

## BAB 1. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Ubi jalar merupakan tanaman hortikultura dengan kandungan karbohidrat yang cukup tinggi selain jagung, padi dan ubi kayu. Ubi jalar (*Ipomea batatas*L) sangat mudah dijumpai karena produksi yang cukup banyak. Menurut data statistik produksi ubi jalar di Indonesia pada tahun 2013 mencapai 2.366.410 ton/tahun dengan luas lahan panen 166.332 Ha dan memiliki produktivitas 142,27 ku/Ha (BPS Indonesia, 2014).

Berbagai jenis warna daging ubi jalar seperti putih, ungu, merah, kuning dan orange. Pengolahan ubi jalar masih terbatas karena minat masyarakat pangan asal ubi jalar masih sangat kurang. Pada umumnya masyarakat mengkonsumsi ubi segar menjadi panganan secara tradisional. Harga ubi jalar relatif murah, bahkan sejajar atau masih dibawah nilai bahan pangan yang berasal dari bahan pangan lain. Seiringnya perkembangan jaman ubi jalar dapat dijadikan sebagai bahan baku pengolahan industri pangan yaitu berbentuk tepung. Namun pengolahan ubi jalar juga dapat berbentuk pasta untuk dijadikan bahan utama. Salah satu cara pengolahan ubi jalar yang telah dilakukan adalah dengan mengolah ubi jalar menjadi pasta. Pengolahan ubi jalar menjadi pasta ubi jalar bertujuan untuk memperpanjang daya simpan dan mempermudah proses pengolahan selanjutnya. Pada dasarnya pembuatan pasta ubi jalar sangat mudah dan cepat diolah menjadi beberapa produk seperti mie, kerupuk, kue dan *cookies*.

*Cookies* merupakan cemilan dan dihidangkan pada hari raya besar keagamaan. *Cookies* pada umumnya terbuat dari tepung terigu, lemak dan bahan pengembang atau tanpa bahan pengembang dengan melalui proses pengocokan, pencetakan dan pemanggangan. *Cookies* terbuat dari adonan lunak atau pasta dengan kadar lemak tinggi. *Cookies* banyak ditemukan dipasaran dalam bermacam-macam bentuk dan rasa. Produk *cookies* saat ini telah mengalami variasi campuran bahan baku atau menggantinya dengan bahan baru yang bertujuan untuk meningkatkan nilai gizi dan memberikan varian yang lebih beragam.

Penambahan tepung pati jagung pada produk cake sebagai bahan pelengkap untuk mendapatkan tekstur yang sempurna. Tepung pati jagung sering dikenal dengan nama tepung maizena yang dihasil dari saripati biji jagung yang melalui proses pengeringan sehingga berbentuk tepung dan berwarna putih. Tepung maizena merupakan sumber karbohidrat, namun tepung ini jarang digunakan dalam pembuatan cake. Penggunaan tepung pati atau maizena ini dapat membantu merenyahkan pada produk cake dan *cookies*. Pati jagung juga dapat mengikat air sehingga membantu menstabilkan adonan. (Harzu dan Estiasih, 2013)

Berdasarkan latar belakang diatas bahwa harus ada penelitian yang akan mempelajari penggunaan pasta ubi jalar putih (*Impomea batatas L*) dan penambahan tepung maizena sehingga *cookies* ini akan menjadi salah satu cemilan yang berkalori tinggi.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas, rumusan masalah pada penelitian ini adalah :

1. Bagaimana pengaruh pasta ubi jalar (*Impomea batatas L*) dan tepung pati jagung terhadap sifat fisik dan organoleptik *cookies* ?
2. Bagaimana pengaruh pasta ubi jalar (*Impomea batatas L*) dan tepung pati jagung terhadap perlakuan terbaik *cookies* ?

## **1.3 Tujuan**

Tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui pengaruh penggunaan pasta ubi jalar (*Impomea batatas L*) dan tepung pati jagung terhadap sifat fisik dan organoleptik *cookies*.
2. Mengetahui pengaruh pasta ubi jalar (*Impomea batatas L*) dan tepung pati jagung terhadap perlakuan terbaik *cookies*.

#### **1.4 Manfaat**

Memberikan informasi tentang pengaruh penggunaan pasta ubi jalar (*Ipomea batatas L*) dan penambahan tepung pati jagung pada pembuatan *cookies* kepada masyarakat .