

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Ubi jalar (*Ipomea batatas*) merupakan tanaman yang banyak dimanfaatkan manusia. Tanaman ini termasuk ke dalam kelompok tanaman yang paling banyak dibudidayakan sebagai komoditas pertanian sumber karbohidrat setelah gandum, beras, jagung, dan singkong. Ubi jalar banyak dibudidayakan karena pertumbuhannya yang mudah, tahan terhadap penyakit dan hama, dan memiliki tingkat produktivitas yang tinggi. Selain itu, karena kaya akan nutrisi, salah satunya adalah kandungan karbohidratnya yang tinggi, ubi jalar menjadi sumber makanan yang baik. Akibatnya, ubi jalar digunakan sebagai makanan pokok di beberapa tempat. Ubi jalar juga kaya akan vitamin A, vitamin C, dan protein (*beta-karoten*) (Sejati, 2017).

Ubi ini kaya akan karbohidrat dan memiliki kemampuan untuk mengembalikan energi dengan cepat, serta mengandung banyak zat yang penting bagi tubuh seperti vitamin, mineral, serat, dan antosianin, terutama yang ditemukan dalam ubi merah dan ungu, yang bertindak sebagai antioksidan. Tiap 100 gram ubi jalar mengandung 151 kkal energi; 1,6 g protein; 0,3 g lemak; 35,4 g karbohidrat; 10,5 mg vitamin C; 0,7 mg besi; 29 mg kalsium; dan 0,7 g serat (Erruka, 2021). Selain direbus atau digoreng, ubi jalar dapat digunakan dalam bentuk puree. Karena kandungan airnya yang tinggi dan masih terjadi aktivitas metabolisme, umbi-umbian bahan makanan yang mudah rusak bahkan setelah panen. Umbi harus diolah menjadi produk kering atau disimpan dalam kondisi yang terkendali untuk menghindari kerusakan dan memperpanjang masa simpannya. Untuk menghindari penurunan kualitas umbi segar, umbi harus diproses secara tepat seperti dibuat menjadi tepung (Estiasih et al., 2017). Pengolahan ubi jalar kuning yang dijadikan tepung dapat meningkatkan nilai tambah dan menjadi alternatif sebagai pewarna makanan dan sumber dari betakaroten dalam roti yang bermanfaat bagi manusia yang kekurangan vitamin A (Nogueira et al., 2018).

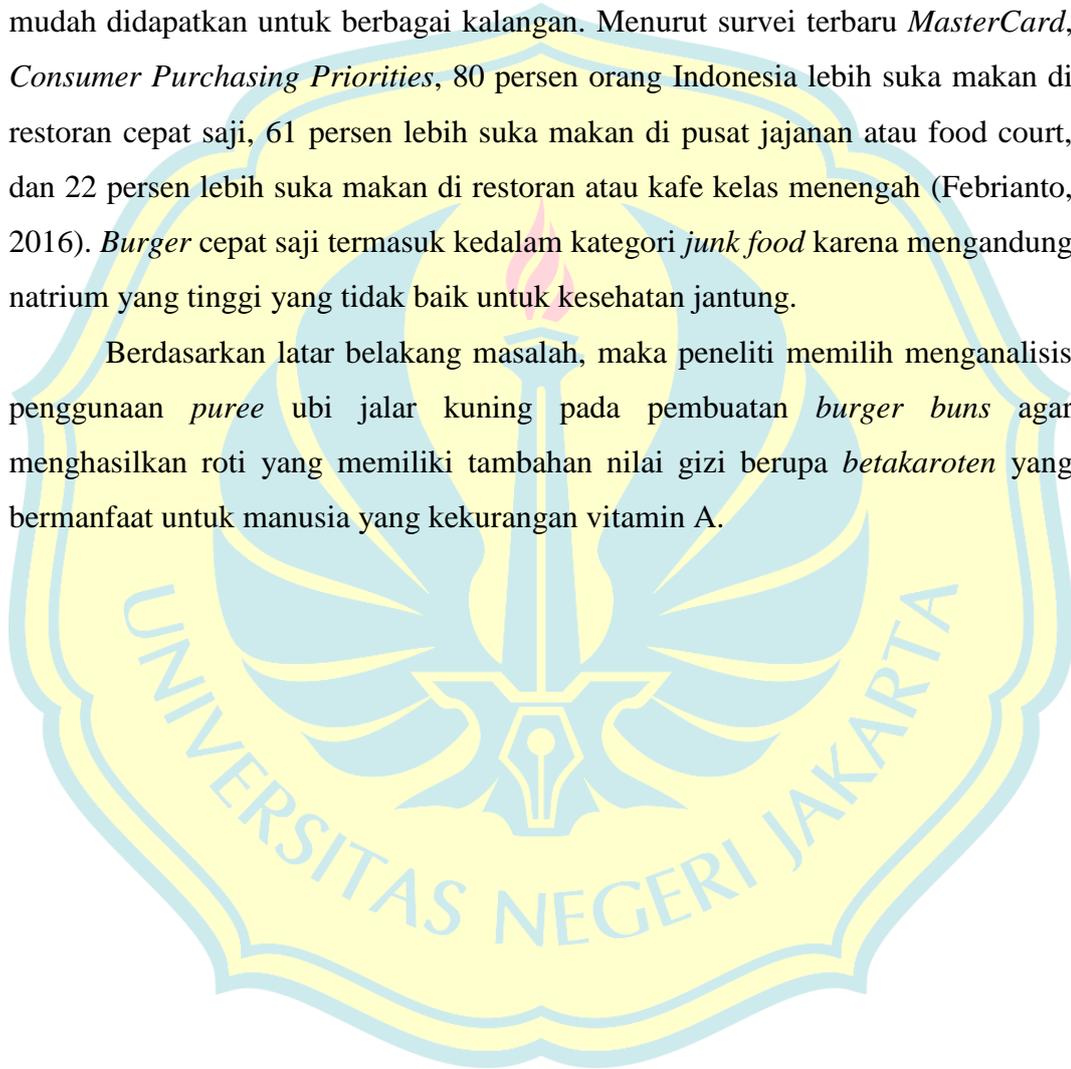
Berbagai produk makanan biasanya dibuat dengan tepung sebagai bahan utama. Tepung terigu yang memiliki kandungan gluten tinggi digunakan untuk membuat roti. Indonesia masih sangat bergantung pada impor, termasuk tepung terigu. Menurut data dari Badan Pusat Statistik (BPS), Indonesia mengimpor 34.467 ton tepung terigu pada tahun 2019 (Santia, 2021). Stok gandum di Indonesia juga menjadi sorotan. Indonesia masih bergantung pada impor gandum dari lima negara produsen utama. Impor gandum dan meslin Indonesia pada tahun 2022 mencapai 4,359 juta ton dengan nilai USD 1,647 miliar dari Januari hingga Mei 2022, menurut data dari Badan Pusat Statistik (Kencana, 2022). Industri roti dan kue dapat menggunakan tepung ubi jalar sebagai tepung campuran dengan tepung terigu. Tepung ubi jalar telah digunakan oleh para ahli roti di Ghana untuk membuat berbagai jenis roti, biskuit, kue, donat, *pastry*, dan *rock buns* (Chayati, 2011). Selain diolah menjadi tepung, ubi jalar juga dapat digunakan dalam bentuk *puree*, yang meminimalkan kehilangan zat gizi saat proses penepungan.

Untuk membuat roti, *puree* ubi jalar juga dapat menggunakan sebagai tambahan. Proses meliputi mencuci, merebus atau mengukus, mengupas, dan melumatkan ubi jalar hingga halus, lembut, dan berair menjadi *puree* ubi jalar (Chayati, 2011). Pada penelitian yang diteliti oleh (Nabilah et al., 2022), menghasilkan bahwa penambahan *puree* ubi jalar oranye memiliki pengaruh terhadap bentuk dan tekstur roti. *Puree* ubi jalar ungu yang digunakan sebagai substitusi pada produk roti tawar mempengaruhi aspek bentuk, warna kerak, aroma, warna bagian dalam dan rasa (Krisnawati & Indrawati, 2014).

Roti buns merupakan jenis roti yang berbentuk bulat atau lonjong yang sering digunakan untuk wadah berbagai isian, seperti *burger* dan *hot dog*. Selain digunakan sebagai wadah untuk isian *burger*, roti buns juga terdapat berbagai macam rasa. tekstur empuk dan varian rasa dari roti buns dapat menghasilkan cita rasa yang menggugah selera (Isti, 2022). *Burger* adalah jenis makanan yang terdiri dari roti bulat yang dibelah menjadi dua dan dipenuhi dengan daging sapi giling, serta sayuran seperti selada, bawang bombay, dan tomat. *Burger buns*, juga dikenal sebagai roti hamburger, dibuat dari tepung terigu, air, dan ragi sebagai agen fermentasi. Selain itu, ditambahkan bahan seperti lemak, gula, garam, dan telur ditambahkan untuk menambah protein, rasa, dan tekstur. (Indriani, 2006).

Menurut Mardatila, (2022) yang dikutip dari merdeka.com, *Burger* adalah makanan yang sangat diminati di Indonesia dan dianggap sebagai hidangan untuk masyarakat kelas menengah, terutama saat dijual di kedai khusus *burger* atau tempat makan sejenis yang berada di *mall*. Hampir 50 miliar *burger* yang disajikan setiap tahun di Amerika saja, *burger* menjadi makanan yang murah dan mudah didapatkan untuk berbagai kalangan. Menurut survei terbaru *MasterCard, Consumer Purchasing Priorities*, 80 persen orang Indonesia lebih suka makan di restoran cepat saji, 61 persen lebih suka makan di pusat jajanan atau food court, dan 22 persen lebih suka makan di restoran atau kafe kelas menengah (Febrianto, 2016). *Burger* cepat saji termasuk kedalam kategori *junk food* karena mengandung natrium yang tinggi yang tidak baik untuk kesehatan jantung.

Berdasarkan latar belakang masalah, maka peneliti memilih menganalisis penggunaan *puree* ubi jalar kuning pada pembuatan *burger buns* agar menghasilkan roti yang memiliki tambahan nilai gizi berupa *betakaroten* yang bermanfaat untuk manusia yang kekurangan vitamin A.



*Intelligentia - Dignitas*

## 1.2. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas terdapat beberapa masalah yang dapat diidentifikasi, yaitu:

1. Pengaruh penambahan *puree* ubi jalar kuning pada pembuatan *burger buns*.
2. Kualitas fisik dan organoleptik pada produk *burger buns* yang ditambahkan dengan *puree* ubi jalar kuning.
3. *Puree* ubi jalar kuning dapat ditambahkan pada pembuatan *burger buns*.
4. Persentase penambahan *puree* ubi jalar kuning yang digunakan agar menghasilkan *burger buns* dengan kualitas terbaik.
5. Jumlah penambahan *puree* ubi jalar yang digunakan pada pembuatan *burger buns* sama dengan jumlah yang digunakan pada produk lain.

## 1.3. Pembatasan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah yang disebutkan sebelumnya, fokus penelitian ini pada masalah yang berupa kualitas fisik dan organoleptik pada produk *burger buns* yang ditambahkan dengan *puree* ubi jalar kuning.

## 1.4. Perumusan Masalah

Berdasarkan pembatasan masalah sebelumnya, maka rumusan masalah dapat dibuat sebagai berikut: Apakah terdapat pengaruh penambahan *puree* ubi jalar kuning pada pembuatan *burger buns* terhadap kualitas fisik dan organoleptik?

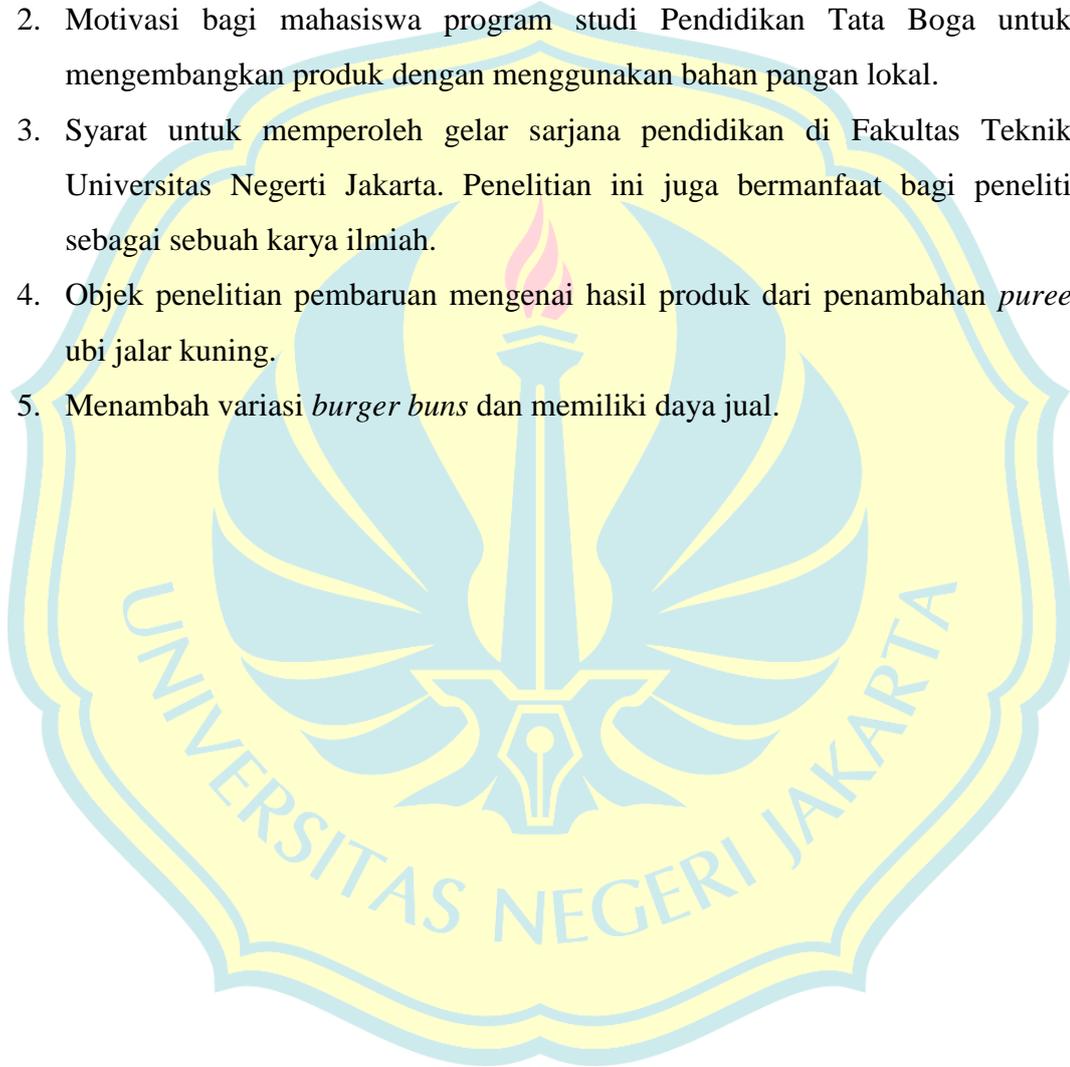
## 1.5. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh penambahan *puree* ubi jalar kuning pada pembuatan *burger buns* terhadap kualitas fisik dan organoleptik.

### 1.6. Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian di atas, maka hasil dari penelitian ini memiliki manfaat yaitu sebagai berikut:

1. Memberikan kontribusi positif pada mata kuliah Pengolahan Roti di program studi Pendidikan Tata Boga, Universitas Negeri Jakarta.
2. Motivasi bagi mahasiswa program studi Pendidikan Tata Boga untuk mengembangkan produk dengan menggunakan bahan pangan lokal.
3. Syarat untuk memperoleh gelar sarjana pendidikan di Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta. Penelitian ini juga bermanfaat bagi peneliti sebagai sebuah karya ilmiah.
4. Objek penelitian pembaruan mengenai hasil produk dari penambahan *puree* ubi jalar kuning.
5. Menambah variasi *burger buns* dan memiliki daya jual.



*Intelligentia - Dignitas*