

Donat merupakan makanan yang sudah tidak asing lagi ditelinga masyarakat Indonesia. Berbentuk bulat dan mempunyai lubang di tengah sekilas berbentuk cincin merupakan ciri khas dari makanan ini. Saat ini donat sangat digemari oleh masyarakat baik anak-anak maupun orang dewasa sebagai makanan selingan atau kudapan. Variasi donat di pasaran khususnya di Jakarta umumnya yaitu donat original dan donat kentang. Hal tersebut memunculkan sebuah ide inovasi berupa modifikasi tepung ubi jalar ungu dalam pembuatan donat guna meningkatkan nilai gizi dalam makanan tersebut. Ubi jalar ungu dipilih sebagai bahan modifikasi karena dalam ubi jalar ungu terdapat kandungan antosianin yang baik untuk kesehatan sebagai antioksidan dan antikanker (Widjanarko, 2008).

Ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas var ayumurasaki*) atau biasa disebut *Ipomoea batatas L.* Merupakan salah satu jenis ubi jalar yang banyak tumbuh di Negara Indonesia. Ubi ungu ini memiliki kulit dan daging yang berwarna ungu kehitaman (ungu pekat). Ubi jalar ungu menjadi sumber vitamin C dan betakaroten

(provitamin A) yang sangat baik. Kandungan betakaroten ubi jalar ungu lebih tinggi dibandingkan ubi jalar kuning. Selain vitamin C, betakaroten, dan vitamin A komponen yang terpenting adalah antosianin (Widjanarko, 2008). Menurut Husna dkk (2013) bahan pangan yang mulai banyak diminati konsumen bukan saja yang mempunyai penampilan dan citarasa yang menarik, tetapi juga harus memiliki fungsi fisiologis tertentu bagi tubuh. Keberadaan senyawa antosianin pada ubi jalar ungu menjadikan jenis bahan pangan ini sangat menarik untuk diolah menjadi makanan yang mempunyai nilai fungsional (Husna dkk, 2013). Kandungan antosianin pada ubi jalar ungu mencapai 519 mg/100 gr berat basah, sehingga berpotensi besar sebagai sumber antioksidan untuk kesehatan (Santosa dkk, 2015).

Modifikasi penambahan tepung ubi jalar ungu dalam pembuatan donat merupakan inovasi produk yang memanfaatkan ubi ungu dengan tujuan meningkatkan nilai ekonomis ubi jalar ungu sebagai bahan pangan lokal Indonesia. Sebelum melakukan proses pembuatan formula modifikasi penambahan tepung ubi jalar ungu dalam pembuatan donat harus melewati beberapa rangkaian seperti, pembuatan triangulasi resep, uji coba resep, uji validitas dan penentuan harga jual. Triangulasi resep adalah proses mengumpulkan resep dari beberapa sumber referensi kemudian resep tersebut dipilih terbaik berdasarkan keterikatannya baik dalam penggunaan bahan maupun proses pengolahannya.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan di atas, maka dapat diidentifikasi rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana proses, persiapan, pengolahan dan penyajian donat dengan modifikasi penambahan tepung ubi jalar ungu dalam pembuatan donat?
2. Bagaimana formula donat dengan modifikasi penambahan tepung ubi jalar ungu?
3. Bagaimana analisis biaya harga jual dari donat dengan modifikasi penambahan tepung ubi jalar ungu?
4. Bagaimana hasil dari formulasi donat dengan modifikasi penambahan tepung ubi jalar ungu berdasarkan aspek warna, tekstur, rasa dan aroma?

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah diatas, maka penulis akan membatasi pada penetapan hasil formulasi dari modifikasi penambahan tepung ubi jalar ungu dalam pembuatan donat yang meliputi penilaian aspek rasa, warna, aroma, tekstur dan bentuk.

1.4 Tujuan Penulisan

Berdasarkan identifikasi masalah diatas penulisan Tugas Akhir ini bertujuan untuk memperoleh hasil formulasi dari modifikasi penambahan tepung ubi jalar ungu dalam pembuatan donat meliputi penilaian aspek warna, rasa, aroma tekstur, dan bentuk.

1.5 Kegunaan Penulisan

Kegunaan penulisan ini antara lain sebagai berikut :

1. Memperoleh formulasi dari modifikasi penambahan tepung ubi jalar ungu dalam pembuatan donat.
2. Menambah varian makanan jajanan berupa donat dengan modifikasi penambahan tepung ubi jalar ungu.
3. Memberikan wawasan mengenai pemanfaatan tepung ubi jalar ungu dalam pembuatan donat.
4. Sebagai referensi bagi mahasiswa Tata Boga dalam rangka cipta resep atau inovasi makanan dengan memanfaatkan bahan pangan lokal.