

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Tingkat kebutuhan masyarakat terhadap produk olahan sumber daya alam khususnya produk hasil pertanian semakin meningkat seiring dengan pesatnya perkembangan teknologi serta tingginya pertumbuhan penduduk, sehingga mendorong munculnya berbagai macam industri sebagai usaha pemenuhan kebutuhan masyarakat. Salah satunya adalah memproduksi ubi jalar ungu sebagai bahan pangan yang fungsional.

Umbi-umbian merupakan sumber karbohidrat yang mempunyai potensi untuk dikembangkan sebagai bahan pangan pengganti beras dan tepung terigu (bahan baku industri pangan maupun non pangan). Tanaman umbi-umbian umumnya ditanam di lahan semi kering sebagai tanaman sela. Khusus ubi kayu dan ubi jalar telah dibudidayakan dengan skala luas. Berdasarkan data statistik, tingkat produksi ubi jalar di Indonesia pada tahun 2007 mencapai 1,886 juta ton dengan areal panenseluas 176,93 ribuan (BPS, 2008).

Ubi jalar merupakan tanaman yang sangat terkenal bagi kita, banyak ditemukan di pasar dengan harga relative murah. Kita mengenal ada beberapa jenis ubi jalar. Jenis yang paling umum adalah ubi jalar putih, merah, ungu, kuning atau orange. Kelebihan dari ubi jalar yang berwarna yaitu mengandung antioksidan yang kuat untuk menetralsir keganasan radikal bebas penyebab penuaan dini dan pencetus aneka

penyakit *degenerative* seperti kanker dan jantung. Zat gizi lain yang banyak terdapat dalam ubi jalar adalah energi, vitamin C, vitamin B6 (piridoksin) yang berperan penting dalam kekebalan tubuh. Kandungan mineralnya dalam ubi jalar seperti fosfor, kalsium, mangan, zat besi dan serat yang larut untuk menyerap kelebihan lemak/kolesterol dalam darah (Reifa, 2005). Selain itu untuk ubi jalar ungu memiliki kelebihan lainnya itu kandungan antosianin yang merupakan salah satu senyawa antioksidan selain betakaroten.

Ubi jalar ungu mengandung antosianin berkisar \pm 519 mg/100 gr beratbasah (Kumala ningsih, 2006). Antosianin ubi jalar ungu juga memiliki fungsi fisiologis misal antioksidan, antikanker, antibakteri, perlindungan terhadap kerusakan hati, penyakit jantung dan stroke. Ubi jalar ungu bisa menjadi anti kanker karena di dalamnya ada zat aktif yang dinamakan selenium dan iodin yang aktivitasnya dua puluh kali lebih tinggi dari jenis ubi yang lainnya (Ferlina, 2010).

Tepung ubi adalah salah satu modifikasi terbaru olahan tepung dengan bahan dasar ubi ungu, dengan adanya tepung ubi diharapkan bisa meningkatkan nilai ekonomi ubi ungu. Salah satu bentuk diversifikasinya yaitu tepung ubi jalar ungu. Tepung ubi jalar merupakan hancuran ubi jalar yang dihilangkan sebagian kadar airnya sekitar 7 % (Sarwono, 2005). Tepung ubi jalar ungu bentuknya seperti tepung biasa dan warnanya putih keunguan setelah terkena air akan berwarna ungu tua.

Dalam pembuatan tepung ubi jalar perlu diperhatikan proses pengeringannya sehingga dapat dihasilkan tepung yang berkualitas.

Produk sereal merupakan salah satu produk makanan yang digemari oleh masyarakat semua kalangan. Sereal merupakan salah satu jenis olahan makanan yang dibuat dari tepung biji-bijian diolah menjadi bentuk serpihan, dan siap disantap untuk sarapan pagi. Jenis dan ragam yang beredar dipasaran juga bermacam-macam, tetapi sebagian hanya menonjolkan sisi praktisnya saja, tanpa memperhatikan kandungan gizi yang ada didalamnya.

Salah satu alternatif yang diajukan pada penelitian ini adalah dengan mensubstitusi produk sereal dengan ubi ungu, sehingga dapat meningkatkan kandungan gizi sereal, dan menambah diversifikasi pangan berbahan dasar lokal. Berdasarkan uraian diatas peneliti mengadakan penelitian dan pembahasan secara ilmiah tentang : ” Pembuatan Minuman Sereal Ubi Ungu dengan Substitusi Ubi Ungu ”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini yakni bagaimana cara pembuatan minuman sereal dengan substitusi ubi ungu?

C. Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui cara pembuatan minuman sereal dengan substitusi ubi ungu

D. Manfaat Penelitian.

1. Bagi Mahasiswa

Untuk menambah informasi, wawasan, dan pengetahuan bagi mahasiswa dalam melakukan penelitian dan memodifikasi makanan yang berbahan dasar ubi ungu , sebagai makanan yang bergizi.

2. Bagi Masyarakat

Menambah khasanah bagi masyarakat untuk dapat memanfaatkan makanan yang berbahan dasar ubi ungu sebagai makanan yang mempunyai gizi tinggi terutama vitamin A yang baik untuk kesehatan masyarakat.