

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Ubi jalar (*Ipomoea batatas* (L.) Lam.) merupakan tanaman umbi-umbian dengan potensi ekonomi yang tinggi. Ubi jalar memiliki nilai gizi tinggi, 562 g kalium, 107 mg kalsium, 2,8 g protein, 5,565 SI vitamin A dan 32 mg vitamin C dalam tiap 100 gram ubi jalar segar (Ngailo dkk., 2016). Selama ini ubi jalar hanya dikonsumsi dalam bentuk utuh, seperti direbus, digoreng, dibakar, dan dikukus, sehingga menghasilkan produk yang kurang menarik dan memiliki nilai ekonomi yang rendah. Menurut Pratiwi (2020) ubi jalar mempunyai potensi yang besar sebagai bahan baku industri pangan. Salah satu industri yang bergerak dibidang agroindustri pertanian adalah PT. Mitra Tani 27, dengan berbagai macam produk pembekuan salah satunya ubi jalar.

PT. Mitra Tani 27 memiliki ketersediaan ubi jalar yang melimpah, sehingga potensi tersebut menjadi salah satu upaya untuk meningkatkan nilai tambah ubi jalar kuning. Berdasarkan riset pasar yang telah dilakukan secara mendalam, perusahaan menginisiasi proyek pengolahan ubi jalar menjadi manisan kering. Pengolahan produk ini bertujuan untuk memberikan alternatif pengolahan makanan berbasis ubi jalar yang belum banyak dikembangkan. Manisan adalah salah satu bentuk pangan olahan yang digemari masyarakat karena rasanya yang manis berpadu dengan cita rasa khas buah, cocok dinikmati di berbagai kesempatan (Khotimah, dkk., 2020). Manisan kering dibuat melalui proses pengeringan dan penambahan gula, sehingga produk siap dikonsumsi, mudah dipasarkan, memiliki daya awet lebih lama, dan disukai oleh konsumen (Shabrina, dkk., 2017). Pada dasarnya, proses pembuatan manisan kering buah tidak memerlukan teknik yang rumit. Manisan kering merupakan jenis manisan yang dikeringkan dibawah sinar matahari atau menggunakan oven pengering setelah direndam dalam larutan gula pekat. (Khotimah, dkk., 2020)

Menurut Sagala dkk., (2017), teknologi pengolahan manisan kering melibatkan penambahan bahan pembentuk tekstur, seperti gula yang berfungsi untuk menjaga

keawetan dan kualitas produk. Salah satu cara pengawetan yang paling mudah dilakukan adalah pengeringan. Selain itu, pembuatan manisan ini melibatkan pengeringan dengan suhu yang optimal. Manisan kering ubi jalar yang dikeringkan pada suhu 70°C cenderung memperlihatkan kandungan betakaroten yang lebih besar dibandingkan dengan penggunaan suhu 50°C dan 60°C karena air dalam bahan pada suhu 70°C sudah lebih sedikit sehingga proporsi betakaroten terhadap keseluruhan bahan menjadi lebih besar (Maulana, L., dkk., 2025). Pengolahan ini merupakan teknologi alternatif yang digunakan untuk menekan konsumsi energi yang digunakan dan meningkatkan mutu produk (Sari, dkk., 2019).

Oleh karena itu, penelitian mengenai manisan kering ubi jalar kuning perlu dilakukan untuk meneliti karakteristik fisik dan organoleptik produk yang dihasilkan. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi terkait mutu manisan kering ubi jalar serta menjadi dasar pengembangan produk untuk meningkatkan nilai tambah yang berpotensi untuk dikembangkan secara berkelanjutan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, dapat diambil rumusan masalah yang dapat dikembangkan adalah :

1. Bagaimana pengaruh perbedaan waktu pengeringan terhadap karakteristik fisik manisan kering ubi jalar kuning?
2. Bagaimana pengaruh perbedaan waktu pengeringan terhadap karakteristik organoleptik manisan kering ubi jalar kuning?
3. Perlakuan terbaik manakah yang menghasilkan manisan kering ubi jalar kuning?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mengetahui pengaruh perbedaan lama pengeringan terhadap karakteristik fisik manisan kering ubi jalar kuning.
2. Mengetahui pengaruh perbedaan lama pengeringan terhadap karakteristik organoleptik manisan kering ubi jalar kuning.

3. Mengetahui lama pengeringan optimal yang menghasilkan manisan kering ubi jalar kuning dengan karakteristik yang memenuhi standar mutu dan penerimaan organoleptik yang paling tinggi.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Memberikan informasi waktu pengeringan ubi jalar kuning dalam bentuk manisan kering. Khususnya hubungan antara dengan perubahan sifat fisik dan sensoris.
2. Dapat mengembangkan produk alternatif ubi jalar kuning meningkatkan nilai tambah, umur simpan lebih panjang, dan berpotensi sebagai camilan.
3. Dapat memberikan nilai ekonomi dan keamanan pemasaran bagi produsen.