

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Umbi wortel merupakan bahan makanan mudah rusak, sehingga umur simpannya relatif pendek. Umbi wortel bila dilakukan penyimpanan dingin memiliki umur simpan 4-6 minggu (Samad, 2006). Umbi wortel memiliki kadar air yang tinggi. Kadar air mempengaruhi kesegaran dan daya awet bahan pangan. Kadar air yang tinggi mengakibatkan bakteri, kapang, dan khamir berkembang biak sehingga bahan pangan mengalami perubahan (Sandjaja, 2002).

Berdasarkan hasil survey pertanian produksi tanaman di Indonesia (BPS, 2014) hasil panen wortel nasional mencapai 495800 ton yang didapatkan dari 21 provinsi di Indonesia. Provinsi tersebut adalah Aceh, Sumatera Utara, Sumatera Barat, Jambi, Sumatera Selatan, Bengkulu, Lampung, Jawa Barat, Jawa Tengah, Jawa Timur, Banten, Bali, Nusa Tenggara Barat, Nusa Tenggara Timur, Sulawesi Utara, Sulawesi Tengah, Sulawesi Selatan, Sulawesi Barat, Maluku, Maluku Utara, dan Papua. Namun, empat daerah penghasil wortel terbesar yaitu Jawa Tengah, Jawa Barat, Jawa Timur, dan Bengkulu. Di wilayah Jawa Timur sendiri, jumlah hasil panen pada wortel yaitu mencapai 48845 ton, dibandingkan dengan tahun sebelumnya hasil panennya menurun. (BPS, 2014)

Salah satu cara supaya wortel dapat bertahan lama yaitu dengan menjadikan wortel sebagai tepung wortel. Tujuan olahan tepung wortel sendiri yaitu dapat memperpanjang umur simpan dan dapat mempermudah pengolahan menjadi olahan selanjutnya. Namun, dalam menjadikan wortel menjadi tepung wortel harus memperhatikan cara pengolahannya dengan baik agar kandungan gizinya tetap terjaga. Dengan demikian, pengolahan wortel menjadi tepung wortel ini dapat menghasilkan kualitas yang baik tanpa mengurangi kandungan gizinya.

Brownies merupakan salah satu makanan dari Amerika serikat. Brownies umumnya berwarna coklat karena dibuat dengan bahan coklat coklat batangan yang dilelehkan dan yang mempunyai rasa sangat manis. Tekstur brownies dianggap unik karena seperti persilangan antara cake dengan cookies yang renyah. Pada dasarnya brownies merupakan cake yang berbentuk persegi atau datar, yang

di proses melalui cara pemanggangan. Pada kali ini, peneliti ingin membuat brownies dengan cara pengukusan yang juga dilakukan penambahan tepung wortel.

Penulis ingin mengetahui kandungan gizi pada brownies kukus wortel maupun brownies oven wortel tersebut. Oleh karena itu, penulis ingin menganalisa bagaimana kandungan gizinya dan manfaat yang terkandung di dalamnya.

1.2 Rumusan Masalah

Dari latar belakang diatas, didapatkan rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana pengaruh penambahan tepung wortel ditinjau dari segi kimia dan fisik pada brownies?
2. Bagaimana pengaruh penambahan tepung wortel ditinjau dari segi organoleptik pada produk brownies?

1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah tersebut maka penelitian ini bertujuan untuk :

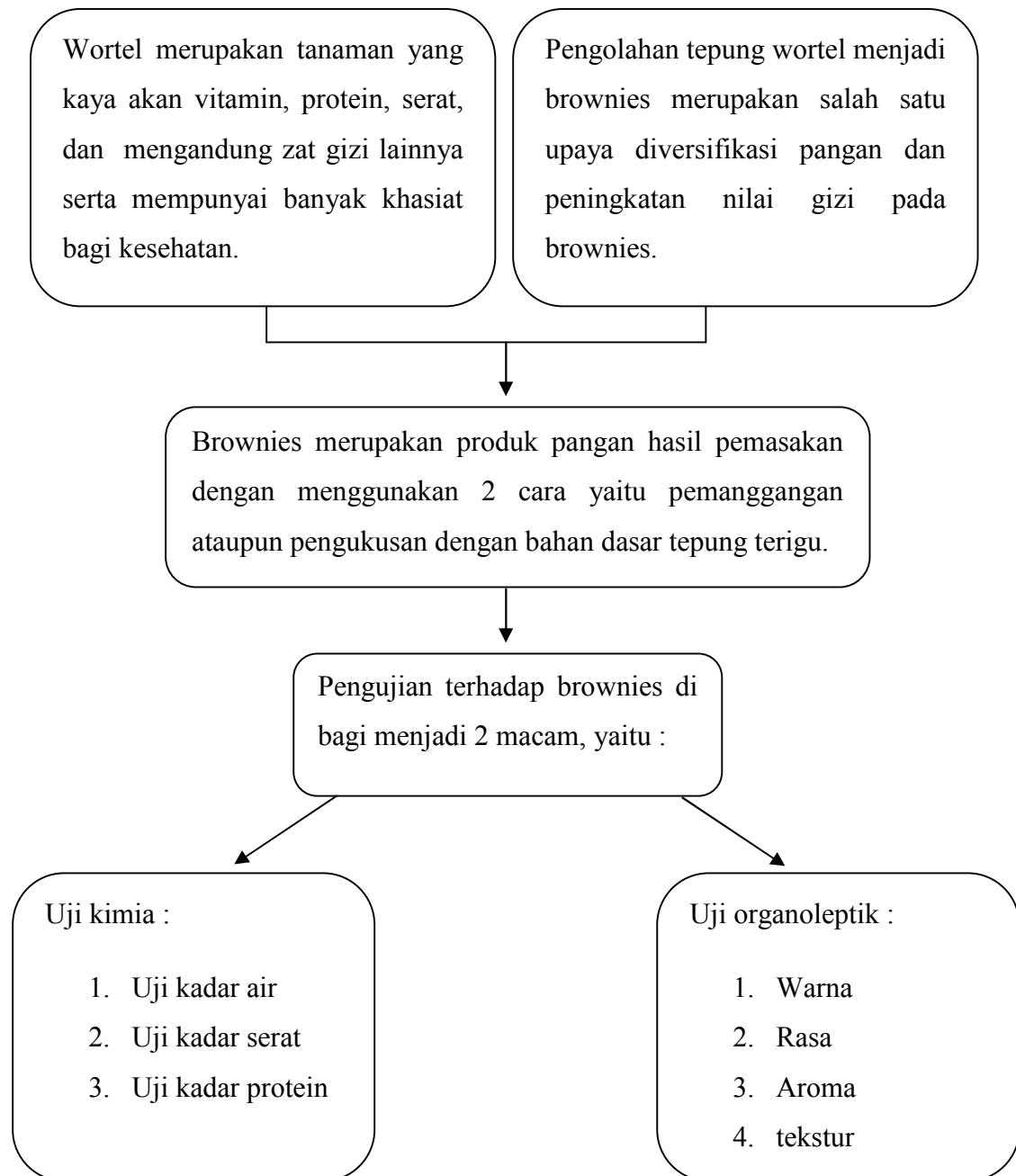
- a. Mengetahui pengaruh penambahan tepung wortel dan cara pemasakan pada brownies di lihat dari aspek kimia dan fisik
- b. Mengetahui pengaruh penambahan tepung wortel dan cara pemasakan pada brownies dari aspek sifat organoleptiknya

1.4 Manfaat

Penelitian ini diharapkan memiliki manfaat sebagai berikut :

- a. Menginformasikan ke masyarakat bahwa wortel dapat diolah menjadi suatu olahan pangan yang dapat dinikmati semua kalangan
- b. Meningkatkan nilai ekonomis

1.5 Kerangka pemikiran



1.6 Hipotesis

Adapun hipotesis dari penilitian ini yaitu :

1. H_0 : Diduga tidak ada perubahan kualitas akibat penambahan tepung wortel pada brownies tersebut
2. H_1 : Diduga adanya perubahan kualitas akibat penambahan tepung wortel pada brownies tersebut