

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Makanan ringan (*snack*) merupakan salah satu jenis olahan pangan yang memiliki cukup kandungan vitamin dan mineral yang dibutuhkan tubuh dan juga dapat berfungsi sebagai sumber energi. Salah satu bentuk makanan ringan adalah *tortilla chips*, merupakan makanan khas dari Meksiko yang berbentuk keripik dengan ukuran ketebalan yang berbeda-beda. *Tortilla chips* biasanya menggunakan jagung sebagai bahan baku utamanya. Jagung merupakan hasil palawija yang memegang peranan penting dalam pola menu makanan masyarakat Indonesia setelah beras. Menurut Suarni (2009), jagung kaya akan komponen pangan fungsional, seperti serat pangan tubuh (*dietary fiber*), asam lemak esensial, isoflavon, mineral Fe, hingga β -karoten. Jagung juga memiliki kadar protein yang lebih tinggi (9,5%) dibandingkan dengan beras (7,4%). Selain itu, keunggulan jagung dibandingkan dengan sereal lain adalah warna kuning yang dihasilkan pada jagung, dimana mengandung karotenoid berkisar antara 6,4-11,3 $\mu\text{g/g}$ (Aini, 2013). Selanjutnya menurut Aini (2013), pemenuhan kebutuhan jagung untuk dikonsumsi langsung dapat juga dijadikan sebagai tepung. Budaya mengkonsumsi tepung jagung sebagai bahan baku untuk produk olahan pangan juga menjadi suatu alternatif yang digunakan dalam memanfaatkan bahan pangan lokal di masyarakat Indonesia.

Menurut Kumalaningsih, Wignyanto, dan Fitria (2005), *tortilla chips* sampai saat ini umumnya masih dibuat hanya dengan menggunakan jagung dan sedikit penambahan bahan lain untuk menambahkan cita rasa yang berbeda. Disamping itu dalam pembuatan makanan ringan, telah banyak ditemukan kandungan zat-zat berbahaya bagi kesehatan tubuh seperti adanya pewarna dan pemanis buatan (Noriko, Pratiwi, Yulita, dan Elfidasari, 2011). Untuk itu, perlu adanya upaya dalam mengatasi masalah akan zat berbahaya tersebut, yakni salah satunya dengan pemanfaatan ubi jalar.

Ubi jalar (*Ipomoea batatas*, L) atau dikenal juga dengan istilah ketela rambat, merupakan jenis umbi-umbian yang memiliki banyak keunggulan dibandingkan dengan umbi-umbi yang lain, yakni mudah diproduksi pada berbagai

lahan, harga yang murah dan mudah didapatkan, serta dapat berfungsi dengan baik sebagai substitusi dan suplementasi sumber karbohidrat (Zuraida dan Yati, 2001). Ubi jalar terdiri dari beberapa varietas yang digolongkan berdasarkan warna umbi, yaitu ubi jalar ungu, ubi jalar kuning, ubi jalar putih, dan ubi jalar orange. Warna pada ubi jalar disebabkan karena adanya kandungan antioksidan yang cukup kuat yang dapat menetralkan radikal bebas penyebab penuaan dini dan pencetus aneka penyakit degeneratif seperti kanker dan jantung (Ginting, Utomo, Yulifianti, dan Jusuf, 2011).

Menurut Ginting *et al.* (2011), ubi jalar ungu memiliki kelebihan yaitu adanya kandungan antosianin yang merupakan salah satu senyawa antioksidan. Antosianin termasuk kedalam kelompok flavonoid, yang merupakan pigmen penghasil warna merah, ungu, dan biru. Ginting *et al.* (2011), juga menyatakan bahwa kandungan antosianin di dalam ubi jalar ungu ternyata cukup tinggi dibandingkan dengan biji kedelai hitam, beras hitam, dan terong ungu, yaitu mencapai 519 mg/100g berat basah (Hardoko, Hendarto, dan Siregar, 2010). Disamping itu, ubi jalar orange dan kuning ternyata juga terbukti mengandung senyawa antioksidan yaitu betakaroten yang cukup tinggi. Betakaroten berfungsi sebagai provitamin A didalam tubuh manusia. Warna kuning dari ubi jalar ini dapat berfungsi sebagai pewarna alami yang berasal dari umbi-umbian (Widyaningtyas dan Susanto, 2015). Menurut *United Nation Development Programme* (2013), ubi jalar orange setidaknya mengandung vitamin A sebanyak empat kali lipat dari wortel atau sebesar 7.700 mg/100 gram, sehingga baik untuk pencegahan kebutaan dan penyakit mata.

Menurut Hardoko *et al.* (2010), ubi jalar dalam bentuk tepung dan pati sangat berpotensi dalam upaya meningkatkan nilai tambah. Secara nutrisi, ubi jalar memiliki kandungan karbohidrat yang mencapai 27,9% dengan kadar air 68,5%, sedangkan dalam bentuk tepung karbohidratnya mencapai 85,26% dengan kadar air 7,0%. Dengan pemanfaatan tepung ubi jalar ini, diharapkan dapat memberikan suatu inovasi pada produk *tortilla chips* yang mana menghasilkan produk dengan berbagai macam warna serta mendapatkan cita rasa berbeda dari produk yang biasanya. Berdasarkan penguraian diatas, maka penulis melakukan penelitian yang berjudul **“Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis Tepung Ubi Jalar (*Ipomea batatas*, L) Terhadap Karakteristik *Tortilla Chips*”**.

1.2. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mengetahui pengaruh penambahan berbagai jenis tepung ubi jalar terhadap karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik *tortilla chips*.
2. Mendapatkan produk *tortilla chips* dengan penambahan tepung ubi jalar yang memiliki karakteristik paling baik secara organoleptik.

1.3. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah:

1. Memaksimalkan nilai ekonomis atau nilai tambah dari pemanfaatan ubi jalar dengan pengolahannya menjadi *tortilla chips*.
2. Meningkatkan pemanfaatan bahan baku lokal dalam penganekaragaman produk olahan pangan.
3. Memberikan informasi kepada masyarakat luas dalam meningkatkan program diversifikasi produk olahan pangan berjenis makanan ringan (*snack*).

