

## **BAB 1 PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Menurut data FAOSTAT (2007) menyebutkan bahwa 90% hasil pertanian ubi jalar ungu di Indonesia digunakan sebagai bahan makanan pokok dengan rata-rata konsumsi 6,6 kg/kapita/tahun. Umumnya produksi ubi jalar ungu di masyarakat hanya diolah sebagai makanan tradisional seperti rebusan, gorengan, kolak, getuk, timus, dan kripik. Konsumsi ubi jalar di masyarakat juga rendah dan mengalami penurunan. Di bidang industri, pengolahan ubi jalar ungu juga masih terbatas. Adapun produk olahan ubi lainnya di Indonesia adalah singkong atau ubi kayu. Singkong juga menjadi salah satu makan pokok pengganti beras yang mampu menopang ketahanan pangan di suatu wilayah, khususnya di Indonesia. Hal ini terkait perannya sebagai sumber utama pengganti beras (Pertanian, 2016). Pada tahun 2012-2016, rata-rata luas panen singkong pada 10 provinsi di Indonesia berkontribusi sebesar 77,71% atau luas panen pada daerah tersebut sebesar 118,81 ribu hektar per tahun (Suryani, 2016).

Besarnya produksi ubi jalar ungu dan singkong di Indonesia bertolak belakang dengan tingkat konsumsinya. Hal ini menyebabkan produsen dan petani diharuskan memikirkan cara lain agar meningkatkan nilai harga dari penjualannya. Salah satu yang dapat dilakukan adalah mengolahnya menjadi bahan makanan setengah jadi, seperti mocaf dan tepung ubi jalar ungu. Pengolahan ubi jalar ungu dan singkong yang memiliki kadar air yang tinggi menjadi tepung merupakan salah satu pengawetan hasil panen yang paling efektif. Selain efektif, keunggulan lain yang didapatkan adalah bahan makanan menjadi lebih fleksibel untuk diolah di industri lanjutan, aman dalam distribusi, serta menghemat ruang penyimpanan, dan biaya pengolahan (Widowati, 2009). Campuran tepung ubi jalar ungu dan mocaf memiliki beberapa keunggulan dibandingkan dengan tepung biasa. Kandungan gizi yang terdapat di dalamnya jauh lebih kaya akan karbohidrat, protein, dan vitamin terdapat di dalamnya jauh lebih kaya akan karbohidrat, protein, dan vitamin. Cita rasa yang dihasilkan juga lebih enak, dengan lemak yang rendah, tekstur lebih padat, dan warna yang lebih menarik dengan bahan alami (Sanmas, 2018).Meises

pertama kali ditemukan di Belanda. Di masa tersebut meises dinamai dengan *hagelslag*, sehingga banyak produsen meises menamainya dengan "Hagel". Meises sering kali digunakan sebagai *topping* untuk hiasan pada makanan atau minuman hingga saat ini. Di balik peranan meises dalam industri makanan, ternyata masih banyak kekurangan dari proses pembuatannya. Meises umumnya dibuat dengan menggunakan campuran tepung terigu biasa yang memiliki kandungan gizi standar produk pengolahan makanan lainnya. Selain itu, rasa yang dimiliki cenderung hambar dengan kandungan lemak yang tinggi, bertekstur lengket, dan hanya berfokus pada tampilan pewarnaan yang ditambahkan. Pewarna makanan yang digunakan juga mungkin masih diragukan keamanannya. Kualitas dari bahan yang digunakan juga rapuh dan mudah patah. Hal ini sangat merugikan konsumen dikarenakan meises yang mereka pakai mudah hancur dan sulit untuk dinikmati. Adanya perkembangan teknologi di industri makanan saat ini, masalah yang teruraikan tersebut dapat diatasi. Salah satunya adalah dengan mengganti bahan baku utama pembuatan meises menggunakan campuran tepung dari ubi jalar ungu dan mocaf (dari singkong).

Oleh sebab itulah, dengan mempertimbangkan keunggulan penggunaan campuran tepung ubi jalar dan mocaf dalam pembuatan meises, maka diperlukan adanya penelitian mengenai hal tersebut. Penggunaan metode ekstrusi, yaitu metode sederhana yang dapat membantu proses pembuatan meises menjadi lebih efektif. Selain itu, diperlukan pula adanya uji karakteristik kandungan kimia dari meises yang terbuat dari campuran tepung ubi jalar ungu dan mocaf, seperti uji kadar air, kadar abu, karbohidrat, protein, lemak dan minyak, serat kasar, dan serat pangan. Berdasarkan paparan di atas maka dilakukan penelitian tentang, "Karakteristik Kimia Meises Analog dari Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dan Tepung Ubi Jalar Ungu dengan Metode Ekstrusi".

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan paparan di atas, maka susunan rumusan masalah dalam rancangan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pengaruh perbandingan variasi mocaf dan tepung ubi jalar ungu terhadap karakteristik kimia meises?
2. Bagaimana pengaruh variasi penambahan mocaf dan tepung ubi jalar ungu terhadap kandungan gizi pada meises?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan hal tersebut, adapun tujuan diadakannya penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui pengaruh perbandingan variasi mocaf dan tepung ubi jalar ungu terhadap meises.
2. Untuk mengetahui karakteristik kimiawi meises dari mocaf dan tepung ubi jalar ungu.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan informasi dan menambah pengetahuan mengenai karakteristik kimiawi meises dari mocaf dan ubi jalar ungu dengan metode ekstrusi.