

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara agraris yang kaya akan sumber pangan yang berlimpah salah satunya adalah umbi-umbian. Sebagai bahan pangan yang sudah dikenal dan dikonsumsi sejak dulu oleh masyarakat, umbi-umbian merupakan tanaman pangan yang mudah sekali tumbuh di daerah tropis dan mudah ditanam (Hatmi dan Djaafar, 2014). Umbi-umbian juga merupakan salah satu komoditi lokal yang harus dikembangkan serta memiliki beberapa keunggulan seperti memiliki kandungan gizi dan karbohidrat yang tinggi sebagai sumber pangan, dapat tumbuh pada daerah tepi dimana tanaman lain tidak bisa tumbuh dan dapat disimpan dalam bentuk pati. Jenis umbi-umbian yang banyak ditemukan pada setiap daerah di Indonesia adalah ubi jalar dan ubi kayu (Destalika, 2020).

Singkong memiliki potensi besar sebagai bahan baku untuk berbagai produk pangan. Ubi kayu dalam kondisi baru dipanen daya segarnya tidak bisa lama, oleh karena itu ubi kayu harus diolah terlebih dahulu menjadi bentuk lain yang lebih awet (Koswara, 2013). Modifikasi pada pati dapat mengubah struktur dari pati tersebut, baik pada bagian amilosa maupun amilopektinnya (Amini, 2014). Upaya pengembangan singkong yaitu dengan menjadikan mocaf (*Modified Casava Flour*), tepung singkong yang termodifikasi dengan fermentasi mikroba BAL (Bakteri Asam Laktat), bentuk dan tekstur yang dihasilkan dapat menyerupai tepung terigu (Subagio dan Rofiq, 2009)

Ubi jalar merupakan komoditas lokal yang berpotensi untuk dikembangkan. Hal tersebut didasarkan pada pertimbangan bahwa ubi jalar merupakan sumber karbohidrat ke empat setelah padi, jagung, dan ubi kayu, memiliki potensi produktivitas dan potensi diversifikasi produk yang cukup beragam. Keunggulan dari ubi jalar ungu ini adalah kandungan pigmen alami antosianin yang terkandung di dalamnya. Antosianin yang dimiliki oleh ubi jalar ungu memiliki peranan sebagai antioksidan. Selain itu, pigmen antosianin dari ubi jalar ungu memiliki kualitas pewarna alami makanan yang tinggi. Pemanfaatan ubi jalar ungu dengan cara

mengolah menjadi tepung dapat meningkatkan nilai fungsional (Widhaswari dan Putri, 2014).

Salah satu pengolahan pangan untuk meningkatkan penerimaan konsumen yaitu dengan teknologi ekstrusi (Mariyanto, 2016). Keunggulan dari ekstrusi adalah memiliki nilai produktifitas yang tinggi dan produk yang dihasilkan juga beragam, seperti snack ekstrudat, beras analog dan meisis (Atmadja, 2006). Pada umumnya penggunaan ekstruder dilakukan dalam skala besar dalam pabrik pembuatan snack. Maka pengembangan alat ekstrusi yaitu salah satunya digunakan dalam pembuatan meisis atau pencetakan meisis, baik dalam skala kecil maupun dalam skala besar.

Meisis merupakan taburan makanan dengan citarasa manis yang berbentuk menyerupai beras dan biasanya digunakan untuk taburan pada es krim, kue, donat dan biasanya juga sebagai teman makan roti tawar untuk sarapan. Selain sebagai taburan meises juga sebagai citarasa coklat sebagai isian pada roti manis (Sholihah, 2015). Meises pada umumnya terbuat dari campuran tepung pati jagung, gula dan lemak kakao. Pada industri pembuatan meisis yang berwarna-warni biasanya menggunakan pewarna makanan yang dicampur dalam adonan bahan-bahannya (Marti, 2020). Oleh karena itu, untuk memodifikasi meisis yang mempunyai karakter fisik berbeda dan memiliki warna yang alami perlu adanya diversifikasi meisis dari mocaf dan tepung ubi jalar ungu.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian dari latar belakang diatas, maka dapat diambil rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana karakteristik fisik pada meisis dari mocaf dan tepung ubi jalar ungu dengan menggunakan metode ekstrusi?
2. Bagaimana sifat sensoris pada meisis dari mocaf dan tepung ubi jalar ungu dengan menggunakan metode ekstrusi?
3. Perlakuan terbaik manakah dalam pembuatan meisis yang dapat diterima oleh panelis?

1.3 Tujuan

Berdasarkan uraian dari rumusan masalah diatas, maka tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mengetahui karakteristik fisik pada meisis dari mocaf dan tepung ubi jalar ungu dengan menggunakan metode ekstrusi.
2. Mengetahui sifat sensoris pada meisis dari mocaf dan tepung ubi jalar ungu dengan menggunakan metode ekstrusi.
3. Mengetahui perlakuan formula yang terbaik terhadap parameter yang dapat diterima oleh panelis.

1.4 Manfaat

Penelitian pada tugas akhir ini, diharapkan dapat memberi manfaat sebagai berikut:

1. Dapat mengetahui informasi mengenai pengaruh variasi konsentrasi mocaf dan tepung ubi jalar ungu sebagai bahan dasar pembuatan meisis dengan metode ekstrusi terhadap sifat fisik dan sensoris.
2. Dapat mengetahui perlakuan terbaik dari ketujuh formula yang digunakan.

1.5 Hipotesis

Perbedaan konsentrasi Mocaf dan Tepung Ubi Jalar Ungu terhadap Karakter Fisik dan Sifat Sensoris, dapat diambil sebagai berikut :

1. H₀: Diduga dalam penelitian ini perbedaan konsentrasi Mocaf dan Tepung Ubi Jalar Ungu berpengaruh nyata terhadap Karakter Fisik dan Sifat Sensoris.
2. H₁: Diduga dalam penelitian ini perbedaan konsentrasi Mocaf dan Tepung Ubi Jalar Ungu berpengaruh tidak nyata terhadap Karakter Fisik dan Sifat Sensoris.