

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kue adalah kudapan atau makanan ringan yang bukan makanan utama. Kue biasanya bercita rasa manis atau ada pula yang gurih dan asin. Tidak terkecuali pada kue prol yang juga termasuk kue yang banyak disukai oleh banyak masyarakat. Pada umumnya kue Prol tidak diberi bahan lain seiring berkembangnya zaman kue Prol diberi tambahan tape untuk memberikan rasa yang berbeda. Prol tape adalah makanan yang bersifat semi basah dengan rasa manis yang berbahan dasar tape singkong dan tepung terigu (Aghil, 2013). Prol tape banyak diminati oleh masyarakat karena memiliki nilai ekonomi yang tinggi. Kue prol tape memang memiliki rasa yang enak karena, ditunjang bahan utamanya yaitu tape singkong, sehingga untuk bahan baku benar-benar dijaga kualitas mutunya. Tingkat kematangan tape singkong tidak melebihi dan kurang lama fermentasinya, jika tidak pas kematangan tape singkong yang di gunakan, akan menghasilkan rasa yang berbeda.

Awal mula kue prol di Indonesia sudah ada sejak zaman Belanda, bahkan nama kue prol tak berubah hingga kini. Asal mula disebut prol mungkin dikarenakan saat dimakan langsung pecah atau *ngeprol* sehingga dinamakan kue prol. Dulu tingkat kepopuleran kue prol tidak seperti sekarang. Sejak 10 tahun terakhir kue prol mulai naik daun dan banyak dikenal oleh masyarakat luas dan merupakan salah satu makanan khas Jember. Dalam pembuatan kue prol biasanya diberi tambahan bahan tape singkong yang sudah mengalami fermentasi melebihi batas, sehingga kadar alkoholnya cukup tinggi dan berkurangnya kandungan karbohidrat di dalam tape tersebut. Untuk meningkatkan kandungan karbohidrat pada kue prol tape juga dapat di tambahkan umbi umbian lainnya misalnya seperti ubi jalar.

Ubi jalar merupakan sejenis tanaman umbi-umbian yang dapat dikonsumsi oleh manusia. Ada sebuah media yang menyatakan bahwa “Ubi jalar (*Ipomoea batatas L.*) merupakan sejenis tanaman budidaya yang memanfaatkan akarnya yang membentuk umbi dengan kadar gizi (karbohidrat) yang cukup tinggi”. Maka

dari itu banyak bahan makanan yang menggunakan bahan dasar dari ubi jalar tersebut. Tidak terkecuali pada prol tape yang dapat menggunakan bahan dari ubi jalar untuk menambah kadar gizi dalam makanannya (Anonoim, 2015).

Di Indonesia produksi ubi jalar terbesar berada di pulau Aceh, namun banyak masyarakat aceh yang belum mengetahui kandungan gizi dan manfaat dari ubi jalar. Kandungan gizi yang terdapat di dalam ubi jalar adalah vitamin B yaitu B6 dan asam folat yang cukup banyak.

Penelitian ini dilakukan untuk melihat pengaruh yang akan terjadi saat dilakukan substitusi ubi jalar pada tape singkong dalam pembuatan prol tape.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka dapat diambil perumusan masalah yang dapat dikembangkan adalah :

1. Berapa banyak penggunaan ubi jalar (*Ipomoea batatas L.*) yang baik dalam pembuatan prol tape ?
2. Bagaimana pengaruh prol tape setelah penambahan ubi jalar (*Ipomoea batatas L.*) terhadap sifat fisik prol tape ?
3. Bagaimana tingkat penerimaan konsumen terhadap produk prol tape yang dihasilkan ?

1.3 Tujuan

Tujuan peneitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui jumlah substitusi ubi jalar (*Ipomoea batatas L.*) yang terbaik dalam pembuatan prol tape.
2. Untuk mengetahui pengaruh substitusi ubi jalar yang baik terhadap sifat fisik prol tape.
3. Untuk mengetahui tingkat penerimaan konsumen terhadap produk prol tape yang dihasilkan.

1.4 Manfaat

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah :

1. Dapat mengetahui dan memberikan informasi terkait pemanfaatan dan pengaruh substitusi ubi jalar pada pembuatan prol tape terhadap sifat fisik dan organoleptik..
2. Dapat memberikan informasi mengenai jumlah ubi jalar yang tepat pada tape singkong dalam pembuatan prol tape.
3. Dapat dijadikan sebagai literatur untuk penelitian selanjutnya terkait dengan pemanfaatan ubi jalar.