

BAB II
KAJIAN TEORITIK, KERANGKA PEMIKIRAN
DAN HIPOTESIS PENELITIAN

2.1. Kajian Teoritik

2.1.1. Jenis Ubi Jalar

Selama ini hasil panen Ubi jalar hanya dijadikan bahan pangan dalam kondisi darurat dan juga biasa disebut sebagai makanan masyarakat kelas bawah karena harganya yang murah. Disisi lain untuk meningkatkan nilai ekonomi ubi jalar ubi jalar dapat diolah, antara lain sebagai bahan pangan, pakan ternak, dan bahan baku industri. Berdasarkan warna ubi, ubi jalar dibedakan menjadi beberapa golongan antara lain ubi jalar putih, merah, ungu dan kuning, pada penelitian ini digunakan ubi jalar putih karena pada ubi jalar putih mengandung oligosakarida yaitu karbohidrat sederhana yang baik untuk pencernaan, karena dapat meningkatkan populasi bifidobacteria dalam kolon, dengan peningkatan jumlah bakteri ini maka akan menekan pertumbuhan bakteri pembusuk yang merugikan seperti *Escherichia coli* (Silalahi, Jansen, 2006). Menurut Sulistyowati (1999) keripik adalah makanan ringan yang tergolong jenis makanan *crackers*. Keripik telur dengan penambahan tepung ubi jalar putih merupakan olahan yang dibuat dengan telur sebagai bahan utama yang ditambahkan dengan tepung sagu dan tepung ubi, hal ini bertujuan untuk meningkatkan hasil olahan ubi jalar putih yang umumnya hanya digunakan sebagai bahan pangan darurat.

Berdasarkan warna ubi, ubi jalar dibedakan menjadi beberapa jenis yaitu ubi jalar putih, merah, ungu dan kuning. Ubi jalar putih, yakni jenis ubi jalar