

I. PENDAHULUAN

I.I Latar Belakang

Kebutuhan individu konsumen akan berbagai zat gizi dapat lebih dijamin pemenuhannya dengan cara mengkonsumsi pangan yang beraneka ragam. Penganekaragaman pangan bertujuan untuk memantapkan konsumsi pangan yang berimbang. Salah satu upaya perbaikan konsumsi pangan yaitu diversifikasi tepung dalam bentuk tepung olahan pada *brownies* yang bertujuan supaya memudahkan masyarakat dalam pengolahan pangan. *Brownies* dapat dijadikan sebagai salah satu makanan alternatif bagi masyarakat yang memiliki banyak rutinitas sebagai sarapan yang siap dibawa dan dimakan diperjalanan tanpa harus menghabiskan waktu duduk dimeja makan (Ambarini, 2005).

Bahan utama pembuatan *brownies* adalah tepung terigu, Ketergantungan masyarakat Indonesia terhadap terigu sangat merugikan karna tepung terigu merupakan produk impor. Permasalahan ini sebenarnya dapat ditekan dengan memanfaatkan komoditi pangan lokal sebagai bahan baku yang bernilai gizi dengan harga yang cukup murah, dapat menghasilkan produk baru yang bernilai ekonomis dan bergizi. Salah satunya adalah dengan menggunakan umbi dahlia dan ubi jalar ungu.

Bunga dahlia biasanya dimanfaatkan sebagai tanaman hias dan bunga potong, sedangkan umbinya digunakan sebagai bibit dan sisanya terbuang menjadi limbah. Padahal umbi dahlia merupakan sumber karbohidrat yang berupa inulin. Umbi dahlia kering mengandung inulin sebanyak 65-75% dari total karbohidrat yang ada didalamnya (Sikumbang dan Hindersah, 2009).

Umbi bunga dahlia belum begitu banyak diminati masyarakat untuk dijadikan salah satu bahan olahan pangan. Pengubahan bentuk umbi dahlia menjadi tepung dapat mempermudah pemanfaatan umbi dahlia untuk penggunaan dalam pengolahan sebagai bahan setengah jadi. Selain itu, perubahan bentuk menjadi tepung juga dapat memperbaiki daya simpannya sehingga umur simpannya dapat lebih lama (Haryani, Muthmainah dan Sikumbang, 2013).

Bunga Dahlia memiliki potensi pengembangan yang cukup tinggi untuk daerah Sumatera barat, hal ini berdasarkan sejumlah kota di Sumatera Barat seperti Bukittinggi yang telah mencanangkan diri sebagai “*The City of Dahlia*” untuk mengembangkan potensi sumber daya hayati ini (Rista, 2011). Berdasarkan uji fitokimia yang telah dilakukan Suryadi (2007), diketahui bahwa umbi tanaman dahlia berbunga merah mengandung golongan flavonoid, fenolik, dan saponin. Umbi dahlia dari bunga berwarna merah yang ditanam pada tanah inceptisols (Sukabumi) memiliki kadar inulin tertinggi dari pada bunga dahlia yang berwarna ungu, kuning dan putih (Iskandar, 2014).

Ubi jalar merupakan sumber karbohidrat yang cukup tinggi, sehingga memiliki potensi sebagai pangan alternatif. Selain mudah ditemukan di pasaran dengan harga yang relatif murah, ubi jalar memiliki kandungan gizi yang baik seperti serat, betakaroten, vitamin B, vitamin C dan antosianin. Salah satu keunggulan bahan pangan dari ubi jalar yang perlu dipromosikan adalah ubi jalar berwarna daging ungu. Jenis ubi jalar ini mempunyai kandungan antosianin tinggi. Antosianin berperan sebagai antioksidan bermanfaat tinggi bagi kesehatan tubuh, pigmen warna ungu pada ubi jalar dapat dimanfaatkan sebagai zat warna alami pada proses pembuatan *brownies* (Suprapti, 2003).

Ciri lain dari ubi jalar yaitu kandungan gula yang relatif tinggi sehingga dapat memberikan rasa manis lebih tinggi dibandingkan dengan komoditi sumber karbohidrat lain. Komposisi kimia lain yang cukup berperan ialah amilosa. Kadar amilosa dalam ubi jalar bervariasi dari 17,5-20%. Kadar amilosa pada ubi jalar dapat memberikan rasa berpasir (jawa=*mempur*) dan ubi jalar berkadar amilosa rendah mempunyai rasa tidak berpasir dan lebih kenyal (Apriliyanti, 2010).

Tepung siap olah *brownies* adalah tepung jadi atau tepung siap pakai yang didalam sudah terkandung campuran antara tepung umbi dahlia dan tepung ubi jalar ungu, serta terdapat bahan-bahan pendukung lainnya seperti gula, *vanilli*, susu bubuk, dan pengembang yang sudah tercampur sesuai formulasi yang telah ditentukan dalam bentuk bubuk (Desroiser, 1988).

Pencampuran tepung umbi dahlia dan tepung ubi jalar ungu dalam pembuatan tepung siap olah *brownies* karena produk *brownies* yang dihasilkan pada pra penelitian dengan menggunakan tepung umbi dahlia 100% menghasilkan

brownies yang pada saat dipotong berderai dikarenakan tekstur *brownies* yang kurang padat. Sedangkan dengan formula pencampuran tepung umbi dahlia dan tepung ubi jalar ungu 50%:50% didapatkan hasil *brownies* yang tidak berderai dan lembut. Berdasarkan latar belakang diatas maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Pembuatan Tepung *Brownies* Siap Olah dari Campuran Tepung Umbi Dahlia (*Dahlia variabilis*) dan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Var ayu murasaki*)”**

I.2. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui karakteristik dari tepung *brownies* siap olah.
2. Mendapatkan formulasi terbaik yang disukai panelis dari campuran tepung umbi bunga dahlia dan tepung ubi jalar ungu pada tepung *brownies* siap olah.

I.3. Manfaat Penelitian

1. Mempermudah konsumen dalam pengolahan produk *brownies* dengan adanya tepung siap olah yang praktis.
2. Meningkatkan pemanfaatan tepung umbi bunga dahlia dan tepung ubi jalar ungu sebagai produk lokal yang potensial.

I.4. Hipotesa Penelitian

- H0 : Pencampuran tepung umbi bunga dahlia dengan tepung ubi jalar ungu tidak berpengaruh terhadap karakteristik tepung *brownies* siap olah yang dihasilkan.
- H1 : Pencampuran tepung umbi bunga dahlia dengan tepung ubi jalar ungu berpengaruh terhadap karakteristik tepung *brownies* siap olah yang dihasilkan.

