

## BAB 1. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang terkenal dengan hasil buminya salah satunya yaitu umbi-umbian. Kabupaten Jember adalah salah satu daerah di Jawa Timur yang memiliki kemampuan dalam pengembangan Ubi jalar ungu. Berdasarkan statistik Kabupaten Jember tahun 2020 jumlah produksi ubi jalar ungu mencapai 2.453 ton dengan area panen seluas 281,96. Pada Kabupaten Jember perkebunan ubi jalar ungu tersebar di 8 kecamatan dari 31 kecamatan yang ada (BPS, 2021) Ubi jalar ungu adalah salah satu jenis umbi yang banyak ditemui di negara Indonesia. Ubi jalar ungu kaya akan serat pangan yang dapat menyerap kolesterol ataupun kelebihan lemak dalam darah. Beberapa komponen tersebut menjadikan pemanfaatan ubi jalar ungu sebagai pengembangan pangan untuk mengurangi ketergantungan terigu (Nina dan Prihastuti, 2021). Ubi jalar ungu memiliki banyak kandungan vitamin (B1, B2, C, dan E), mineral (Ca, Mg, K, dan Zn) serat makanan dan karbohidrat. Kelebihan lain dari ubi jalar ungu memiliki warna ungu yang pekat disebabkan adanya pigmen ungu antosianin yang menyebar dari bagian kulit sampai daging ubinya (Santoso dan Estiasih, 2014). Ubi ungu dapat diolah menjadi tepung sehingga memiliki daya simpan yang lebih lama dibandingkan dalam kondisi mentah. Salah satu inovasi dengan penambahan tepung ubi ungu yaitu produk *crispy brownies*

*Brownies* merupakan kue cokelat yang proses pengolahannya dipanggang atau bisa juga dikukus, bahan yang digunakan untuk pembuatannya yaitu tepung terigu, cokelat, telur, dan gula pasir (Mulyanto dkk, 2020 ). *Crispy brownies* juga sama dengan *brownies* pada umumnya, perbedaannya terletak pada tekstur yang dimiliki oleh *crispy brownies* lebih renyah daripada *brownies* pada umumnya. *Crispy brownies* memiliki kadar air yang lebih rendah jika dibandingkan dengan *brownies* kukus dan panggang, sehingga memiliki masa simpan yang lebih lama. Selain enak *crispy brownies* memiliki tekstur yang berbeda ketika disantap kerenyahannya menjadikan *crispy brownies* digemari sebagai camilan (Mutyasih dkk, 2023).