

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia sebagai negara beriklim tropis, memiliki tanah subur dan hasil alam yang beraneka ragam khususnya di bidang pertanian. Berbagai jenis hasil pertanian tumbuh di Indonesia baik yang bersifat seragam di berbagai wilayah maupun yang spesifik di wilayah tertentu. Keanekaragaman hasil alam tersebut dipengaruhi oleh kondisi dataran, tanah dan cuaca masing-masing wilayah di Indonesia. Umbi-umbian merupakan salah satu hasil pertanian Indonesia yang banyak dibudidayakan di Pulau Jawa, terutama di Jawa Timur dan Jawa Tengah.

Ubi jalar merupakan bahan pangan lokal sumber karbohidrat yang dimanfaatkan umbi akarnya. Ubi jalar dapat diolah menjadi berbagai jenis olahan pangan bahkan berpotensi sebagai bahan baku industry modern (industri perekat, fermentasi, tekstil, farmasi, dan kosmetik). Tanaman umbi-umbian umumnya ditanam di lahan semi kering sebagai tanaman sela. Khusus ubi kayu dan ubi jalar telah dibudidayakan dengan skala luas.

Di Indonesia ubi jalar dimanfaatkan sebagai bahan baku tepung, mie, dan beras mutiara. Sehingga dari gambaran tersebut ubi jalar memiliki potensi yang baik dalam sector pertanian. Berdasarkan data statistik, tingkat produksi ubi jalar di Indonesia pada tahun 2007 mencapai 1,886 juta ton dengan areal panen seluas 176,93 ribu Ha (BPS, 2008). Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Perkembangan Luas Panen, Produksi, dan Produktivitas Ubi Jalar (*Ipomea batatas L*) di Indonesia Periode 2007-2011

No	Komponen Produksi	Tahun				
		2007	2008	2009	2010	2011
1.	Luas Panen (Ha)	177,0	174,6	183,9	181,1	178,1
2.	Produksi (Ton)	1,887	1,882	2,058	2,051	2,196
3.	Produktivitas (Ton/Ha)	10,66	10,78	11,19	11,33	12,32

Sumber : Kementerian Pertanian, 2012 dan Hasil Pengolahan

Menurut Murtiningsih (2011) kandungan karbohidratnya yang tinggi membuat ubi jalar dapat dijadikan sumber kalori. Selain itu kandungan karbohidrat ubi jalar tergolong Low glycemix Index (LGI-51), yaitu tipe karbohidrat yang jika dikonsumsi tidak akan menaikkan kadar gula darah secara drastis. Sangat berbeda dengan beras dan jagung yang mengandung karbohidrat dengan Glycemix Index tinggi, sehingga dapat menaikkan gula darah secara drastis. Karena itu, ubi jalar sangat baik jika dikonsumsi penderita diabetes.

Selain itu, serat pangan ubi jalar merupakan polisakarida yang tidak tercerna dan diserap di dalam usus halus, sehingga akan terfermentasi di dalam usus besar. Serat pangan bermanfaat bagi keseimbangan flora usus dan bersifat prebiotik serta merangsang pertumbuhan bakteri yang baik bagi usus, sehingga penyerapan zat gizi menjadi baik.

Menurut Juanda dan Cahyono (2004), ubi jalar dibedakan menjadi beberapa golongan sebagai berikut:

1. Ubi jalar putih, yakni jenis ubi jalar yang memiliki daging umbi berwarna putih.
2. Ubi jalar kuning, yakni jenis ubi jalar yang memiliki daging umbi berwarna kuning, kuning muda atau putih kekuning-kuningan
3. Ubi jalar jingga, yakni jenis ubi jalar yang memiliki daging umbi berwarna jingga, jingga muda.
4. Ubi jalar ungu, yakni jenis ubi jalar yang memiliki daging umbi berwarna ungu hingga ungu muda.

Ubi jalar merupakan tanaman yang sangat familiar bagi kita, banyak ditemukan di pasar dengan harga relatif murah. Kita mengenal ada beberapa jenis ubi jalar. Jenis yang paling umum adalah ubi jalar putih, merah, ungu, kuning. Kelebihan dari ubi jalar yaitu mengandung antioksidan yang kuat untuk menetralkan keganasan radikal bebas penyebab penuaan dini dan pencetus aneka penyakit degeneratif 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).

Umbi tanaman ubi jalar ada yang berwarna ungu, kuning, dan putih. Daging ubi jalar putih dan ungu biasanya lebih padat dan kering, sedangkan daging ubi jalar kuning lebih lunak dan mengandung kadar air tinggi. Ubi jalar putih hanya mengandung betakarotin sebesar 260 mg/100 gram umbi. Ubi jalar kuning mengandung betakarotin sebesar 2900 mg/100 gram umbi, sedangkan umbi jalar ungu tidak mengandung betakarotin. Betakarotin berfungsi sebagai provitamin A di dalam tubuh manusia (Murtiningsih, 2011).

Tepung dari waktu ke waktu semakin menjadi komoditi pangan penting di Indonesia. Hal ini disebabkan karena tepung semakin menguasai kebutuhan hidup orang banyak. Sebagai bahan pangan alternative yang dikonsumsi hampir seluruh masyarakat Indonesia, tidak berlebihan apabila tepung termasuk dalam klasifikasi komoditi yang vital.

Selain itu kandungan karbohidrat dalam tepung hampir setara dengan beras dan lebih berkualitas dibandingkan dengan jagung dan sagu. Diversifikasi pangan tidak dimaksudkan untuk menggantikan beras, tetapi mengubah pola konsumsi sehingga masyarakat akan mengkonsumsi lebih banyak jenis pangan dan lebih baik gizinya (Amang,1999). Dalam pembuatan tepung ubi jalar perlu diperhatikan proses pengeringannya sehingga dapat dihasilkan tepung yang berkualitas.

1.2 Tujuan Penelitian

Berdasarkan uraian di atas, penelitian ini direncanakan dengan tujuan untuk mendapatkan tepung ubi yang warnanya tetap kuning dilakukan proses pengolahan dengan cara kering dan basah maka digunakan pengering dalam oven pengering SN 281272 dan berapakah kondisi suhu dan waktu pengeringan yang optimal untuk menghasilkan tepung ubi jalar kuning yang sesuai dengan kriteria mutu tepung ubi jalar.

1.3 Manfaat Penelitian

1. Dapat menghasilkan tepung yang sesuai dengan kriteria mutu tepung ubi jalar.
2. Mendapatkan alternatif bahan baku industri pangan untuk memenuhi kebutuhan hidup.
3. Sebagai bahan pangan yang banyak mengandung vitamin A, vitamin C, dan mineral.

1.4 Rumusan Masalah

Untuk mendapatkan tepung ubi yang warnanya tetap kuning dilakukan proses pengolahan dengan cara kering dan basah maka digunakan oven pengering SN 281272, berapakah kondisi suhu dan waktu pengeringan yang optimal untuk menghasilkan tepung ubi jalar kuning yang sesuai dengan kriteria mutu tepung ubi jalar.