

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Saat ini permasalahan gizi sering terjadi terutama pada balita yang dipengaruhi oleh pola makan dan asupan makanan yang dikonsumsi. Hal tersebut mendorong adanya diversifikasi pangan untuk menangani permasalahan tersebut dengan mengembangkan produk bubur instan. Bubur bayi instan di Indonesia umumnya terbuat dari tepung beras. Bubur instan adalah makanan yang praktis penyajiannya, dapat disimpan lebih lama dan dapat dikonsumsi oleh semua masyarakat. Untuk mengurangi ketergantungan penggunaan beras dapat disubstitusi dengan tepung labu dan ubi jalar kuning yang kaya akan serat dan betakaroten tinggi. Pemanfaatan tepung labu dan ubi jalar kuning diharapkan dapat meningkatkan sumber kalori bubur instan.

Tepung labu kuning memiliki nilai gizi yang tinggi sehingga lebih unggul dibandingkan dengan tepung beras, dimana pada labu kuning terkandung serat pangan 12,1%, vitamin C 52 mg, vitamin E dan mineral kalium Setyorini *et al.*, (2020). Tepung labu kuning mengandung antioksidan sebesar 7,29 mg per 100 gr. Kandungan pati tepung labu kuning yang rendah dapat menurunkan risiko obesitas serta memperbaiki masalah pencernaan Purnamasari *et al.*, (2015). Selain tepung labu untuk meningkatkan kandungan energi bubur instan perlu ditambahkan tepung ubi jalar kuning yang tinggi karbohidrat sehingga sangat bermanfaat bagi tubuh.

Tepung ubi jalar kuning terbuat dari ubi jalar kuning yang dikeringkan, digiling dan diayak yang kaya akan karbohidrat, serat makanan dan nutrisi. Menurut Saragih *et al.*, (2019), tepung ubi jalar kuning mengandung kadar abu 3,08%, *wettability* (waktu basah) 58,33 detik dan daya serap air 1,70 g. Tepung ubi jalar kuning dalam 100 gram bahan mengandung vitamin B1 sebesar 0,06 mg, vitamin C sebesar 22 mg, betakaroten sebesar 2900 mg, serat sebesar 5,56 g, serta energi sebanyak 114 kal Ginting *et al.*, (2015). Bubur instan variasi konsentrasi tepung labu dan ubi jalar kuning mengandung banyak serat yang dapat mengikat air lebih besar. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui karakteristik fisikokimia dan sensoris bubur instan.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan kajian yang dijelaskan pada bagian latar belakang, maka permasalahan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana pengaruh variasi konsentrasi tepung labu dan ubi jalar kuning terhadap karakteristik fisikokimia bubur instan?
2. Bagaimana pengaruh variasi konsentrasi tepung labu dan ubi jalar kuning terhadap karakteristik sensoris bubur instan?
3. Manakah perlakuan terbaik bubur instan dari variasi tepung labu dan ubi jalar kuning?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Tujuan adanya penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui pengaruh konsentrasi tepung labu dan ubi jalar kuning terhadap karakteristik fisikokimia bubur instan.
2. Untuk mengetahui pengaruh konsentrasi tepung labu dan ubi jalar kuning terhadap karakteristik sensoris bubur instan.
3. Untuk mengetahui perlakuan terbaik bubur instan dengan hasil variasi tepung labu dan ubi jalar kuning.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

Manfaat yang diperoleh dari adanya penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk memperoleh informasi mengenai pengaruh variasi konsentrasi tepung labu dan ubi jalar kuning terhadap karakteristik fisikokimia dan sensoris bubur instan.
2. Untuk memperoleh informasi mengenai perlakuan terbaik penggunaan tepung labu dan ubi jalar kuning pada bubur instan.