

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Seiring berjalannya waktu masyarakat sering kali melewatkan sarapan karena aktivitas pekerjaan yang cukup tinggi. Padahal sarapan memiliki peran cukup penting dalam tubuh akan pemenuhan gizi baik makro ataupun mikro, namun masyarakat sering kali mengabaikan pentingnya mengisi sarapan (Utami & Dinata, 2018). Selain itu, sarapan berfungsi untuk meningkatkan semangat, memberikan asupan gizi, meningkatkan konsentrasi dalam bekerja serta memberikan kekuatan fisik. Adanya sarapan sangat membantu bagi tubuh untuk memenuhi akan gizi harian. Masyarakat rata-rata dalam pemenuhan akan energi dan protein masih dalam jumlah minimal yang artinya pemenuhan konsumsi kebutuhan bagi tubuh masih kurang. Pola konsumsi masyarakat pada era modern saat ini lebih menyukai makanan dan minuman yang instan karena lebih praktis dan tidak membutuhkan waktu yang lama. Akan tetapi produk pangan yang instan dapat berakibat buruk pada kesehatan apabila dikonsumsi secara terus menerus dengan jumlah yang melebihi batas. Oleh karena itu, dibutuhkan inovasi dalam pembuatan produk siap saji yang memiliki kandungan gizi serta aman untuk dikonsumsi bagi tubuh. Salah satu contoh produk pangan siap saji yaitu dalam bentuk minuman *flakes*.

Minuman *Flakes* merupakan salah satu produk makanan ringan yang cocok digunakan sebagai menu sarapan yang memiliki karakteristik fisik berupa lembaran tipis berbentuk bulat dengan warna coklat kekuningan, serta penyajiannya menggunakan susu (Muchlisah et al., 2018). Minuman *Flakes* merupakan salah satu produk siap saji yang memberikan kemudahan dan kepraktisan dalam penyajiannya serta memiliki rasa yang enak sebagai menu sarapan. Pengolahan minuman *flakes* melewati serangkaian proses pengolahan mulai dari persiapan bahan sampai proses mixing krimer bubuk dan gula. Bahan baku yang digunakan berasal dari bahan pangan lokal yang kaya akan kandungan gizi seperti karbohidrat, protein serta serat. Awal mula pembuatan *flakes*

menggunakan bahan baku biji jagung utuh atau disebut *corn flakes*, namun sekarang pengolahan *flakes* telah mengalami perkembangan inovasi. Pengolahan *flakes* umumnya menggunakan bahan baku yang mudah ditemukan yaitu gandum, ubi jalar, jagung, ubi kayu, beras dan kentang (Agustia et al., 2019). Selain itu, terdapat bahan pangan lokal lainnya yang dapat dimanfaatkan dalam pembuatan *flakes* yaitu ubi jalar kuning dan labu kuning. Menurut Andriyani menunjukkan bahwa kerenyahan *flakes* disebabkan adanya penambahan konsentrasi tepung ubi jalar kuning yang semakin tinggi pada adonan *flakes*. Sedangkan penelitian Ningtyas, (2018) menyebutkan semakin tinggi konsentrasi penambahan tepung labu kuning pada *flakes* akan mempengaruhi sifat kimia dan tingkat penerimaan *flakes*.

Ubi jalar (*Ipomea Batatas L.*) merupakan jenis umbi-umbian dengan nama lain ketela rambat yang termasuk dalam golongan palawija, memiliki keunggulan hampir sama dengan beras, jagung dan ubi kayu yaitu sebagai sumber karbohidrat. Selain karbohidrat, terdapat sumber energi dalam 100 gram ubi jalar yaitu sebanyak 123 kalori. Menurut Damayati et al., (2018) ubi jalar memiliki banyak keunggulan sebagai sumber karbohidrat, energi, vitamin, mineral seperti kalsium (Ca), zat besi (Fe), natrium (Na) dan fosfor (P). Ubi jalar memiliki beberapa varietas yakni ubi jalar kuning, ubi jalar ungu dan ubi jalar putih. Ubi jalar kuning mempunyai karakteristik fisik berbentuk bulat dengan daging buah berwarna kuning serta memiliki harga cukup relatif terjangkau dan mudah didapatkan.

Ubi jalar kuning mengandung β -karoten yang termasuk golongan karotenoid yang menghasilkan pigmen warna kuning. Selain itu, β -karoten dapat digunakan sebagai pewarna alami pada produk yang akan dihasilkan. Menurut Tsaalitsati et al., (2016) ubi jalar kuning memiliki kandungan β -karoten sebesar 661,89 $\mu\text{g}/100\text{g}$. Menurut Kano et al., (2005) ubi jalar kuning dalam 100 g bahan terdapat kandungan β -karoten dan antosianin sebesar 519 mg. Adanya β -karoten pada ubi jalar memberikan dampak positif pada tubuh terutama mengurangi dampak penyakit seperti katarak, jantung, kanker, gangguan otot, penuaan dini, sengatan cahaya matahari, penurunan kekebalan dan stroke hingga 40% (Mulyadi et al., 2014). Umumnya pengolahan ubi jalar kuning menggunakan cara tradisional,

sehingga hasil yang didapatkan memiliki umur simpan yang relatif pendek. Hal ini, diperlukan pengembangan terhadap pengolahan ubi jalar kuning menjadi produk setengah jadi dengan cara dijadikan tepung. Pengaplikasian tepung dalam pengolahan produk pangan lebih praktis dan mudah diaplikasikan. Dalam pengaplikasian produk minuman *flakes*, tepung ubi jalar kuning dapat dikombinasikan dengan bahan lain untuk melengkapi kebutuhan nutrisi serta hasil akhir warna produk. Bahan yang ditambahkan yakni tepung labu kuning.

Labu kuning (*Cucurbita Maschata*) merupakan salah satu komoditas pertanian yang banyak dikembangkan serta memiliki kandungan karbohidrat, vitamin A, vitamin B, vitamin C dan mineral. Keunggulan lain pada daging labu kuning dalam 100g bahan terdapat kandungan nutrisi dalam jumlah besar yakni betakaroten atau vitamin A yang terkandung yakni sebanyak 180 SI (Ningtyas, 2018). Pengolahan labu kuning dalam pembuatan produk pangan belum banyak dimanfaatkan, padahal kandungan pada tepung labu kuning memiliki keunggulan seperti serat pangan yang cukup tinggi. Menurut Trisnawati et al., (2014) Tepung labu kuning memiliki kandungan serat pangan total (*total dietary fiber*, TDF) sebesar 14,81% bb. Tepung labu kuning termasuk golongan pangan tinggi serat yang artinya kandungan serat yang dimiliki tepung labu kuning melebihi dari ketentuan persyaratan sesuai bahan pangan tinggi serat minimal 6g/100g bahan (Foschia et al., 2013). Keunggulan lain labu kuning yakni terdapat vitamin B₆, vitamin K, riboflavin, tiamin serta mineral meliputi zata besi, selenium, kalium dan magnesium (Nawirska et al., 2009). Selain itu, labu kuning didalamnya terdapat kandungan bioaktif berupa fenolik (Kwon et al., 2007).

Upaya pengolahan labu kuning dari cara tradisional dapat dikembangkan dengan mengolah buah segar menjadi tepung karena memiliki keunggulan seperti umur simpan yang relatif cukup lama dan pengaplikasian dalam produk pangan lebih praktis. Keuntungan tepung labu kuning dalam pembuatan produk pangan yakni menambah nilai gizi produk, sebagai substitusi tepung terigu dan hasil produk pangan memiliki nilai fungsional berupa serat pangan dan betakaroten. Selain itu, tepung labu kuning yang disubsitusikan ke dalam adonan akan mempengaruhi hasil akhir yaitu pada penampilan warna produk. Tepung ubi jalar

kuning dan tepung labu kuning memiliki kandungan yang sangat diperlukan bagi tubuh. Kedua bahan lokal tersebut dapat dijadikan bahan baku dalam pembuatan produk pangan yang kaya akan gizi. Pembuatan produk pangan dari tepung ubi jalar kuning dan tepung labu kuning belum ada yang dikembangkan, sehingga dapat dijadikan inovasi pengolahan produk pangan. Oleh karena itu, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai pengaruh penambahan tepung labu kuning terhadap sifat mutu minuman *flakes* berbasis tepung ubi jalar kuning.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan penjelasan latar belakang di atas, didapatkan rumusan masalah pada penelitian ini sebagai berikut :

1. Bagaimana pengaruh penambahan tepung labu kuning terhadap sifat mutu minuman *flakes* berbasis tepung ubi jalar kuning?
2. Berapa penambahan terbaik tepung labu kuning terhadap sifat mutu minuman *flakes* berbasis tepung ubi jalar kuning?

1.3 Tujuan

Adapun tujuan yang dapat diambil dari identifikasi rumusan masalah penelitian ini adalah :

1. Mengetahui pengaruh penambahan tepung labu kuning terhadap sifat mutu minuman *flakes* berbasis tepung ubi jalar kuning
2. Mengetahui penambahan terbaik tepung labu kuning terhadap sifat mutu minuman *flakes* berbasis tepung ubi jalar kuning

1.4 Manfaat

Adapun manfaat yang dapat di ambil di akhir penelitian ini sebagai berikut :

1. Adanya penelitian ini dapat memberikan manfaat dalam memilih suatu produk pangan serta dapat digunakan sebagai bahan penelitian selanjutnya untuk dikembangkan dan melakukan inovasi dalam memperbaiki kualitas produk pangan.
2. Dapat memberikan informasi mengenai pengaruh penambahan tepung labu kuning terhadap sifat mutu minuman *flakes* berbasis tepung ubi jalar kuning