

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bubble atau *tapioca pearl* merupakan bola-bola bertekstur kenyal yang terbuat dari campuran tepung tapioka dengan *brown sugar* dan berwarna hitam yang dikenal dengan sebutan "boba", "*bubble*", atau "*pearl*" (Dewi *et al.*, 2015). *Bubble* sering dicampur dengan minuman teh. Minuman ini mulai berkembang di masyarakat terutama di kalangan anak-anak dan remaja (Syaeftiana, 2017).

Bubble tea pertama kali dibuat di Taiwan pada tahun 1980-an. Seiring berjalannya waktu, minuman ini mulai populer di Asia Timur dan Asia Tenggara, termasuk Indonesia. Menurut Eva *et al.*, (2020) dalam Veronica dan Ilmi (2020), generasi milenial saat ini lebih memilih minuman yang manis seperti *bubble* dikarenakan rasa ketertarikan dan untuk menghilangkan rasa bosan.

Pada pembuatan *bubble*, bahan utama yang digunakan adalah tepung tapioka. Tepung tapioka mengandung karbohidrat yang tinggi. *Bubble* pada umumnya membutuhkan waktu perebusan yang lama agar matang hingga ke dalam. Hal ini dapat menyebabkan penggunaan energi yang besar. Karena itu, perlu dicari upaya untuk mengurangi lama waktu perebusan serta meningkatkan kualitas tekstur dan rasa dalam *bubble*, salah satunya yaitu umbi bit.

Menurut Shannia (2021), tepung tapioka memiliki pati yang tinggi sekitar 85%. Penambahan tepung umbi bit dapat membuat adonan *bubble* sangat kenyal. Hal ini disebabkan karena umbi bit memiliki kandungan pati yang tinggi yang menyebabkan peningkatan elastisitas pada adonan. Namun, penggunaan bit dalam bentuk tepung (Shannia, 2021) menyebabkan tekstur *bubble* menjadi sangat kenyal sehingga dalam penelitian ini peneliti menggunakan bit dalam bentuk *puree* yang diharapkan dapat memperbaiki tekstur kenyal pada *bubble* dan dengan waktu perebusan yang lebih cepat. Pengolahan bit menjadi sebuah produk *bubble* dapat memperpanjang umur simpan dengan cara dibekukan.

Bit (*Beta vulgaris*) atau sering juga dikenal *beet root* merupakan tanaman berbentuk akar yang mirip umbi-umbian. Tanaman bit merupakan tanaman asli dari

negara-negara Mediterania Timur, namun tanaman ini dapat tumbuh di seluruh dunia. Di Indonesia, bit sudah mulai banyak dikembangkan, khususnya di Pulau Jawa terutama di daerah Cipanas, Lembang, Pengalengan, Batu dan Kopeng (Fardiaz, 2003). Saat ini, tanaman bit telah menyebar ke seluruh dunia termasuk di Indonesia. Sejumlah daerah mulai mengembangkan tanaman tersebut untuk dibudidaya, contohnya Kota Batu Malang yang mampu memproduksi bit hingga 10 ton per hektare (Ananingsih *et al.*, 2015).

Menurut Dinas Kesehatan Bandung (2022), beragam manfaat kesehatan yang ada di bit yaitu menurunkan tekanan darah dan menyehatkan jantung, menjaga kadar gula darah, meningkatkan kekebalan tubuh, mencegah pikun, meningkatkan stamina, mendukung fungsi otot dan saraf, menyehatkan pencernaan, membantu menurunkan berat badan, menjaga kesehatan mata, dan mencegah anemia. Kandungan vitamin dan mineral yang ada dalam bit merah seperti vitamin B dan kalsium, fosfor, nutrisi dan besi merupakan nilai lebih dari penggunaan bit merah (Wirakusumah, 2007).

Bit merupakan sumber antioksidan yang tinggi, yaitu sekitar 50-60 $\mu\text{mol/g}$ berat kering. Antioksidan utama dalam bit merah disebut betalain, yang digolongkan menjadi betasianin yang berwarna merah keunguan dan betasantin yang berwarna kuning jingga (Pitalua *et al.*, 2010). Bit mengandung antioksidan yang dapat memperlambat laju reaksi oksidasi di dalam tubuh akibat radikal bebas. Bit merah juga mempunyai sifat antimikrobia, anti viral dan anti kanker yang dimilikinya (Ananingsih *et al.*, 2015).

Bit biasa dikonsumsi dalam bentuk jus atau sari buah, namun sebagai bahan pangan fungsional, bit belum banyak diminati oleh masyarakat. Beberapa usaha perbaikan cita rasa bit pernah dilakukan misalnya dengan menambahkan umbi bit ke dalam berbagai jenis olahan pangan diantaranya penelitian yang dilakukan Meilianti (2018) yang membuat permen jelly menggunakan bit merah karena memberikan warna merah yang menarik dan menambah nutrisi. Selain itu, penelitian yang dilakukan Sofyan dan Afida (2019) tentang diversifikasi produk pangan merupakan suatu usaha dalam rangka mewujudkan suatu ketahanan pangan yaitu dengan membuat selai bit.

Penggunaan bit pada pembuatan *bubble* juga merupakan suatu inovasi dalam dunia kuliner, serta meningkatkan pemanfaatan olahan bit . Dengan adanya inovasi pembuatan *bubble* menggunakan penambahan *puree* bit dapat menjadikan salah satu pilihan konsumen agar dapat mengkonsumsi *bubble* dengan kualitas tekstur dan rasa yang lebih baik. Berdasarkan uraian di atas, penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul “Pengaruh Penambahan *Puree* Bit (*Beta vulgaris*) pada Pembuatan *Bubble* (*Tapioca pearl*) Terhadap Sifat Fisik dan Daya Terima Konsumen”.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan di atas maka dapat dikemukakan beberapa masalah yang akan diidentifikasi sebagai berikut:

1. Apakah *puree* bit dapat ditambahkan pada pembuatan *bubble*?
2. Berapa persentase penambahan *puree* bit pada pembuatan *bubble* agar mendapatkan hasil dengan kualitas yang baik?
3. Apakah terdapat pengaruh penambahan *puree* bit pada pembuatan *bubble* terhadap sifat fisik?
4. Apakah terdapat pengaruh penambahan *puree* bit pada pembuatan *bubble* terhadap daya terima konsumen dilihat dari aspek warna, aroma, tekstur dan rasa?

1.3 Pembatasan Masalah

Penelitian ini dibatasi pada pengaruh penambahan *puree* bit pada pembuatan *bubble* (*tapioca pearl*) terhadap sifat fisik dan daya terima konsumen. Aspek untuk daya terima yang diteliti dibatasi pada aspek warna, aroma, tekstur dan rasa. Aspek untuk sifat fisik yang diteliti dibatasi pada aspek penambahan diameter dan penambahan berat produk.

1.4 Perumusan Masalah

Pemasalahan yang akan diteliti ini dapat dirumuskan sebagai berikut: Apakah terdapat pengaruh penambahan *puree* bit (*Beta vulgaris*) pada pembuatan *bubble* (*tapioca pearl*) terhadap sifat fisik dan daya terima konsumen?

1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis pengaruh penambahan *puree* bit (*Beta vulgaris*) pada pembuatan *bubble* (*tapioca pearl*) terhadap sifat fisik dan daya terima konsumen.

1.6 Kegunaan Penelitian

Penelitian pengaruh penambahan *puree* bit pada pembuatan *bubble* terhadap sifat fisik dan daya terima konsumen ini diharapkan dapat dimanfaatkan untuk:

1. Menambah pengetahuan tentang *bubble* penambahan *puree* bit
2. Memberikan inovasi pengembangan produk *bubble* penambahan *puree* bit pada mata kuliah Makanan Asia di Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
3. Memberikan referensi kepada pelaku usaha jasa boga sebagai inovasi produk *bubble* bit.
4. Memanfaatkan penggunaan bit sebagai olahan produk makanan salah satunya *bubble* penambahan *puree* bit.
5. Mendapatkan formula terbaik *bubble* penambahan *puree* bit.
6. Sebagai salah satu cara meningkatkan kualitas dan manfaat produk *bubble* yang kualitas tekstur dan rasa yang baik.
7. Menjadi acuan untuk penelitian lanjutan