

# I. PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

Bolu kukus merupakan bolu atau kue berbahan dasar tepung (tepung terigu) yang proses pembuatannya dikukus serta memiliki rasa yang manis dan enak. Kue ini dapat dijadikan sebagai salah satu alternatif makanan bagi masyarakat yang memiliki banyak kesibukan sebagai makanan atau sarapan yang praktis tanpa harus menghabiskan waktu, karena bisa dimakan dimana dan kapan saja. Pembuatan bolu kukus merupakan salah satu upaya dalam peanekaragaman pangan supaya kebutuhan akan berbagai zat gizi terpenuhi.

Bahan utama dalam pembuatan bolu kukus yang umum digunakan adalah tepung terigu. Masyarakat Indonesia termasuk salah satu pengguna tepung terigu dalam jumlah yang banyak, karena banyak industri pangan menggunakan tepung terigu sebagai bahan dasar olahannya. Artinya kebutuhan tepung terigu semakin meningkat sehingga dapat mengakibatkan aktivitas dan nilai impor semakin tinggi. Seiring dengan peningkatan nilai impor kenaikan harga akan terus menerus meningkat dan juga akan berlangsung lama seiring dengan meningkatnya industri pangan. Sedangkan di Indonesia itu sendiri banyak sumber daya alam lokal yang memiliki nilai gizi yang tinggi serta dapat diproduksi untuk mengurangi penggunaan tepung terigu. Jenis sumber daya alam lokal yang banyak ditemui Indonesia yaitu jenis umbi-umbian, biji-bijian dan lain- lain. Berbagai macam jenis umbi-umbian dan biji- bijian yang berpotensi untuk mencukupi zat gizi serta menambah variasi berbagai macam produk pangan diantaranya ubi jalar ungu, kacang hijau dan jagung.

Ubi jalar ungu merupakan salah satu varietas ubi jalar yang banyak ditemui di Indonesia. Menurut Suryani (2016) daerah Indonesia penghasil ubi jalar ungu per hektar tertinggi salah satunya terdapat di daerah Sumatra Barat yaitu sebesar 29, 4 kuintal per hektar. Oleh karena itu, ubi jalar ungu sangat mudah ditemui di pasaran dengan harga yang cukup murah dan juga memiliki kandungan gizi yang dibutuhkan oleh tubuh seperti serat, vitamin B, vitamin C, karbohidrat dan antosianin, sehingga

memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi bahan baku berbagai olahan pangan. Ubi jalar ungu mempunyai kandungan yang hampir sama seperti tepung terigu. Tepung terigu mengandung amilosa sebesar 28 % dan amilopektin sebesar 72 %. Tepung ubi jalar ungu mengandung amilosa 24,79 % dan amilopektin sebesar 49,78%, sehingga ubi jalar ungu berpotensi untuk mengurangi penggunaan tepung terigu (Nindyarani,2011)

Ubi jalar ungu juga berpotensi digunakan sebagai sumber pewarna dan antioksidan alami pada makanan disebabkan oleh tingginya antosianin yang dikandungnya. Ubi jalar ungu memiliki kandungan protein yang rendah, kandungan protein pada tepung ubi jalar ungu dapat ditingkatkan dengan penambahan kacang hijau.

Kacang hijau merupakan jenis kacang- kacangan yang sangat penting di Indonesia dalam penghasil protein dan zat besi yang tinggi dan mudah ditemukan hampir di seluruh wilayah Indonesia. Pertumbuhan kacang hijau tidak mengenal musim sehingga membuat kacang hijau menjadi bahan makanan yang mudah didapatkan. Menurut Astawan (2009), kacang hijau memiliki kandungan protein 20-25% dengan kandungan asam amino tertinggi yaitu *leusin* (12,90 %) dan yang terendah terdapat pada kandungan asam amino *methionin* (0,84%) serta kandungan karbohidrat lebih dari 55 % dan serat 4,1 gram sehingga dapat dimanfaatkan dalam substitusi produk berbasis tepung terigu. Pengolahan kacang hijau menjadi tepung kacang hijau selain bertujuan untuk diversifikasi pangan juga bertujuan untuk meningkatkan nilai ekonomis dari kacang hijau tanpa harus mengeluarkan biaya yang mahal.

Melihat berbagai potensi dari ubi jalar ungu dan kacang hijau maka perlu dikembangkan untuk mengurangi penggunaan tepung terigu dengan mengolahnya menjadi tepung ubi jalar ungu dan tepung kacang hijau sehingga diperoleh produk bolu kukus dengan nilai gizi yang tinggi dan mengurangi kebutuhan akan tepung terigu.

Tepung siap olah bolu kukus adalah tepung yang sudah siap pakai yang di dalamnya sudah terkandung campuran bahan- bahan dalam pembuatan bolu kukus

seperti tepung, gula, vanili, susu bubuk dan pengembang yang sudah tercampur sedemikian rupa dalam bentuk bubuk sesuai dengan formulasi yang telah ditentukan, sehingga dalam pembuatan bolu kukus lebih mudah dan praktis (Putri, 2017).

Pencampuran tepung ubi jalar ungu, tepung kacang hijau dan tepung jagung dalam pembuatan tepung siap olah bolu kukus karena bolu kukus yang dihasilkan pada penelitian pendahuluan dengan menggunakan tepung ubi jalar ungu 100 % menghasilkan bolu kukus yang berderai pada saat dipotong dikarenakan tekstur bolu kukus yang kurang padat dan keras. Sedangkan dengan formula pencampuran tepung ubi jalar ungu dan tepung kacang hijau 50%:50% didapatkan hasil bolu kukus yang tidak berderai dan lembut. Namun bolu kukus yang dihasilkan langunya sangat terasa. Kemudian setelah ditambah tepung jagung dengan formulasi 40%:40%:20% langunya berkurang. Berdasarkan latar belakang diatas maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Karakteristik Tepung Siap Olah Bolu Kukus Berbahan Dasar Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas var Ayamurasaki*), Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*) dan Tepung Jagung( *Zea mays*)”** .

## 1.2. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh pencampuran tepung ubi jalar ungu, tepung kacang hijau dan tepung jagung terhadap karakteristik kimia tepung siap olah bolu kukus`yang dihasilkan
2. Mendapatkan formulasi terbaik yang disukai panelis dari campuran tepung ubi ubi jalar ungu, kacang hijau dan jagung beserta kadungan kimia dan nilai kesukaan panelis dari produk tersebut sebagai produk lokal yang potensial

## 1.3. Manfaat Penelitian

1. Mempermudah konsumen dalam pengolahan produk bolu kukus dengan adanya tepung siap olah yang praktis

2. Meningkatkan pemanfaatan tepung ubi jalar ungu, tepung kacang hijau dan tepung jagung sebagai produk lokal yang potensial

#### 1.4. Hipotesis Penelitian

H0 : Pencampuran tepung ubi jalar ungu dengan tepung kacang hijau dan tepung jagung tidak berpengaruh nyata terhadap karakteristik tepung bolu kukus siap olah yang dihasilkan

H1 : Pencampuran tepung ubi jalar ungu dengan tepung kacang hijau dan tepung jagung berpengaruh nyata terhadap karakteristik tepung bolu kukus siap olah yang dihasilkan

