

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Penelitian

Ubi jalar ungu merupakan komoditas sumber karbohidrat utama, setelah padi, jagung, dan ubi kayu, dan mempunyai peranan penting dalam penyediaan bahan pangan, bahan baku industri maupun pakan ternak (Zuraida & Supriati, 2011). Pemanfaatan ubi jalar berwarna daging ungu di Indonesia masih sangat terbatas pada beberapa jenis produk pangan saja ini pun dalam jumlah kecil, paling banyak dijumpai di pasaran adalah kripik ubi ungu, stik ubi ungu, dan sebagai tambahan produk kue. (M Yusuf., 2011).

Menurut Helen, Ega & Nuram (2018) ubi jalar ungu segar tidak dapat bertahan dalam waktu yang lama. Ubi jalar ungu segar hanya memiliki daya simpan 15 -20 hari saja. Menyimpan ubi dalam waktu yang sangat lama rentan membuat ubi bertunas dan mengalami perubahan rasa (Thompson & Scheuerman, 1993), oleh karena itu perlu dilakukan penanganan lebih lanjut dengan mengolahnya menjadi salah satu produk yang mempunyai daya simpan yang lama. Salah satunya adalah pengolahan ubi jalar menjadi tepung ubi jalar ungu.

Tepung ubi jalar ungu merupakan salah satu produk olahan dari ubi jalar ungu yang paling sederhana. Pengolahan ubi jalar ungu menjadi tepung dapat meningkatkan pemanfaatan ubi jalar ungu yang masih sangat kurang dimanfaatkan untuk diolah menjadi produk pangan. Ada beberapa keuntungan yang bisa didapatkan dengan mengolah ubi jalar ungu antara lain memiliki umur simpan yang lebih panjang, mempermudah penggunaan, dan dapat meningkatkan nilai jual dan nilai guna dari ubi jalar ungu. Tepung ubi ungu memiliki karakteristik yang dapat memenuhi peran sebagai sumber kalori selain itu kandungan proteinnya rendah (Apriliyanti, 2010). Keuntungan lain dari pembuatan tepung ubi jalar ungu akan mendorong penganekaragaman pangan, sebagaimana yang dikemukakan didalam diversifikasi menurut Rencana AKSI.

Tepung ubi jalar ungu mempunyai potensi untuk di aplikasikan dalam pengolahan bahan makanan terlebih di bidang *pastry* yaitu salah satunya adalah produk *cookies*. Pengembangan produk *cookies* yang menggunakan tepung ubi jalar ungu akan memiliki kelebihan tersendiri karena produk ini memiliki daya simpan

yang lebih lama dibandingkan dengan produk-produk yang lain seperti roti manis, donat, *brownies* dan lain-lain. Salah satu bahan baku dalam pembuatan *cookies* pada umumnya menggunakan tepung terigu.

Ketua Umum Asosiasi Produsen Tepung Terigu (Aptindo) Franciscus Welirang (2020), menyebutkan impor gandum di dalam negeri hingga saat ini cukup tinggi dengan perkiraan impor gandum tahun 2020 mencapai 8 juta ton, keadaan ini sangat mengkhawatirkan karena dapat menyebabkan ketergantungan bahan pangan pada luar negeri. Hassan (2014 hlm. 94) menyatakan bahwa kekayaan akan sumber daya alam hayati di Indonesia yang dapat dijadikan sebagai bahan baku tepung cukup banyak tersedia melihat potensi hasil-hasil pertanian kita yang berlimpah, tetapi banyak diantaranya yang belum teroptimalkan potensinya.

Tepung ubi jalar ungu dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan *cookies*. Sari (2015) mengungkapkan bahwa *cookies* atau kue kering tidak memerlukan bahan yang volumenya dapat mengembang besar (kandungan gluten tinggi). Pernyataan ini mendorong penulis untuk meneliti kemungkinan tepung ubi jalar ungu dapat digunakan sebagai bahan dasar pembuatan *cookies*. *Cookies* yang terbuat dari tepung terigu cenderung berwarna putih kekuningan yang terang (Fajiarningsih, 2013). Sedangkan *cookies* yang terbuat dari tepung ubi jalar ungu, akan menghasilkan warna *cookies* yang menarik dari segi warna, rasa dan penampilannya (Alifia, 2021)

Cita rasa *cookies* memiliki manis dengan bahan berasal dari tepung yang tidak mengandung protein tinggi yang diolah dan dipanggang hingga keras disertai bahan pendukung menggunakan bahan baku seperti gula, mentega, tepung terigu, dan telur (Hayatinufus, 2005). Klasifikasi *cookies* menurut pengolahan atau pencetakan, yaitu terdiri dari *bar cookies*, *rolled cookies*, *ice box cookies*, *pressed cookies*, *molded cookies* dan *drop cookies* (Rahmawati dan Subekti, 2017).

Drop cookies yaitu adonan bertekstur lembut yang dicetak dengan bantuan sendok, kemudian diletakkan di atas loyang bersemar margarin (drop on to). Adonan yang dipakai adalah adonan cookies dengan teknik creaming method (Faridah, 2008). Bentuk *drop cookies* hanya berupa bulatan-bulatan agak pipih dan biasanya dapat memasukkan kacang-kacangan, aneka cokelat, hingga buah-buahan segar maupun kering ke dalam adonannya, sedangkan untuk hiasan atas agar

penampilan *cookies* lebih cantik menarik olesan dari lapisan gula *icing* warna-warni, coklat leleh, atau potongan manisan buah ceri merah. Karakteristik *drop cookies* yaitu berwarna sesuai dengan warna bahannya, tekstur renyah, berbentuk bulatan agak pipih, aroma harum mentega, dan biasanya terdapat isian buah kering, kacang-kacangan atau choco chips (Idrial, 2014).

Drop cookies sangat mudah dibuat karena tidak membutuhkan konsentrasi ekstra untuk membentuknya. Seperti *cookies* pada umumnya, hasil olahan adonan *drop cookies* tahan lama dan diminati banyak kalangan terutama anak-anak karena relatif renyah dan bila dipatahkan penampang potongannya bertekstur kurang padat (Wijayanti, 2013).

Daya terima atau organoleptik merupakan pengujian dengan cara menggunakan indera manusia yaitu sebagai alat utama dalam pengukuran daya penerimaan terhadap produk (Susiwi, 2009). Mutu dan sifat organoleptik *cookies* dapat dilihat dari tekstur, aroma, rasa, dan warna (Helen, Ega & Nuram, 2018).

Penggunaan tepung ubi jalar ungu memberikan warna alami tanpa bahan zat sintetis untuk *cookies* dan tepung ubi ungu memiliki kandungan gizi yang baik untuk tubuh (Syarfaini, S., Satrianegara, M. F., Alam, S., & Amriani, A. (2017). Berdasarkan latar belakang di atas, peneliti penting untuk melakukan penelitian dengan judul “**Daya Terima Drop Cookies Ubi Jalar Ungu**”

1.2. Rumusan Masalah Penelitian

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan sebelumnya, maka rumusan masalah yang akan dikaji dalam penelitian ini yaitu:

1. Bagaimana formulasi resep produk *drop cookies* ubi jalar ungu?
2. Bagaimana proses pembuatan *drop cookies* ubi jalar ungu ?
3. Bagaimana daya terima konsumen terhadap produk *drop cookies* ubi jalar ungu?

1.3. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Tujuan Umum

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk mengetahui hasil Daya Terima *Drop Cookies* Ubi Jalar Ungu

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus dalam penelitian ini adalah untuk:

- a) Menentukan formulasi resep produk *drop cookies* ubi jalar ungu
- b) Menentukan proses pembuatan *drop cookies* ubi jalar ungu
- c) Menganalisis daya terima produk *drop cookies* tepung ubi jalar ungu melalui uji organoleptik sesuai dengan sifat sensori bentuk, warna, aroma, rasa, tekstur dan kesan keseluruhan.

1.4. Manfaat Penelitian

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat untuk berbagai pihak baik secara langsung maupun tidak langsung. Adapun manfaat dari penelitian ini dapat dilihat dari beberapa aspek, yaitu:

1. Manfaat dari Segi Teori.

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan dan menambah wawasan dalam mengembangkan produk yang terbuat dari bahan baku lokal menjadi bahan baku yang bisa diterima dan diaplikasikan secara universal.

2. Manfaat dari Segi Kebijakan

Penelitian ini diharapkan dapat meminimalisir impor tepung terigu yang menyebabkan ketergantungan bahan pangan pada luar negeri.

3. Manfaat dari Segi Praktik

Penelitian ini diharapkan dapat mengupayakan diversifikasi pangan ubi jalar ungu dalam bidang *pastry* untuk memanfaatkan tepung ubi jalar ungu menjadi suatu inovasi produk, dan memberikan informasi kepada mahasiswa khususnya mahasiswa Progam Studi Pendidikan Tata Boga.

4. Manfaat dari Segi Isu dan Aksi Sosial

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada semua pihak mengenai pemanfaatan tepung lokal sebagai pengganti tepung terigu, sehingga hasil-hasil pertanian di Indonesia yang berlimpah akan teroptimalkan potensinya.

1.5. Struktur Organisasi Skripsi

Struktur organisasi skripsi yang dibuat dalam penelitian ini berdasarkan pada Peraturan Rektor Universitas Pendidikan Indonesia Nomor 7867/UN40/HK/2019 Tentang Pedoman Penulisan Karya Ilmiah UPI Tahun 2019. Struktur organisasi ini dibuat dengan pedoman karya tulis ilmiah UPI sehingga diharapkan tercipta keseragaman tata cara penulisan karya ilmiah oleh para mahasiswa yang sesuai dengan kaidah-kaidah penulisan yang berlaku dan diakui dalam dunia akademik. Adapun struktur organisasi dalam penyusunan skripsi adalah sebagai berikut :

- a. BAB I : Pendahuluan, pada dasarnya menjadi bab perkenalan yang berisi latar belakang, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, dan struktur organisasi skripsi.
- b. BAB II : Kajian Pustaka, berisi tentang konsep-konsep dan teori-teori dalam bidang yang dikaji, penelitian terdahulu yang relevan dengan bidang yang diteliti, dan posisi teoretis peneliti yang berkenaan dengan masalah yang diteliti.
- c. BAB III : Metode Penelitian, berisi tentang desain penelitian, partisipan, populasi dan sampel, instrumen penelitian, prosedur penelitian, dan analisis data.
- d. BAB IV : Temuan dan Pembahasan, berisi tentang temuan penelitian berdasarkan hasil pengolahan dan analisis data dengan berbagai kemungkinan bentuknya sesuai dengan urutan rumusan permasalahan penelitian, dan pembahasan temuan penelitian untuk menjawab pertanyaan penelitian yang telah dirumuskan sebelumnya.
- e. BAB V : Simpulan, Implikasi, dan Rekomendasi, berisi tentang penafsiran dan pemaknaan peneliti terhadap hasil analisis temuan penelitian sekaligus mengajukan hal-hal penting yang dapat dimanfaatkan dari hasil penelitian tersebut.