

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara yang memiliki berbagai pangan lokal yang berpotensi untuk dikembangkan salah satunya yaitu ubi jalar. Menurut data dari Badan Pusat Statistik Indonesia memproduksi ubi jalar pada tahun 2015 mencapai sekitar 160,3 kuintal/hektar sedangkan pada tahun 2017 provinsi Jawa Timur produksi Ubi Jalar mencapai 257.414 ton. Ubi jalar ungu merupakan salah satu jenis ubi jalar yang diproduksi di Indonesia. Ubi jalar ungu mengandung senyawa antosianin sebagai sumber antioksidan dan pewarna alami (Bahrein et al., 2021).

Ubi jalar ungu pada umumnya diolah menjadi keripik, *cookies*, dan olahan tradisional. Selain itu, ubi jalar ungu dapat diolah menjadi tepung. Menurut Walneg & Marliyati (2022) hasil analisis proksimat pada tepung ubi jalar ungu dalam basis basah memiliki kadar air sebesar 7,65%, kadar abu 2,68%, kadar protein 4,62%, kadar lemak 0,73%, kadar karbohidrat 84,32%, dan energi 362 kkal/100 g

Crackers merupakan makanan jenis camilan seperti biskuit tetapi melalui proses fermentasi. *Crackers* adalah salah satu produk kering yang biasa dijadikan makanan selingan oleh masyarakat karena mudah ditemukan dengan berbagai varian bentuk dan rasa (Ramadhani et al., 2022). *Crackers* banyak diminati oleh berbagai kalangan masyarakat. Hal ini disebabkan oleh pengaruh gaya hidup yang gemar mengonsumsi *snack* (Suradi, 2024).

Crackers terdiri dari dua jenis yaitu *flaky crackers* dan *non-flaky crackers*. Perbedaan dari keduanya adalah *flaky crackers* memiliki karakteristik struktur berlapis-lapis sedangkan *non-flaky crackers* merupakan pengembangan produk *crackers* yang memiliki struktur yang tidak berlapis-lapis (Syafitri et al., 2018). Pada proses pembuatannya *flaky crackers* melalui tahapan laminasi atau pelapisan menggunakan bahan pelapis (*dust filling*) yang terbuat dari lemak seperti kersvet sedangkan *non-flaky crackers* tidak membutuhkan bahan pelapis sehingga luas

penampangnya tidak berlapis atau berbuku-buku. Hal ini dapat mempercepat proses pembuatan tanpa biaya tambahan.

Crackers memiliki ciri khas gurih, renyah, tipis, dan terbuat dari adonan yang keras. Salah satu karakteristik fisik *crackers* yang penting adalah tekstur yang renyah. Renyah menurut KBBI berarti kering, rapuh, dan mudah remuk. Kerenyahan dapat dilihat dari tingkat daya patah. Daya patah adalah besar gaya yang dibutuhkan untuk mengunyah atau menghancurkan suatu produk pangan. Semakin rendah nilai daya patah maka produk semakin renyah (Darmawati, 2018). Oleh karena itu, *crackers* yang baik memiliki nilai daya patah yang rendah agar mudah dikonsumsi oleh manusia.

Pembuatan *non-flaky crackers* memerlukan tepung dengan kadar protein rendah seperti ubi ungu karena tidak membutuhkan pengembangan adonan yang tinggi seperti roti dan terbuat dari adonan keras (Novidahlia et al., 2018). Oleh karena itu, pembuatan *non-flaky crackers* dapat memungkinkan untuk menambahkan bahan lainnya yang memiliki komponen penyusun yang mirip dengan tepung terigu (P. A. Lestari et al., 2019). Salah satunya adalah tepung ubi jalar ungu yang memiliki kandungan karbohidrat tinggi seperti tepung terigu. Keberadaan antosianin pada ubi ungu juga dapat digunakan sebagai pewarna alami. Selain itu, antosianin memiliki peran sebagai antioksidan yang dapat menangkal radikal bebas. Berdasarkan pertimbangan di atas maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang pengaruh substitusi tepung ubi ungu terhadap karakteristik fisik dan organoleptik produk *non-flaky crackers*.

1.1 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh substitusi tepung ubi jalar ungu terhadap karakteristik fisik dan organoleptik produk *non-flaky crackers*?
2. Bagaimana karakteristik kimia produk *non-flaky crackers* pada perlakuan terpilih?

1.2 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung ubi jalar ungu terhadap karakteristik fisik dan organoleptik produk *non-flaky crackers*.

2. Untuk mengetahui karakteristik kimia produk *non-flaky crackers* pada perlakuan terpilih.

1.3 Manfaat Penelitian

1. Memberikan informasi terkait pengaruh substitusi tepung ubi jalar ungu terhadap karakteristik fisik dan organoleptik produk *non-flaky crackers*.
2. Memberikan informasi tentang karakteristik kimia produk *non-flaky crackers* pada perlakuan terpilih.
3. Menambah wawasan, pengetahuan, pengalaman, dan mengasah keterampilan dalam pembuatan *non-flaky crackers* serta diharapkan dijadikan literatur penunjang bagi penelitian selanjutnya.