

# BAB 1

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang Masalah

Krisis pangan kerap berkaitan dengan ketersediaan bahan pangan pokok, hal ini dikarenakan ketergantungan masyarakat terhadap bahan pangan tertentu dapat berakibat pada kenaikan harga apabila pasokan terhadap bahan pangan tersebut tidak mampu memenuhi kebutuhan masyarakat. Pernyataan ini serupa dengan pandangan Chaireni et al., (2020) bahwa permasalahan ketahanan pangan memiliki keterkaitan erat dengan stabilitas perekonomian serta biaya hidup.

Untuk mencegah terjadinya kehomogenan serta ketergantungan pada bahan pangan yang dikonsumsi masyarakat, pemerintah daerah melalui dinas ketahanan pangan dengan mengacu kepada UU. No. 18 Tahun 2012 yang mengatur mengenai pangan, telah menjadikan program peningkatan panganekaragaman dan ketahanan pangan sebagai salah satu program unggulan yang bertujuan untuk menggali serta meningkatkan panganekaragaman konsumsi pangan dan meningkatkan keamanan pangan segar. Jenis komoditas pangan dengan jumlah permintaan pasar yang tinggi di Indonesia salah satunya adalah kentang.

Kentang merupakan komoditas yang berasal dari subsektor hortikultura yang berpotensi untuk dikembangkan produktivitasnya dilihat dari tingkat permintaannya untuk kebutuhan masyarakat maupun industri. Di sisi lain kentang juga termasuk sebagai salah satu komoditas ekspor dengan nilai daya jual yang cukup tinggi (Fitrianto, 2016). Berdasarkan data Neraca Bahan Makanan yang dirilis oleh Badan Pangan Nasional, banyaknya jumlah permintaan kentang di Indonesia antara tahun 2019-2022 masih belum dapat diimbangi dengan tingkat produksi kentang oleh petani lokal, sehingga pemerintah melakukan impor kentang untuk memenuhi jumlah permintaan konsumsi terhadap kentang.

Melihat tingginya jumlah impor kentang di Indonesia, maka dari itu panganekaragaman pangan dapat menjadi salah satu upaya guna mencegah krisis suplai komoditas kentang. Dengan memanfaatkan sumber pangan lokal lainnya

sebagai pengganti kentang, maka dapat membantu mengurangi ketergantungan masyarakat serta meningkatkan nilai ekonomis dari bahan pangan lokal lainnya.

Menurut Gardjito et al., (2013) Bahan pangan lokal dengan kandungan karbohidrat dari umbi-umbian berpotensi untuk menjadi sumber bahan makanan fungsional milik bangsa Indonesia. Salah satu varian umbi-umbian dengan potensi dikembangkan bentuk penganekaragamannya adalah ubi cilembu. Ubi cilembu termasuk sebagai jenis ubi jalar dengan karakteristik rasa paling manis jika dibandingkan dengan varian ubi jalar jenis lainnya. Jika mengacu terhadap rasanya, ubi cilembu tergolong sebagai ubi jalar dari ras lokal dengan daerah asal Desa Cilembu, Kecamatan Tanjungsari, Kabupaten Sumedang, Jawa Barat.

Penelitian yang dilakukan Insan Karimah et al., (2023) menyatakan bahwa pemanfaatan umbi-umbian sebagai bahan pangan pokok dapat membantu pemenuhan kebutuhan gizi sesuai dengan konsep gizi seimbang melalui konsumsi bahan pangan yang beragam. Karakteristik tekstur dari ubi cilembu adalah lembut dan pulen, pada dasarnya ubi cilembu juga telah memiliki pemanis alami yang aman dikonsumsi. Apabila dipanggang, ubi cilembu akan mengeluarkan cairan seperti madu (Haryati et al., 2015). Ubi cilembu mempunyai karakteristik warna krem kemerahan pada kulit dan dagingnya serta akan berubah warna menjadi kekuningan setelah melalui proses pemasakan. Ubi cilembu diketahui memiliki kandungan karbohidrat yang kaya. Selain kandungan karbohidrat, ubi cilembu juga memiliki kandungan vitamin, fitokimia, serat (pektin, selulosa, hemiselulosa), pati, dan mineral (Ukom et al., 2009 diacu dalam Yuliansar et al., 2020). Jumlah kandungan pati ubi cilembu tergolong cukup tinggi yaitu sekitar 75,28% (Julita & Kusnandar, 2012 diacu dalam Mahmudatussa'adah, 2014). Kelebihan lain yang dimiliki ubi cilembu adalah kandungan lemak yang dimiliki ubi cilembu dapat dikategorikan rendah yaitu 0,1 gr (Pratiwi, 2016).

Penambahan ubi cilembu dapat mempengaruhi warna produk yang dihasilkan, hal ini berkaitan dengan penelitian Almadania, (2019) tentang Pengaruh Penambahan *Puree* Ubi Cilembu (*Ipomea Batatas (L). Lam*) dan Karagenan Terhadap Sifat Organoleptik Es Krim yang menegaskan bila tambahan *puree* ubi cilembu dan karagenan memiliki pengaruh terhadap warna es krim ubi cilembu dikarenakan pengaruh dari pigmen karotenoid pada ubi cilembu. Kandungan

karotenoid pada ubi cilembu dapat membantu pencegahan kerusakan sel-sel tubuh, selain itu ubi cilembu juga dapat mempertahankan kesehatan mata dikarenakan tingginya kandungan vitamin A di dalamnya. Selain mempengaruhi warna, penambahan ubi cilembu pada makanan juga dapat berpengaruh terhadap kandungan karbohidrat, menurut O. A. Lestari et al., (2020) dalam penelitian Mutu Glikemik Kue Bingke Variasi Umbi di Kota Pontianak menyatakan bahwa secara tidak langsung modifikasi bahan baku umbi-umbian dapat menambah komposisi karbohidrat pada kue bingka.

Untuk mempermudah pengaplikasian serta menjaga nilai gizi yang terkandung di dalamnya, ubi cilembu dapat diolah terlebih dahulu menjadi *puree*. Menurut Chayati, (2011) pemakaian *puree* ubi jalar pada proses produksi *cake* dan jenis roti dinilai lebih menguntungkan dikarenakan kandungan zat gizi yang menghilang tidak sebanyak seperti pada penepungan. *Puree* ubi cilembu yang digunakan dalam penelitian ini diproduksi dengan cara mengukus ubi cilembu, menurut Cendikia, (2016) ubi kukus memiliki kelebihan berupa rasa dengan karakter yang lebih manis jika dibandingkan dengan ubi rebus maupun olahan tepung yang berasal dari ubi.

Pemanfaatan ubi cilembu sebagai bahan pangan lokal dapat dilakukan dengan mengolahnya menjadi kue tradisional. Kue tradisional merupakan kue yang resepnya diturunkan secara turun-temurun dari leluhur (Rahmadona et al., 2017). Kue bingka ialah kue tradisional khas Banjar, Kalimantan Selatan yang berbentuk bunga berkelopak enam dengan karakteristik rasa manis yang berpadu dengan tekstur lembut serta aromanya yang khas. Masyarakat suku Banjar biasa menghadirkan kue bingka pada acara perayaan istimewa seperti syukuran atau pernikahan.

Menurut Rahmawaty & Maharani, (2013) ditinjau dari karakteristiknya, terdapat dua jenis kategori kue tradisional Indonesia, yaitu kue kering dan kue basah. Kue bingka termasuk dalam kategori kue tradisional basah, Pada awalnya kue bingka hanya memiliki varian rasa yaitu kentang dan telur, namun kini kue bingka sudah dapat dinikmati dengan berbagai varian rasa seperti bingka susu, bingka durian, bingka keju, dan lainnya.

Berdasarkan uraian di atas, penggunaan *puree* ubi cilembu pada pembuatan kue bingka diharapkan mampu menghasilkan kue bingka dengan kualitas yang diharapkan berupa tekstur yang lembut, memiliki aroma, rasa, dan warna sesuai karakteristik standarnya sehingga dapat diterima konsumen. Menurut Imelda et al., (2022) dalam penelitian Pendampingan Kelompok *Young Preneur* Dalam Proses Produksi Bingka Cempedak menjelaskan bahwa perpaduan antara kue tradisional dengan bahan pangan lokal dapat menjadi inovasi untuk menambah nilai jual produk dan bahan. Berdasarkan hal tersebut, maka penggunaan ubi cilembu pada penelitian ini dilakukan sebagai langkah untuk menciptakan inovasi penganekaragaman pangan lokal dengan cara melakukan substitusi *puree* ubi cilembu dalam proses pembuatan kue bingka serta sebagai upaya mengeksplorasi bentuk penganekaragaman bahan pangan lokal untuk mewujudkan ketahanan dan kemandirian pangan. Berdasarkan hal tersebut, maka penelitian berkenaan “Pengaruh Substitusi *Puree* Ubi Cilembu Dalam Pembuatan Kue Bingka Terhadap Sifat Fisik dan Daya Terima Konsumen” perlu untuk dilakukan.

### **1.2. Identifikasi Masalah**

Menurut penjelasan pada latar belakang di atas, beberapa masalah dapat diidentifikasi sebagai berikut:

1. Penggunaan *puree* ubi cilembu pada pembuatan kue bingka
2. Komposisi formula pembuatan kue bingka substitusi *puree* ubi cilembu
3. Persentase substitusi *puree* ubi cilembu yang direkomendasikan untuk produk kue bingka
4. Teknik pembuatan kue bingka substitusi *puree* ubi cilembu sama dengan kue bingka yang terbuat dari kentang
5. Pengaruh substitusi *puree* ubi cilembu pada kue bingka terhadap sifat fisik meliputi daya kembang dan *baking loss*
6. Pengaruh substitusi *puree* ubi cilembu pada kue bingka terhadap daya terima konsumen mencakup aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur.

### **1.3. Pembatasan Masalah**

Menurut identifikasi permasalahan yang sudah diuraikan sebelumnya, maka fokus pengkajian masalah pada penelitian ini dibatasi pada pengaruh substitusi

*puree* ubi cilembu pada pembuatan kue bingka terhadap sifat fisik daya kembang serta *baking loss* dan daya terima konsumen yang meliputi aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur.

#### **1.4. Perumusan Masalah**

Berdasarkan pengidentifikasian serta pembatasan masalah di atas, maka dapat dirumuskan kendala yaitu berikut “Apakah terdapat pengaruh substitusi *puree* ubi cilembu dalam pembuatan kue bingka terhadap sifat fisik dan daya terima konsumen?”.

#### **1.5. Tujuan Penelitian**

Target dilakukannya penelitian ini ialah guna menganalisis pengaruh substitusi *puree* ubi cilembu dalam pembuatan kue bingka terhadap sifat fisik dan daya terima konsumen.

#### **1.6. Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat yang diharapkan dari pelaksanaan penelitian ini adalah sebagai berikut:

- a) Mahasiswa
  1. Menambah referensi serta informasi untuk mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga untuk melakukan penelitian lanjutan
  2. Mengembangkan kemampuan berpikir kritis serta pemecahan masalah
  3. Meningkatkan motivasi mahasiswa untuk memperdalam pengetahuan mengenai penganekaragaman bahan pangan lokal.
- b) Program Studi
  1. Sebagai kontribusi positif bagi Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta khususnya dalam mata kuliah Pengolahan Kue Tradisional
  2. Penelitian ini diharapkan mampu bermanfaat untuk mengedukasi serta memberikan informasi bagi pihak yang membutuhkan.

c) Masyarakat

1. Memperkenalkan pemanfaatan bahan pangan lokal ubi cilembu sebagai upaya menyukseskan program penganekaragaman bahan pangan lokal
2. Memotivasi masyarakat untuk melakukan inovasi terhadap produk kue tradisional dengan memanfaatkan bahan pangan lokal
3. Menjadi referensi dalam pengembangan produk kue tradisional untuk keperluan berwirausaha.

