

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Kondisi masyarakat Indonesia yang tergantung pada bahan pangan tertentu misalnya beras dan gandum dapat melemahkan ketahanan pangan nasional. Menghadapi hal tersebut, maka perlu dilakukan penggalan potensi bahan pangan lokal melalui diversifikasi pangan yang akan mendukung ketahanan pangan nasional serta mengurangi ketergantungan masyarakat terhadap beras dan gandum. Bahan pangan lokal yang dapat dimanfaatkan adalah ubi jalar ungu dan labu kuning.

Ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas*, L.) memiliki warna ungu akibat adanya pigmen antosianin yang menyebar dari bagian kulit sampai dengan daging ubinya. Antosianin pada ubi jalar ungu mempunyai aktivitas sebagai antioksidan yang menyebabkan beberapa jenis ubi jalar ungu mempunyai gradasi warna ungu yang berbeda.

Ubi jalar ungu mengandung zat gizi antara lain yaitu karbohidrat 83,81%, protein 2,79%, serat pangan 4,72% (Susilawati dan Medikasari, 2008), lemak 0,43%, kadar abu 3,28%, antosianin 923,65 mg/100 gr, aktivitas antioksidan 61,24% (Widjanarko, 2008), amilosa 15,20%, dan amilopektin 72,16% (Efendi, 2016).

Labu kuning (*Cucurbita moschata*) merupakan suatu jenis tanaman menjalar yang tergolong dalam jenis tanaman semusim yang banyak terdapat di Indonesia terutama di dataran tinggi. Labu kuning mempunyai keistimewaan yaitu mempunyai rasa manis, aroma, dan warna yang menarik. Labu kuning memiliki kandungan gizi yang cukup lengkap seperti karbohidrat, protein, pro-vitamin A, vitamin B1, dan vitamin C. Komposisi kimia labu kuning yaitu energi 32 kkal, protein 1,1 g, karbohidrat 6,6 g, vitamin B1 0,08 mg, dan vitamin C 5,2 mg (Ashari, 1995).

Kandungan gizi labu kuning yang cukup lengkap dan  $\beta$ -karoten yang cukup tinggi dengan harga terjangkau, labu kuning berpotensi untuk dikembangkan menjadi produk pangan olahan berbasis pangan lokal. Mengingat potensi gizi dan ketersediaan labu kuning yang melimpah dengan rata-rata produksi labu kuning

seluruh Indonesia berkisar antara 20-21 ton per hektar, sedangkan konsumsi labu kuning di Indonesia masih sangat rendah yakni kurang dari 5 kg per kapital per tahun (Widayati dan Damayanti, 2007).

Salah satu produk yang dapat dibuat dengan pemanfaatan tepung ubi jalar ungu dan tepung labu kuning adalah *juadah*. *Juadah* merupakan makanan tradisional khas Pariaman yang biasanya digunakan sebagai buah tangan dalam acara perkawinan yang terbuat dari tepung beras, gula, dan bahan tambahan lainnya. *Juadah* berbentuk seperti rambut-rambut halus yang dibuat dalam ukuran besar dan berwarna putih kecoklatan. Biasanya *juadah* diproduksi apabila adanya pesanan untuk acara perkawinan sebagai buah tangan. *Juadah* itu sendiri sangat jarang ditemukan dipasaran, adapun yang dikomersialkan masih dalam ukuran yang besar sehingga tidak praktis untuk dikonsumsi.

Bahan utama pembuatan *juadah* adalah tepung beras. Pada penelitian ini, penulis melakukan pencampuran tepung beras dengan tepung ubi jalar ungu dan tepung beras dengan tepung labu kuning. Kualitas *juadah* ditentukan oleh mutu fisik yaitu dengan menilai tingkat kekerasan. Komponen yang sangat berperan terhadap kekerasan adalah kandungan amilosa dan amilopektin. Amilosa memberikan kekerasan pada makanan, semakin tinggi kadar amilosa pada produk maka akan menghasilkan tekstur yang baik dan daya lebih tahan pecah (Muchtadi, 2011). Adapun alasan tepung ubi jalar ungu dan tepung labu kuning dapat digunakan pada pembuatan *juadah* ini karena pada tepung ubi jalar ungu dan tepung labu kuning mengandung amilosa dan amilopektin. Amilosa dan amilopektin pada tepung ubi jalar ungu adalah 15,20% dan 72,16% (Efendi, 2016), sedangkan amilosa dan amilopektin yang terdapat pada tepung labu kuning adalah 9,86% dan 1,22% (Purnama, Purwandari, dan Supriyanto, 2012).

Pada penelitian pendahuluan yang telah penulis lakukan, *juadah* dapat dibuat dengan perbandingan tepung beras dengan tepung ubi jalar ungu dan tepung beras dengan tepung labu kuning pada taraf 90%:10% ; 80%:20% ; 70%:30%. Penambahan tepung ubi jalar ungu dan tepung labu kuning diatas 30% menghasilkan *juadah* yang tidak sesuai dengan tekstur khas dari *juadah* tersebut yaitu rambut-rambut halus. Oleh karena itu, pada penelitian ini dilakukan penambahan tepung ubi jalar ungu atau tepung labu kuning tidak melebihi 30%.

Berdasarkan uraian diatas, maka penulis telah melakukan penelitian yang berjudul “**Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* var. *Ayamurasaki*) dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) pada Pembuatan *Juadah*”**

## **1.2 Tujuan Penelitian**

Berikut adalah beberapa tujuan dilakukannya penelitian ini :

1. Untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung ubi jalar ungu terhadap karakteristik *juadah* yang dihasilkan.
2. Untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung labu kuning terhadap karakteristik *juadah* yang dihasilkan.
3. Untuk mengetahui formulasi terbaik dalam menghasilkan *juadah* dengan penambahan tepung ubi jalar ungu berdasarkan uji organoleptik.
4. Untuk mengetahui formulasi terbaik dalam menghasilkan *juadah* dengan penambahan tepung labu kuning berdasarkan uji organoleptik.

## **1.3 Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat dilakukannya penelitian adalah sebagai berikut :

1. Untuk meningkatkan nilai tambah terhadap komoditi ubi jalar ungu dan labu kuning.
2. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang bagaimana cara mengatasi hasil panen yang melimpah sehingga nilai ekonomis ubi jalar ungu dan labu kuning meningkat.
3. Meningkatkan pemanfaatan bahan baku lokal dalam penganekaragaman produk olahan pangan.
4. Diketahui pengaruh penambahan tepung ubi jalar ungu atau tepung labu kuning terhadap karakteristik *juadah* yang dihasilkan.
5. Diketahui formulasi terbaik dalam menghasilkan *juadah* berdasarkan uji organoleptik.