

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Ubi jalar (*Ipomoea batatas L*) adalah jenis umbi-umbian yang memiliki banyak keunggulan dibanding umbi-umbi yang lain dan merupakan sumber karbohidrat keempat di Indonesia setelah beras, jagung, dan ubi kayu. Ubi jalar merupakan salah satu jenis makanan yang memiliki prospek cerah pada masa yang akan datang karena dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan penghasil karbohidrat yang tinggi sehingga baik digunakan untuk menghasilkan aneka produk pangan.

Selama periode 1995-2016 perkembangan produksi ubi jalar berfluktuasi dan mengalami peningkatan. Perkembangan produksi ubi Jalar pada periode 1995-2016 meningkat rata-rata sebesar 0,11% per tahun, sementara itu pada periode tahun 2012 hingga tahun 2016, perkembangan produksi ubi jalar mengalami penurunan rata-rata 4,14% per tahun. Peningkatan pertumbuhan produksi di pulau Jawa periode 1995-2016 naik sebesar 1,03 sementara di luar pulau Jawa mengalami penurunan sebesar 0,06% per tahun. Jika dilihat produksi selama lima tahun terakhir memiliki pola yang sama, produksi di Pulau Jawa lebih kecil dibanding Luar Jawa yaitu 44,37% dibanding 55,63% (Anonim, 2016). Menurut Balai Penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Umbi-umbian, ubi jalar ungu memiliki tiga klon dengan potensi hasil 20,0-27,5 ton/ha. Klon-klon harapan yang memiliki daging umbi berwarna ungu ini kaya antosianin yang diketahui dapat mencegah kanker dan memperlambat proses penuaan jaringan tubuh yang

menarik, tetapi juga mempunyai fungsi fisiologis tertentu bagi tubuh (Anonim, 2008).

Di Indonesia, 89% produksi ubi jalar digunakan sebagai bahan pangan dengan tingkat konsumsi 7,9 kg/kapita/tahun, sedangkan sisanya dimanfaatkan untuk bahan baku industri, terutama saus dan pakan ternak. Selama ini penggunaan ubi jalar sebagai bahan pangan masih terbatas dalam bentuk makanan tradisional, seperti ubi rebus, ubi goreng, kolak, getuk, timus, dan keripik, sehingga citranya rendah. Setelah tahun 2000, pemanfaatan ubi jalar sebagai bahan pangan dan nonpangan mulai bervariasi. Untuk lebih memanfaatkan ubi jalar dapat ditempuh dengan mengolahnya menjadi tepung (Hartoyo, 2004). Tepung ubi jalar bermanfaat sebagai bahan substitusi tepung terigu yang dapat diolah menjadi beberapa produk pangan, salah satunya adalah gelamai. Gelamai merupakan makanan khas jambi dengan bahan baku utama tepung ketan (Anonim, 2018). Seiring dengan meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya pangan sehat maka tuntutan konsumen terhadap bahan pangan juga mulai bergeser. Bahan pangan yang kini mulai banyak diminati konsumen tidak hanya memiliki cita rasa yang enak tetapi juga memiliki komposisi gizi yang baik dan memiliki fungsi fisiologis bagi tubuh. Untuk memperbaiki cita rasa dan menambah fungsi fisiologis pada gelamai maka dapat ditambahkan tepung ubi jalar dalam pembuatannya. Diharapkan dengan adanya substitusi tepung ubi jalar, gelamai yang dihasilkan mempunyai aktivitas antioksidan yang lebih tinggi dibandingkan dengan produk gelamai pada umumnya.

Berdasarkan latar belakang diatas peneliti tertarik meneliti judul **“Pengaruh Rasio tepung ketan dan tepung ubi jalar ungu terhadap aktivitas antioksidan dan tingkat kesukaan gelamai“**, Pembuatan gelamai pada penelitian ini menggunakan komposisi tepung ubi jalar ungu dan tepung ketan dengan rasio tepung ubi jalar ungu:tepung ketan 0%:100%, 10%:90%, 20%:80%, 30%:70%, 40%:60%,50%:50%.

B. Tujuan Penelitian

Tujuan umum :

1. Menentukan rasio tepung ketan dan tepung ubi jalar ungu yang menghasilkan gelamai dengan aktivitas antioksidan tinggi dan disukai panelis.

Tujuan khusus :

1. Mengetahui aktivitas antioksidan gelamai dengan penambahan tepung ubi jalar ungu terpilih.
2. Mengetahui karakteristik kimiawi gelamai tepung ubi jalar ungu yang terpilih.