

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Saat ini kesadaran masyarakat akan pentingnya pangan sehat semakin meningkat. Masyarakat mulai menginginkan pangan yang tidak hanya nikmat untuk dikonsumsi tapi juga memiliki manfaat bagi kesehatan tubuh. Sarapan pagi merupakan nutrisi pertama yang tubuh terima setelah berpuasa saat tidur di malam hari. Sarapan yang sehat dan baik adalah yang memenuhi minimal seperempat dari kebutuhan nutrisi harian seperti mengandung karbohidrat, lemak, protein, vitamin, mineral, serat dan air yang cukup yang berperan dalam proses pencernaan, menambah energi dan meningkatkan konsentrasi dan daya ingat (Khomsan, 2004).

Salah satu produk sarapan siap santap yang praktis dalam pembuatan dan penyajiannya adalah *flakes*. Nurjanah (2000) menyatakan bahwa produk sereal seperti minuman sarapan, produk ekstruksi dan *flakes* merupakan produk yang menempati angka tertinggi pada pola konsumsi masyarakat. *Flakes* merupakan makanan yang memiliki bentuk seperti lembaran tipis berwarna kuning kecoklatan. *Flakes* bisa dikonsumsi dengan susu atau secara langsung sebagai menu sarapan. Produk *flakes* dapat diolah dengan metode dan teknologi yang sederhana. *Flakes* yang beredar saat ini banyak dibuat menggunakan bahan dasar sereal, *flakes* berbahan gandum yang terkenal adalah *oatflakes* dan *wheat* (Nurhidayanti, Dewi, Narsih, 2017). Salah satu cara yang bisa digunakan untuk menambah variasi dari *flakes* adalah penggunaan tepung ubi jalar ungu dan tepung ampas kelapa.

Kumalaningsih (2008) menyatakan bahwa ubi jalar ungu mengandung antosianin sebesar 519 mg/100g berat basah. Antosianin mampu mencegah terjadinya penuaan dini karena antosianin memiliki kemampuan menangkap radikal bebas dan menghambat oksidasi lemak yang merupakan penyebab utama kerusakan sel yang berasosiasi dengan timbulnya penuaan, menurunnya daya ingat dan kepikunan, asam lambung, asam urat, penyakit jantung coroner, maag, kanker degeneratif seperti arterosklerosis dan polip (Jaya, 2013).

Pemanfaatan ubi jalar sebagai pangan olahan masih sangat terbatas pada jenis-jenis makanan tradisional yang dianggap tidak lebih baik dibanding produk olahan terigu. Oleh karena itu, perlu dilakukan diversifikasi olahan ubi jalar, baik pengolahan dari bahan segar maupun bahan baku yang akan memperluas pemanfaatannya, serta memberi nilai tambah dan mampu memacu pengembangan agroindustri berbasis ubi jalar (Ginting, Utomo, Yulifianti dan M.Jusuf. 2011). Menurut data yang dihimpun oleh Badan Ketahanan Pangan Kementerian Pertanian dan Badan Pusat Statistik (BPS) aktivitas impor gandum Indonesia padatahun 2019 mencapai 10,94 juta ton dimana mengalami kenaikan dari tahun 2018 yang mengimpor gandum sebanyak 10,11 juta ton. Oleh karena itu perlu dilakukan pengurangan impor gandum dengan memanfaatkan bahan pangan lokal seperti umbi – umbian menjadi pengganti terigu terutama dalam pembuatan *flakes*. Ubi jalar ungu memiliki komponen gizi yang cukup kompleks, tapi memiliki kandungan serat yang rendah. Oleh karena itu dilakukan pencampuran tepungampas kelapa yang mengandung serat yang tinggi yaitu sebesar 24,1% serat kasar dalam 100 gram tepung ampas kelapa (Hafiza, Ahmad dan Nor, 2012).

Pemanfaatan ampas kelapa menjadi tepung dapat meningkatkan nilai tambahnya karna selama ini ampas kelapa hanya dibuang. Menurut Fauzan (2013) Kandungan serat kasar pada tepung ampas kelapa yang tinggi menjadikannya cocok digunakan sebagai salah satu bahan baku pengolahan produk pangan, terutama untuk orang – orang yang memiliki resiko tinggi obesitas, diabetes dan kardiovaskular. Flakes dengan penambahan tepung ampas kelapa selain memiliki kandungan serat yang tinggi juga dapat dapat meningkatkan rasa flakes karna kandungan lemak atau minyaknya. Menurut Penelitian Komala, Yusmarini. dan Rahmayuni (2017) tentang kajian pemanfaatan tepung ampas kelapa dan tepung sukun dalam pembuatan flakes menunjukkan bahwa banyaknya jumlah penambahan tepung ampas kelapa pada pembuatan flakes akan meningkatkan penilaian hedonik karena adanya kandungan lemak atau minyak yang terdapat dalam tepung ampas kelapa. Berdasarkan penelitian Nurhidayanti *et al* (2017) diketahui bahwa formulasi terbaik flakes berbahan tepung ampas kelapa dan tepung gandum adalah 30:70 yang menghasilkan flakes berwarna kuning kecoklatam, beraroma kelapa dan memiliki tekstur yang renyah.

Berdasarkan uraian diatas maka penelitian ini penting dilakukan untuk mengetahui **“Pengaruh Perbandingan Pencampuran Tepung Ampas Kelapa**

***(Cocos nucifera)* dan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L*) Terhadap Karakteristik Fisiko Kimia Dan Organoleptik Flakes”.**

1.2 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh perbandingan pencampuran tepung ampas kelapa terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik flakes yang dihasilkan.
2. Mengetahui perbandingan pencampuran tepung ampas kelapa dan tepung ubi jalar ungu yang terbaik dalam pembuatan flakes.

1.3 Manfaat Penelitian

3. Menghasilkan flakes dengan variasi baru
4. Memanfaatkan penggunaan bahan pangan lokal dalam pembuatan pangan fungsional
5. Meningkatkan diversifikasi pangan olahan ampas kelapa dan ubi jalar



