

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Berbagai jenis pangan diproduksi dengan meningkatkan kuantitas serta kualitasnya untuk memenuhi kebutuhan pangan masyarakat. Selain dengan meningkatkan jumlahnya, pemenuhan kebutuhan pangan juga dapat dilakukan dengan mengoptimalkan penggunaan sumber bahan pangan yang beraneka ragam. Hal ini dilakukan sebagai upaya diversifikasi pangan dengan memanfaatkan sumber daya pangan lokal.

Usaha penganekaragaman pangan sangat penting artinya sebagai usaha untuk mengatasi masalah ketergantungan pada satu bahan pangan pokok saja. Misalnya dengan mengolah sereal dan umbi-umbian menjadi berbagai bentuk awetan yang mempunyai rasa khas dan tahan lama disimpan. Bentuk olahan tersebut berupa tepung, gablek, tapai, keripik dan sebagainya. Hal ini sesuai dengan program pemerintah khususnya dalam mengatasi masalah kebutuhan bahan pangan, terutama non-beras.

Makanan ringan di masyarakat saat ini semakin hari semakin banyak disukai, umumnya masyarakat lebih menyukai produk pengolahan buah menjadi makanan ringan dari pada harus mengkonsumsi buah mentahnya karena sifat bahan mentah yang mudah rusak, kerusakan ini disebabkan karena kandungan nutrisi dan kadar air yang cukup tinggi. Untuk mengatasi hal itu maka perlu diadakan usaha pengolahan dan pengawetan, sehingga penyediaan bahan pangan yang mudah rusak dapat diperpanjang umur simpannya dan dapat memberikan manfaat bagi masyarakat, disamping untuk memperpanjang umur simpan, pengolahan juga dimaksudkan untuk menganeekaragamkan produk pangan, meningkatkan nilai gizi dan daya guna bahan mentahnya.

Untuk menunjang industri rumah tangga yang lebih baik maka ubi jalar ungu adalah salah satu yang menjadi tren terkini. Pengolahan ubi jalar ungu sudah banyak dilakukan, diantaranya keripik ubi jalar ungu. Dan untuk menghasilkan keripik ubi jalar ungu yang berkualitas, perlu dilakukan perendaman dengan air kapur sirih sehingga menghasilkan kerenyahan, tahan lama dan warna yang menarik pada keripik tersebut.

Perendaman dalam air kapur dalam pengolahan keripik ubi jalar ungu diharapkan dapat mengurangi getah atau lendir, membuat tahan lama, mencegah timbulnya warna atau pencoklatan. Perendaman dalam larutan kapur sirih dapat berfungsi sebagai pengeras atau memberi tekstur, mengurangi rasa yang menyimpang, sepat, getir dan cita rasa yang menyimpang (Jarod, 2007).

Penggunaan kapur sirih untuk kripik ubi ungu telah ada dilakukan oleh sebagian masyarakat atau industri rumah tangga, akan tetapi takaran yang sesuai untuk konsentrasi dan lama perendamanya belum ada. Sebagian masyarakat atau industri rumah tangga hanya mengira-ngira berapa takarannya yang sesuai. Untuk itu perlu dilakukan penelitian Kajian Kualitas Keripik Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*, L.) Terhadap Pengaruh Lama Perendaman dan Konsentrasi Kapur Sirih (Ca(OH)_2).



1.2 Tujuan

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui konsentrasi larutan kapur sirih terbaik digunakan untuk bahan perendaman keripik ubi jalar ungu.
2. Untuk mengetahui lama perendaman terbaik pada pembuatan keripik ubi jalar ungu.
3. Untuk mengetahui kombinasi persentase dan lama perendaman terbaik pada pembuatan keripik ubi jalar ungu.

1.3 Manfaat

Penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan nilai guna dari ubi jalar ungu menjadi produk pangan yang lebih memiliki nilai ekonomis. Sehingga dapat membantu masyarakat dalam mengolah ubi jalar ungu menjadi lebih renyah, tahan lama dan lebih menarik konsumen.