

Komoditas palawija yang cukup populer di Indonesia adalah umbi-umbian. Berbagai macam jenis umbi-umbian antara lain ketela, talas, ganyong, dan ubi jalar. Ubi jalar (*Ipomoea batatas L.*) yang merupakan keluarga dari umbi akar merupakan tanaman palawija yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan pengganti atau substitusi beras sebagai bahan pokok. Kandungan karbohidrat dalam ubi jalar dapat menjadi sumber energi bagi manusia. Selain sebagai bahan makanan pokok, ubi jalar juga memiliki nilai tambah. Nilai tambah tersebut didapatkan dari hasil olahan ubi jalar menjadi bentuk lain seperti tepung, keripik, mie, selai, kue kering, kue bolu dan lain sebagainya.

Tanaman ubi jalar merupakan salah satu komoditas palawija yang memiliki prospek unggul dalam bidang pertanian. Penghasil komoditas ubi jalar terbesar di Indonesia ada di daerah Jawa Barat (Handawi, 2010). Selama periode 2005 – 2009 produksi ubi jalar meningkat dengan rata – rata 1,90% pertahun. Pada Survei Pertanian tahun 2013 disebutkan bahwa luas tanamnya di daerah Jawa Barat sebesar 146.417.134 m² dan hasil produksinya mencapai puluhan ton perhektar. Dari data tersebut dapat kita simpulkan bahwa ubi jalar memiliki potensi hasil panen yang melimpah. Hal ini berdampak pada peningkatan kesejahteraan petani dan ketersediaan bahan pangan (Badan Pusat Statistik, 2013).

Variasi olahan dari ubi jalar putih ini dibuat menjadi keripik dengan penambahan bumbu rendang.

Rendang adalah salah satu makanan khas Nusantara yang berasal dari kota Padang, Sumatera Barat. Rendang berasal dari kata “randang” yang berarti “pelan”. Hal tersebut mengacu pada proses pembuatan rendang yang

menggunakan waktu cukup lama agar bumbu dan bahan dasar yang digunakan benar-benar masak (Sutomo, 2012).

Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat bumbu rendang antara lain cabai merah, bawang merah, bawang putih, jahe, kunyit, lengkuas, daun jeruk, daun salam, daun kunyit, serai, asam kandis, ketumbar, kayu manis, cengkeh, kapulaga, biji pala, garam dan santan kental, seluruh bahan-bahan tersebut dihaluskan kemudian dimasak hingga matang dan mengeluarkan minyak, kemudian bumbu rendang yang telah masak diperas menggunakan kain, sehingga yang diperoleh adalah ampas bumbu rendang yang ditaburkan ke dalam keripik telur.

Manfaat yang dapat diperoleh dari telur sangat banyak bagi manusia salah satunya protein yang terdapat di dalam putih telur. Oleh karena itu akan lebih baik disatukan dengan ubi jalar putih yang mempunyai manfaat baik untuk tubuh seperti oligosakarida. Penambahan ubi jalar pada pembuatan keripik telur bumbu rendang dapat meningkatkan nilai jual telur dan ubi jalar putih serta memperpanjang umur penyimpanan produk.

Produk keripik telur bumbu rendang dengan penambahan tepung ubi jalar putih belum pernah dibuat sebelumnya, dengan menambahkan tepung ubi jalar putih pada pembuatan keripik telur bumbu rendang diharapkan dapat meningkatkan kualitas produk olahan yang dapat diterima konsumen sebagai makanan sehat. Dalam proses pembuatan keripik telur bumbu rendang dengan tambahan tepung ubi jalar diharapkan dapat menambah zat gizi produk saat dikonsumsi sebagai camilan.

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka peneliti mengadakan penelitian tentang pengaruh penambahan tepung ubi jalar dengan persentase yang berbeda terhadap kualitas keripik telur bumbu rendang.

I.2. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah dikemukakan diatas, peneliti melihat beberapa masalah yang dapat diidentifikasi sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pembuatan keripik telur bumbu rendang dengan penambahan ubi jalar putih?
2. Apakah terdapat pengaruh penambahan ubi jalar putih terhadap kualitas keripik telur bumbu rendang?
3. Apakah terdapat pengaruh penambahan ubi jalar putih terhadap warna keripik telur bumbu rendang?
4. Apakah terdapat pengaruh penambahan ubi jalar putih terhadap tekstur keripik telur bumbu rendang?
5. Apakah terdapat pengaruh penambahan ubi jalar putih terhadap aroma keripik telur bumbu rendang?
6. Apakah terdapat pengaruh penambahan ubi jalar putih terhadap rasa keripik telur bumbu rendang?
7. Berapakah persentase ubi jalar putih yang ditambahkan pada pembuatan keripik telur bumbu rendang?

I.3. Pembatasan Masalah

Setelah peneliti mengidentifikasi masalah yang dikemukakan diatas, maka peneliti membatasi masalah pada pengaruh penambahan ubi jalar putih terhadap kualitas keripik telur bumbu rendang.

I.4. Perumusan Masalah

Berdasarkan permasalahan diatas maka dirumuskan masalah sebagai berikut “Apakah terdapat pengaruh penambahan ubi jalar putih terhadap kualitas keripik telur bumbu rendang?”.

I.5. Tujuan Penelitian

Tujuan peneliti dalam melakukan penelitian ini adalah untuk mengetahui dan menganalisis pengaruh penambahan ubi jalar putih (*Ipoemoea Batatas L.*) terhadap kualitas keripik telur bumbu rendang.

I.6. Kegunaan Penelitian

Hasil yang diperoleh dari penelitian ini diharapkan dapat berguna untuk:

1. Memanfaatkan ubi jalar putih yang melimpah
2. Menaikan nilai jual ubi jalar putih
3. Sebagai masukan untuk mata kuliah Pengolahan Makanan Nusantara dan Pengawetan Makanan
4. Menambah variasi cemilan dengan bahan dasar ubi jalar putih dengan cita rasa khas nusantara