

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Seiring waktu perkembangan dunia kuliner makanan masuk dari budaya asing ke Indonesia seperti Eropa dan Amerika membawa perubahan pada kebiasaan konsumsi masyarakat Indonesia, sehingga muncul jenis-jenis makanan yang berasal dari negara lain, salah satunya seperti *tortilla* (Harlan, 2012). *Tortilla* merupakan camilan berbentuk keripik yang berbahan baku jagung yang sangat terkenal di Meksiko, Amerika Tengah dan bagian selatan Amerika. Kata *tortilla* berasal dari kata *torta* yang berarti suatu kue bundar (Griffith, 2018). Nama *tortilla* diperoleh dari orang-orang Spanyol karena kemiripannya dengan kue dan telur dadar tradisional Spanyol. Selain diolah menjadi keripik atau *chips*, *tortilla* juga dapat diolah menjadi produk makanan setengah jadi, misalnya seperti tepung, dan kulit tortilla (*tortilla wrap*) (Dolongseda, W., 2017).

Tepung Terigu yang merupakan bahan baku dasar dalam pembuatan *tortilla* merupakan hasil pertanian yang sulit tumbuh di Indonesia. Proses pembuatan tepung terigu dimulai dengan adanya penggilingan gandum dengan batu, hasil penggilingan awal adalah tepung terigu yang masih dalam bentuk kasar sehingga masih dapat ditemukannya partikel batu yang halus. Kemudian setelah tepung terigu kasar dihasilkan dilakukan langsung proses pemanasan gandum dengan *chaff* (sekam) yang dibuat. Perlakuan pemanasan mengakibatkan tepung terigu memiliki adanya kandungan gluten. Gluten merupakan penyebab adanya

pengembangan adonan karena adanya kandungan gas yang dapat terperangkap. Dalam pembuatan *tortilla*, tepung terigu yang dibasahi dibuat dengan tangan menjadi bentuk yang lebih pipih yang kemudian dijemur (Civitello, 2011).

Sebagai bahan baku pangan, penggunaan tepung terigu setiap tahunnya mengalami peningkatan konsumsi. Berbagai produk yang menggunakan tepung sebagai bahan baku utama yaitu roti, mie, biskuit dan juga kue. Diketahui bahwa negara Indonesia tidak dapat menumbuhkan bahan baku terigu yaitu gandum. Indonesia juga bukan negara penghasil terigu. Menurut (Richana, N., 2010), kebutuhan terigu nasional saat ini mencapai 5 juta ton/tahun, bahkan pada tahun 2012 hingga 2017 yakni 6,3 juta ton hingga 11.5 juta ton/tahun (Ismawati & Legsono, 2020). Oleh karena itu untuk mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu, perlu dicari bahan substitusi atau pengganti tepung yang dapat dibuat dan diolah dengan bahan lokal, seperti yang berasal dari umbi – umbian.

Kandungan di dalam tepung terigu mengandung gluten sehingga ini dapat menghambat metabolisme tubuh, dan dapat mengandung alergen bagi penderita yang intoleransi terhadap gluten sehingga dapat menyebabkan alergi kepada penderita. Tepung terigu saat ini relatif mahal karena diimpor dari luar negeri. Proses pembuatan terigu dari biji gandum dinilai kurang baik karena telah menghilangkan berbagai macam kandungan nutrisi dan mengalami banyak pencampuran kimia. Maka, gandum yang telah diolah dan diproses menjadi tepung terigu nyaris tidak dapat memberi manfaat apapun bagi tubuh kecuali asupan karbohidrat, kalori, dan gluten, sehingga dalam mengonsumsi makanan yang

terbuat dari terigu harus dibatasi oleh penderita diabetes karena tepung terigu memiliki indeks glikemik yang tinggi (Manruroh, N., 2018).

Indonesia sebagai negara yang beriklim tropis sehingga kaya akan tanah yang subur sehingga memperoleh hasil pertanian yang sangat menguntungkan dan cukup besar di sektor pertanian (Haliza, dkk., 2012). Ubi - umbian adalah salah satu hasil pertanian yang didapatkan melalui bidang pertanian di Indonesia. Untuk mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu, maka diperoleh alternatif lain yaitu dengan menggunakan bahan baku utama yaitu ubi-umbian. Ubi – umbian yang dimaksudkan yaitu ubi ungu yang merupakan produk yang berbasis lokal sehingga dapat memajukan perekonomian Indonesia dan juga menaikkan nilai jual ubi-umbian.

Ubi jalar ungu dapat ditemui di Indonesia tetapi kurangnya variasi dalam pembuatan produk menggunakan ubi jalar ungu. Ubi jalar ungu termasuk salah satu komoditas lokal dengan produktivitas yang cukup tinggi. Ubi ungu dikenal dengan nama latin “*Ipomoea batatas var Ayumurasaki*” yang memiliki kulit dan daging ubi yang berwarna ungu kehitaman (ungu pekat). Ubi jalar ungu mengandung pigmen antosianin yang lebih tinggi daripada ubi jenis lainnya (Puspawati, N, 2016). Selain itu kandungan karbohidrat ubi ungu tergolong Low glycemic Index (LGI 51), yaitu tipe karbohidrat yang jika dikonsumsi tidak akan menaikkan kadar gula darah secara drastis. Sangat berbeda dengan beras dan jagung yang mengandung karbohidrat dengan Glycemic Index tinggi, yang dapat membuat kadar gula darah naik secara drastis. Maka itu, bagi penderita diabetes sangat baik jika konsumsi ubi ungu. (Murtiningsih & Suyanti, 2011).

Ubi ungu memiliki berbagai manfaat dibandingkan dengan ubi lain yang memiliki kandungan zat antioksidan yang lebih tinggi berfungsi sebagai anti kanker, anti bakteri perlindungan terhadap kerusakan hati, penyakit jantung dan stroke (Ekistiyanti, M. W. E., 2012). Disamping itu, teknik pengolahan menggunakan ubi ungu sangatlah terbatas di dalam kehidupan sehari-hari kebanyakan ubi ungu hanyalah digunakan sebagai bahan tambahan dan belum ditemukan penggunaan ubi ungu kedalam makanan Meksiko yaitu tortilla. Namun, ubi ungu dapat mengalami pembusukan jika dibiarkan dalam keadaan segar maka itu ubi ungu perlu diolah menjadi tepung (Rosmania, A., 2013).

Dari hasil perbandingan yang tertera pada Tabel 1 di bawah, masing – masing menggunakan 100 gram (g) tepung terigu dan tepung ubi ungu. Dapat dibuktikan bahwa kalori, lemak, karbohidrat, dan protein yang terdapat pada tepung terigu lebih tinggi dibandingkan dengan tepung ubi ungu. Meskipun itu, keunggulan yang terkandung dalam ubi ungu juga tidak kalah dengan tepung terigu yaitu mengandung senyawa antosianin yang dimana memiliki manfaat sebagai antioksidan dan antibakteri yang berfungsi untuk mencegah penyakit kanker, jantung, dan stroke. Selain kandungan senyawa dan zat aktif, ubi ungu juga mengandung nutrisi lainnya seperti vitamin A, vitamin C, vitamin B1, kalsium, lemak, protein, serat kasar, dan fosfor. Jika dibandingkan dengan umbi lainnya, umbi jenis ini memiliki tingkat kestabilan yang tinggi karena memiliki senyawa antosianin yang tinggi (Santoso dan Estiasih, 2014).

TABEL 1
Komposisi Zat Gizi Makanan Per 100 gram

	Kalori	Lemak	Karbohidrat	Protein	Kalsium	Fosfor	Zat Besi
Tepung Terigu	365	1,3	77,3	8,9	16	1,6	1,2
Tepung Ubi Ungu	123	0,70	27,90	1,80	30,00	49,00	0,70

Sumber : Armanzah, R. S (2016)

Kebutuhan akan tepung semakin meningkat seiring dengan terjadinya peningkatan dalam industri pangan sehingga mengakibatkan nilai impor serta kenaikan harga pada tepung terigu semakin tinggi dalam jangka waktu yang lama. Salah satu hal yang harus dilakukan agar mengurangi ketergantungan pada penggunaan tepung terigu yaitu dengan menggunakan bahan baku lokal seperti ubi ungu sebagai salah satu alternatif dengan cara peningkatan proses pengolahan ubi ungu menjadi tepung.

Selain menggunakan tepung ubi ungu, peneliti juga menggunakan tepung konjac sebanyak 5gr dengan tujuan untuk mengikat adonan serta memberikan tekstur elastis. Tepung konjac atau konjac glucomannan merupakan suatu polisakarida yang diekstrak dari umbi *Amorphophallus onchopyllus*. Tepung konjac memiliki sifat fungsional sebagai pengental dan pengikat. (Srzednicki dan Borompichaichartkul (2020). Tepung konjac juga dapat digunakan sebagai pengganti gelatin, bahan pengental dan bahan pengental. Selain itu, tepung konjac juga dapat membentuk dan menetralkan struktur gel sehingga bisa digunakan sebagai pengental makanan.

Pengembangan produk tortilla dengan bahan tepung ubi ungu selain untuk memanfaatkan ubi ungu dalam pengolahannya diharapkan juga dapat memberikan peningkatan kualitas pada segi organoleptik. Beberapa produk olahan ubi jalar ungu yang sudah ada seperti mie, bolu kukus, kue mangkok, kue talam, kue lapis, bakpao, roti tawar, selai, pudding, dan sebagainya (Holinesti, R., 2016).

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang yang sudah dipaparkan diatas, rumusan masalah sebagai berikut

1. Bagaimana cara pengolahan tepung ubi ungu menjadi bahan dasar tortilla?
2. Bagaimana tingkat penerimaan mengenai pembuatan tortilla dengan bahan dasar tepung ubi ungu?

C. Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui pemanfaatan tepung ubi ungu menjadi bahan dasar tortilla.
2. Untuk mengetahui tingkat penerimaan terhadap tortilla berbahan dasar tepung ubi ungu.

D. Manfaat Penelitian

1. Kontribusi pengembangan teori

Hasil penelitian diharapkan dapat menambah ilmu pengetahuan dan sumber data informasi tentang pembuatan makanan *tortilla* dalam bidang *Hospitality*. Selain hal tersebut, penelitian ini juga bermanfaat bagi peneliti lain dalam memperluas

wawasan untuk mengkaji berbagai penelitian yang berhubungan dengan pembuatan makanan menggunakan umbi – umbian yaitu ubi ungu.

2. Kontribusi praktik dan manajerial

Memberikan informasi kepada masyarakat mengenai umbi – umbian yang berupa ubi ungu yang dapat diolah menjadi olahan makanan tortilla menggunakan teknik pengolahan yang benar dan dapat meningkatkan nilai jual umbi – umbian.

E. Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan dari penelitian ini terdapat lima bab yang saling berkaitan dari masing – masing bab yang ada, dengan memiliki tujuan untuk mempermudah dan penelaahan penelitian. Berikut penjelasan terhadap sistematika penulisan dalam bentuk tugas akhir ini, disusun sebagai berikut:

BAB I : PENDAHULUAN

Bab pendahuluan memuat latar belakang masalah, rumusan dan batasan, tujuan peneliti, manfaat peneliti, dan sistematika penulisan.

BAB II : TINJAUAN PUSTAKA

Pada bab 2, tinjauan pustaka meliputi penjelasan teoritis, hasil peneliti sebelumnya, perumusan hipotesis, dan rerangka konseptual.

BAB III : METODE PENELITIAN

Bab ini mendeskripsikan metode yang dilakukan dalam penelitian ini, yaitu menguraikan objek penelitian,

desain penelitian, metode pengambilan sampel, alat pengumpulan data, pengukur variabel, serta metode analisis data.

BAB IV : HASIL ANALISIS DAN PEMBAHASAN

Bagian ini menjelaskan hasil penelitian dan analisis yang telah dilakukan serta membahas hasil penelitian yang telah dilakukan.

**BAB V : SIMPULAN, SARAN DAN RENCANA
KEBERLANJUTAN PENELITIAN**

Bagian ini berisi kesimpulan penelitian, rekomendasi hasil penelitian, dan rencana keberlanjutan setelah penelitian selesai.

