

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sarapan merupakan kegiatan makan yang dilakukan di rumah pada pagi hari (Suraya dkk., 2019). Manusia membutuhkan sarapan sebagai sumber energi untuk menjalankan aktivitasnya. Sarapan sangat penting untuk memenuhi kebutuhan nutrisi harian. Salah satu fungsinya yaitu dapat membantu meningkatkan konsentrasi saat melakukan pekerjaan. Perkembangan teknologi yang mempengaruhi bidang pangan telah meningkatkan kesadaran masyarakat untuk mengkonsumsi pangan yang aman, lezat, bergizi dan bermanfaat bagi kesehatan. Makanan siap saji sangat populer karena masyarakat modern menginginkan kepraktisan dan penghematan waktu. Oleh karena itu, selain nilai praktisnya yang tinggi, sarapan yang anda makan harus bergizi dan baik untuk kesehatan anda (Devi dan Aksari, 2020).

Produk minuman *flakes* merupakan makanan siap saji yang bergizi dan proses pembuatannya tidak memakan waktu lama. Minuman *flakes* memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi dan cepat disiapkan, sehingga dapat disantap sebagai sarapan pagi. Penggunaan bahan pengganti untuk membuat produk minuman *flakes* bertujuan untuk memperkaya nilai gizi dari minuman *flakes*. Produk tersebut biasanya terbuat dari biji-bijian seperti beras, gandum, jagung dan umbi-umbian. Bahan-bahan ini biasanya diolah terlebih dahulu menjadi utuh atau tepung (Suraya dkk., 2019).

Ubi jalar merupakan tanaman pangan yang sudah lama dikenal dan dibudidayakan oleh masyarakat Indonesia. Sebagai sumber karbohidrat, ubi jalar merupakan bahan makanan giling dari kelompok umbi-umbian yang sering digunakan sebagai pengganti nasi (Setiawan dkk., 2020). Adapun jenis-jenis ubi jalar yang banyak tersedia di pasaran seperti ubi putih, merah, ungu, kuning, dan jingga. Nutrisi lain yang melimpah dalam ubi jalar adalah energi, vitamin C dan vitamin B6 (piridoksin), yang berperan penting dalam kekebalan. Kandungan mineral ubi jalar seperti fosfor, kalsium, mangan, zat besi dan serat larut air dapat menyerap kelebihan lemak/kolesterol dalam darah (Fauziah dkk., 2020).

Ubi jalar kuning (*Ipomoea batatas L*) adalah jenis ubi jalar dengan warna daging kuning, kuning pucat, atau putih kekuningan (Ismail dkk., 2017). Beta-karoten berperan sebagai antioksidan yang dapat mengurangi dan mencegah risiko penyakit jantung dan kanker. Pemanfaatan ubi jalar dapat dibuat menjadi tepung untuk meningkatkan nilai fungsionalnya. Pengolahan ubi jalar menjadi tepung dirasa sangat bermanfaat karena dapat memperpanjang umur simpan dari ubi jalar tersebut (Taufani, 2022).

Waluh atau biasa disebut dengan labu kuning (*Cucurbita moschata*) merupakan salah satu tanaman yang banyak tumbuh di Indonesia, dan penanamannya tidak sulit, baik pembibitannya, perawatannya, hasilnya pun cukup memberikan nilai ekonomis untuk masyarakat. Labu kuning merupakan bahan pangan lokal yang mengandung karoten, protein, karbohidrat, kalsium, fosfor, zat besi, vitamin B dan C yang sangat bermanfaat untuk kesehatan. Labu kuning merupakan salah satu makanan nabati yang mudah dicerna karena kandungan nutrisinya yang tinggi dan seratnya yang halus. Mengingat banyaknya manfaat labu kuning, labu kuning dapat dijadikan sebagai bahan alternatif. Sehingga pengolahan labu kuning perlu dilakukan guna memperpanjang masa simpan seperti pengolahan labu kuning menjadi tepung (Winiastri, 2021).

Labu kuning dan ubi jalar kuning termasuk komoditas pangan yang pemanfaatannya masih sangat terbatas. Tepung labu kuning dan tepung ubi jalar kuning mengandung bahan yang sangat bermanfaat bagi tubuh dan merupakan kombinasi yang sangat cocok bila kedua bahan tersebut diolah menjadi produk olahan pangan fungsional. Olahan tepung labu kuning dan tepung ubi jalar kuning belum banyak ditemukan dan dikembangkan. Hal itu karena masyarakat belum mengetahui potensi dan nilai gizi labu kuning dan ubi kuning. Dengan kata lain, ketika suatu bahan menjadi produk olahan, itu adalah inovasi terbaru. Maka dari itu peneliti tertarik, untuk melakukan penelitian pada, pengaruh konsentrasi tepung labu kuning dan tepung ubi jalar kuning terhadap sifat mutu minuman *flakes*.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana pengaruh penggunaan tepung ubi jalar kuning dan tepung labu kuning terhadap sifat fisikokimia minuman *flakes*?
2. Berapa konsentrasi terbaik penggunaan tepung ubi jalar kuning dan tepung labu kuning untuk menghasilkan minuman *flakes* terbaik?

1.3 Tujuan

Berdasarkan identifikasi dari rumusan masalah tersebut, maka tujuan dari penelitian tugas akhir ini adalah :

1. Mengetahui pengaruh penggunaan tepung ubi jalar kuning dan tepung labu kuning terhadap sifat fisikokimia minuman *flakes*.
2. Mengetahui konsentrasi terbaik penggunaan tepung ubi jalar kuning dan tepung labu kuning untuk menghasilkan minuman *flakes* terbaik.

1.4 Manfaat

Setelah pelaksanaan dari tugas akhir ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Dapat mengetahui informasi mengenai pengaruh penggunaan tepung ubi jalar kuning dan tepung labu kuning terhadap sifat fisikokimia minuman *flakes*.
2. Dapat mengetahui informasi mengenai konsentrasi terbaik penggunaan tepung ubi jalar kuning dan tepung labu kuning untuk menghasilkan minuman *flakes* terbaik.