

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara merupakan penghasil ubi jalar terbesar di dunia nomor 4 setelah China, Tanzania dan Nigeria. Produktivitas ubi jalar di Indonesia rata – rata 13,93 ton/ha. Tahun 2014 sampai 2018 Indonesia menghasilkan sebesar 10.793.275 ton dengan luas areal 640.200 ha (Kementrian Pertanian, 2018). Namun pengolahan ubi jalar di Indonesia sangat kurang, hal ini didukung oleh pendapat (Juanda dan Cahyono, 2004) masyarakat masih menganggap ubi jalar sebagai makanan orang kampung dan makanan masyarakat kelas bawah. Anggapan negatif beberapa masyarakat mengenai komoditas ubi jalar ini berbanding terbalik dengan kandungan gizi dari ubi jalar,

Penelitian ilmiah menunjukkan kandungan gizi ubi jalar berpotensi sebagai pangan alternatif yang memiliki banyak manfaat di bidang kesehatan. Cina dan Amerika sudah memanfaatkan ubi jalar menjadi minuman fermentasi dan cuka (International Labour Organization, 2015). Di Indonesia pemanfaatan ubi jalar kurang maksimal, masyarakat Indonesia hanya mengolah ubi jalar menjadi gethuk, timus, tepung, pati termodifikasi dan pakan ternak. Hal ini mendorong penciptaan produk agroindustri untuk mengolah ubi jalar menjadi produk unggul dan memiliki daya simpan relatif panjang sehingga dapat menarik daya beli di masyarakat

Pemanfaatan produk ubi jalar di Indonesia salah satunya adalah selai. Selai dengan bahan baku ubi jalar tergolong produk yang masih baru, sehingga masih diperlukan penelitian untuk meningkatkan daya mutunya. Penelitian sebelumnya

yang dilakukan oleh Fatonah (2000) menggunakan ubi jalar cilembu yang memiliki daging umbi berwarna oranye yang dimanfaatkan dalam pembuatan produk selai didapatkan hasil bahwa ubi jalar layak untuk digunakan dalam pembuatan selai, namun perlu penambahan variasi jenis ubi jalar yang lain dan perlu adanya perlakuan pendahuluan untuk mengurangi reaksi pencoklatan daging umbi.

Pencoklatan daging umbi diakibatkan karena senyawa *polifenol* yang akan mempengaruhi preferensi konsumen terhadap produk olahan yang terbuat dari ubi jalar. Menurut Kumalaningsih (1994) ubi jalar sangat mudah mengalami kerusakan setelah dikupas dan didiamkan tanpa perlakuan selama 48 jam pada suhu ruang karena aktivitas enzim polifenolase. Usaha yang dilakukan untuk menekan adanya aktivitas enzim, salah satunya dengan melakukan proses *blanching*. Tahap *blanching* merupakan tahapan awal yang dilakukan sebelum ubi jalar diolah.

Metode *blanching* yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode *steam blanching*. Metode ini dipilih karena bahan yang di *blanching* tidak kontak langsung dengan air panas sehingga tidak kehilangan (*loss*) kandungan gizi. Tujuan utama *blanching* adalah untuk memperpanjang proses pengawetan, menghilangkan udara dari jaringan buah, melunakkan jaringan buah, menekan aktivitas enzim dalam buah dan mempertajam tampilan warna. Jatnika (2012) dalam bukunya menjelaskan bahwa suhu bahan yang umumnya digunakan untuk ubi jalar berkisar antara 82 – 90⁰C selama 5 – 10 menit.

Oleh karena itu, dengan memberikan perlakuan pendahuluan terhadap ubi jalar sebelum diolah menjadi selai, penelitian ini diharapkan mengetahui pengaruh perlakuan *steam blanching* terhadap sifat fisik, aktivitas antioksidan dan tingkat kesukaan selai, dengan menggunakan 2 varietas ubi jalar oranye dan ungu diharapkan mampu menghasilkan sebuah kombinasi yang tepat antara jenis ubi yang digunakan dengan waktu lama *blanching* yang baik dan disukai oleh panelis

B. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Menghasilkan selai ubi jalar dengan kandungan aktivitas antioksidan dan disukai oleh panelis

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui pengaruh varietas ubi jalar dan variasi waktu *blanching* terhadap sifat fisik, aktivitas antioksidan dan tingkat kesukaan selai
- b. Menentukan kombinasi varietas ubi jalar dan variasi waktu *blanching* yang tepat berdasarkan tingkat kesukaan terbaik, sifat fisik, sifat kimia dan aktivitas antioksidan