

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia memiliki keragaman kuliner yang sangat luas, mencakup makanan tradisional asli hingga makanan yang telah mendapatkan pengaruh dari budaya asing. Baidar (2009:2) menyatakan bahwa makanan tidak hanya terbatas pada konsumsi makanan pokok, lauk-pauk, serta buah-buahan, tetapi juga mencakup beragam jenis jajanan dan kue-kue. Saat ini, sebagian besar kue modern yang berkembang di Indonesia umumnya menggunakan tepung terigu sebagai bahan utama. Konsumsi tepung terigu dalam produk pastry cenderung mengalami peningkatan setiap tahunnya. Oleh karena itu, untuk mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu yang masih diimpor, diperlukan upaya pemanfaatan bahan alternatif dari sumber daya lokal, salah satunya berasal dari kelompok umbi-umbian. Bahan pangan lokal di Indonesia memegang peran strategis dalam mendukung pencapaian ketahanan pangan nasional. Beberapa komoditas seperti ubi jalar, jagung, singkong, dan sagu memiliki potensi besar untuk diolah menjadi tepung, yang kemudian dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku industri makanan, menggantikan peran tepung terigu impor. Permintaan terhadap tepung terigu terus mengalami peningkatan setiap tahunnya, namun ironisnya, Indonesia bukanlah negara penghasil gandum yang menjadi bahan dasar utama dalam pembuatan tepung tersebut.

Pemanfaatan sumber daya pangan lokal memiliki peran strategis dalam meningkatkan nilai tambah dan kesejahteraan ekonomi masyarakat. Salah satu bentuk pemanfaatan tersebut adalah dengan mengolah bahan pangan lokal menjadi tepung yang selanjutnya dapat dikreasikan menjadi beragam produk olahan seperti kue, beras analog, mie, dan jenis makanan lainnya (Saragih et al., 2019). Salah satu contoh pangan lokal yang mudah dijumpai adalah ubi jalar. Tanaman ini sangat umum di kalangan masyarakat karena ketersediaannya yang melimpah di pasar serta harganya yang terjangkau. Ubi jalar terdiri dari berbagai varietas warna,

seperti putih, merah, ungu, kuning, hingga oranye. Varietas ubi jalar yang memiliki warna mencolok diketahui mengandung senyawa antioksidan yang bermanfaat bagi kesehatan. Selain itu, ubi jalar juga kaya akan kandungan nutrisi seperti provitamin A, vitamin C, dan vitamin B6 (piridoksin), yang semuanya berperan penting dalam menjaga dan memperkuat sistem imun tubuh.

Ubi jalar (*Ipomea Batatas L*) Ubi jalar (*Ipomoea batatas L.*) termasuk dalam kelompok tanaman umbi-umbian yang memiliki berbagai keunggulan dibandingkan dengan jenis umbi lainnya. Tanaman ini menempati posisi keempat sebagai sumber karbohidrat utama setelah beras, jagung, dan singkong (Pratiwi, R., 2020). Ubi jalar tergolong tanaman semusim yang umum dibudidayakan di wilayah beriklim tropis dan subtropis. Salah satu varietasnya, yakni ubi jalar kuning, memiliki ciri khas warna daging umbi yang bervariasi antara kuning cerah, kuning pucat, hingga putih kekuningan. Keistimewaan dari varietas ini terletak pada kandungan beta-karoten yang tinggi, yang berperan sebagai antioksidan alami (Saragih et al., 2019). Ubi jalar kuning mengandung pati sebesar 78,12%. Sedangkan kandungan amilosa dan amilopektin ubi jalar kuning sebesar 63,08% dan 36,92% (Indah et al., 2023).

Ubi jalar kuning telah banyak diolah menjadi bahan setengah jadi seperti pati, tepung, dan *puree*. Salah satu makanan yang memanfaatkan tepung ubi jalar sebagai bahan bakunya adalah *cone* es krim. Ubi jalar diolah menjadi tepung untuk meningkatkan pemanfaatannya agar penggunaannya lebih mudah. Tepung ubi jalar kuning ini digunakan dalam proses pembuatan *cone* dimana sebagai penambahan substitusi pada *cone* es krim.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan maka dapat ditentukan rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pembuatan *cone* es krim dengan menggunakan tepung ubi jalar kuning yang baik?
2. Bagaimana kualitas kimia dan fisik pada produk *cone* es krim tepung ubi jalar kuning?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Meningkatkan kemampuan analisis kimia dan fisik pada *cone* es krim
2. Memberikan pengalaman mengatasi permasalahan pada proses pembuatan *cone* es krim

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang diperoleh dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Meningkatkan wawasan dalam mengembangkan produk yang terbuat dari bahan baku lokal
2. Memberdayakan ubi jalar sebagai bahan baku pangan lokal
3. Meningkatkan daya guna dari tepung ubi jalar manis yang dihasilkan