

I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia memiliki berbagai komoditas pangan lokal sumber karbohidrat yang belum dimanfaatkan secara optimal, oleh karena itu perlu dilakukan upaya untuk memanfaatkan komoditas pangan lokal tersebut menjadi produk yang memiliki peluang, diantara komoditas pangan lokal yang berpotensi unggul untuk dikembangkan adalah ubi jalar (*Ipomoea batatas* L.) (Fitriani dkk. 2013) Mengingat kebutuhan pangan masyarakat meningkat seiring dengan pertumbuhan jumlah penduduk, salah satu contoh bahan pangan yang mempunyai nilai gizi yang tinggi dan berpotensi besar di Indonesia adalah ubi jalar. Varietas ubi jalar bila dilihat dari warna ubi terdiri dari ubi jalar putih, ubi jalar kuning dan ubi jalar ungu (Amin, dkk. 2008).

Berdasarkan komposisi gizinya ubi jalar merupakan sumber karbohidrat dan sumber kalori (energi) yang cukup tinggi, ubi jalar mengandung mineral seperti zat besi, fosfor, kalsium dan natrium, kandungan gizi lain dari ubi jalar adalah protein dan lemak (Erawati, 2006). beberapa vitamin yang terdapat pada ubi jalar antara lain vitamin A (terdapat dalam bentuk β -karoten) dan vitamin C (K'osambo, dkk., 1999; Meludu, 2010). Vitamin - vitamin tersebut mewakili vitamin yang larut dalam lemak (vitamin A) dan vitamin yang larut dalam air (vitamin C).

Pemanfaatan ubi jalar masih terbatas pada jenis - jenis makanan tradisional yang citarasanya seringkali dianggap lebih rendah dibanding produk olahan terigu. diversifikasi, pengolahan dari bahan segar akan memperluas pemanfaatannya, memberi nilai tambah, sekaligus memacu pengembangan agroindustri berbasis ubi jalar. Ubi jalar dapat dibuat menjadi pasta. Pasta ubi jalar merupakan produk olahan setengah jadi untuk diolah lebih lanjut menjadi aneka produk pangan seperti mi basah, bolu, kue, selai dan aneka produk olahan lainnya. Pasta biasanya dibuat dengan cara ubi jalar dikukus kemudian dihancurkan hingga halus dan dijadikan sebagai substitusi tepung terigu dalam pembuatan kue.

Perbedaan warna pada daging ubi jalar tersebut dapat menyebabkan adanya perbedaan sifat fisik, kimia dan sensoris pada ubi maupun berbagai produk olahannya. Menurut penelitian yang dilakukan oleh Nathania, dkk (2012) tentang analisis β -karoten pada berbagai varietas ubi jalar menunjukkan bahwa varietas ubi jalar yang mengandung β -karoten paling besar adalah ubi jalar berwarna oranye sebesar 0,80 mg kemudian ubi jalar yang berwarna kuning 0,25 mg dan yang mempunyai kandungan β -karoten paling kecil adalah ubi ubi jalar yang berwarna putih sebesar 0,05 mg. Berdasarkan penelitian tersebut dilakukan pengujian β -karoten pada pembuatan pasta ubi jalar putih, kuning dan oranye. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji kandungan β -karoten dan aktivitas antioksidan serta tingkat kesukaan pada pasta ubi jalar dengan variasi jenis ubi jalar dan lama waktu pengukusan. Dengan demikian diperlukan adanya penelitian mengenai variasi jenis ubi jalar yang bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap variasi jenis ubi jalar yang berbeda serta pengoptimalan

ubi jalar putih, oranye dan kuning yang jarang dimanfaatkan dan diolah menjadi produk olahan dan variasi lama waktu pengukusan bertujuan untuk memperoleh lama waktu yang paling efektif untuk mempertahankan kandungan fisik, kimia terutama β -karoten dan aktivitas antioksidan dari berbagai varietas ubi jalar pada produk olahan ubi jalar dan disukai oleh panelis.

B. Tujuan Penelitian

a. Tujuan Umum

Membuat pasta ubi jalar dengan kandungan β -karoten dan aktivitas antioksidan yang tinggi dan diterima oleh panelis.

b. Tujuan Khusus

1. Mengetahui pengaruh jenis ubi jalar dan waktu pengukusan terhadap komponen fisik, kimia,serta tingkat kesukaan pasta ubi jalar.
2. Menentukan jenis ubi jalar dan lama waktu pengukusan terbaik sehingga dihasilkan pasta dengan kadar β -karoten dan aktivitas antioksidan yang tinggi dan disukai oleh panelis.