

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Ubi merupakan salah satu jenis dari tanaman umbi - umbian yang banyak tumbuh diseluruh Indonesia. Ubi sendiri terbagi lagi akan beberapa jenis yaitu ubi jalar (*Ipomoea batatas*), ubi rambat (*Dioscorea alatas*), ubi kayu (*Manihot esculenta*), dan talas. Karena ubi mengandung zat-zat gizi yang bermanfaat bagi tubuh, hampir semua masyarakat didunia mengenal dan mengkonsumsi ubi. Ubi jalar sendiri diduga berasal dari Benua Amerika. Para ahli botani dan pertanian memperkirakan daerah asal tanaman ubi jalar adalah Selandia Baru, Polinesia, dan Amerika bagian tengah. Nikolai Ivanovich Vavilov, seorang ahli botani Soviet, memastikan daerah sentrum primer asal tanaman ubi jalar adalah Amerika Tengah. Ubi jalar mulai menyebar ke seluruh dunia, terutama negara - negara beriklim tropika pada abad ke-16. Orang-orang Spanyol menyebarkan ubi jalar ke kawasan Asia, terutama Filipina, Jepang, dan Indonesia (Martha, 2018).

Selain sumber karbohidrat dan kalori, ubi jalar ungu juga mengandung protein dan lemak. Terdapat kandungan pigmen warna ungu atau antosianin yang bervariasi pada setiap tanaman ubi jalar. Beberapa manfaat ubi jalar ungu bagi kesehatan. Ubi ungu berfungsi untuk menghambat penggumpalan darah sehingga aliran darah menuju ke jantung dapat berjalan lancar. Antosianin pada ubi ungu bermanfaat sebagai antioksidan yang dapat menyerap polusi udara. Antosianin ubi ungu juga

memiliki fungsi fisiologis misal antioksidan, antikanker, antibakteri, perlindungan terhadap kerusakan hati, penyakit jantung dan stroke. Ubi ungu memiliki aktivitas antioksidan dan antibakteri 2,5 dan 3,2 kali lebih tinggi dari pada beberapa varietas “blueberry”. Ubi ungu kaya akan serat. Serat dan pektin dalam ubi ungu sangat baik untuk mencegah gangguan pencernaan. Selain itu banyak sekali manfaat ubi jalar bagi kesehatan diantaranya adalah untuk menghambat pertumbuhan kanker payudara. Didalam ubi terkandung asam retinat, turunan vitamin A yang bermanfaat untuk kesehatan mata dan berfungsi sebagai antikanker (Martha, 2018).

Ubi ungu akan menjadi tren makanan di tahun 2020, karena warnanya yang cantik menjadi daya tarik tersendiri. Ditahun lalu *matcha* menjadi sangat populer, banyak diolahnya untuk kreasi makanan dan minuman. Kini kepopuleran *matcha* diprediksi akan tergeser dengan ubi ungu. Hal tersebut berhubungan dengan tren makanan tahun 2020 yang berupa makanan sehat. Menurut educator bidang gizi Irtya Qiyamulail, ubi ungu kaya akan antioksidan (Fitra R, 2020). Penulis berusaha mengembangkan olahan makanan ubi ungu dalam hidangan *savory*. Dari diketahui ubi ungu hanya dijadikan bahan olahan makanan manis, atau penutup (Iswara et al, 2020).

Di era globalisasi ini persaingan semakin banyak, oleh karena ini penulis berusaha mengembangkan olahan makanan berbahan dasar ubi ungu menjadi makanan *savory*. Diketahui ubi ungu hanya dijadikan bahan dasar pembuatan makanan manis. Pengembangan ini bermaksud untuk mengembangkan jenis makanan lain berbahan dasar ubi ungu dalam persaingan pengembangan, dan pembuatan makanan.

Ditinjau dari potensi sumber daya Indonesia memiliki potensi ketersediaan pangan sebagai sumber karbohidrat yang besar. Salah satu sumber karbohidrat adalah jenis umbi – umbian seperti ubi jalar (*Ipomoea batatas L*). Awalnya ubi jalar yang banyak ditemui adalah jenis ubi jalar putih, kuning, dan oranye. Akan tetapi, sejak diperkenalkan varietas ubi jalar ungu dari Jepang dengan warna daging umbinya sangat gelap yaitu Ayamurasaki dan Yamagawamurasaki dan telah diusahakan secara komersial, pemanfaatan ubi jalar ungu semakin memiliki prospek yang bagus. Warna ungu pada ubi jalar ungu disebabkan oleh adanya zat warna alami yang disebut antosianin. Antosianin adalah kelompok pigmen yang menyebabkan warna kemerah – merahan. Senyawa antosianin berfungsi untuk antioksidan dan penangkap radikal bebas, sehingga berperan untuk mencegah terjadi penuaan, kanker, dan penyakit degeneratif. Keberadaan senyawa antosianin sebagai sumber antioksidan alami didalam ubi jalar ungu yang membuat cukup menarik karena jenis pangan ini dapat diolah menjadi makanan yang mempunyai nilai fungsional. (Husna, 2013) Banyaknya faktor yang membuat ubi ungu sendiri lebih digemari dibandingkan varian jenis ubi lainnya, ubi jalar ungu merupakan jenis ubi jalar yang paling digemari karena memiliki rasa yang lebih manis, dan tekstur yang lebih lembut dibandingkan jenis lainnya, padahal kandungan gula dalam jenis ubi ungu sendiri tidak jauh berbeda. Ubi ungu sendiri bisa dijadikan sebagai bahan pewarna yang alami sebagai pewarna ungu. Kandungan dari ubi ungu sendiri memiliki kandungan vitamin A lebih banyak dari pada varian ubi lainnya. Vitamin A yang ada

dalam ubi ungu mencapai 7700 mg/100 g. Dan ubi ungu memiliki kadar zat antosianin yang lebih tinggi dibandingkan ubi lainnya. Itulah yang membuat ubi jalar ungu lebih digemari dibandingkan jenis ubi jalar lainnya. (Natalia, 2013)

Gambar 1
Produksi Ubi Ungu Menurut Provinsi di Indonesia 2014-2018

No.	Provinsi	Tahun					Pertumbuhan
		2014	2015	2016	2017	2018 ²⁾	2018 thdp 2017 (%)
1	Aceh	31,621	29,131	24,531	23,738	15,672	-33.98
2	Sumatera Utara	1,383,346	1,619,495	1,228,138	980,879	803,403	-18.09
3	Sumatera Barat	217,962	208,386	201,201	209,115	201,833	-3.48
4	Riau	117,287	103,599	105,992	124,797	133,738	7.16
5	Jambi	35,550	43,433	53,944	64,489	56,605	-12.23
6	Sumatera Selatan	220,014	217,807	386,881	539,009	382,043	-29.12
7	Bengkulu	78,853	80,309	70,539	64,644	73,491	13.69
8	Lampung	8,034,016	7,387,084	6,481,382	5,451,312	6,683,758	22.61
9	Kepulauan Bangka Belitung	19,759	35,024	61,471	70,254	59,426	-15.41
10	Kepulauan Riau	8,979	9,157	24,012	19,473	19,722	1.28
11	DKI Jakarta	-	-	-	-	-	-
12	Jawa Barat	2,250,024	2,000,224	1,792,716	1,901,433	1,635,031	-14.01
13	Jawa Tengah	3,977,810	3,571,594	3,536,711	3,138,864	3,267,417	4.10
14	DI Yogyakarta	884,931	873,362	1,125,375	1,025,693	859,393	-16.21
15	Jawa Timur	3,635,454	3,161,573	2,924,933	2,908,417	2,551,840	-12.26
16	Banten	85,943	74,163	90,629	75,486	72,616	-3.80
17	Bali	131,887	86,070	99,370	77,960	92,144	18.19
18	Nusa Tenggara Barat	92,643	107,254	55,041	48,921	58,021	18.60
19	Nusa Tenggara Timur	677,577	637,315	618,281	823,114	853,468	3.69
20	Kalimantan Barat	192,967	173,449	163,023	139,048	147,475	6.06
21	Kalimantan Tengah	43,342	45,712	63,862	96,467	142,852	48.08
22	Kalimantan Selatan	92,272	71,751	80,904	88,854	88,974	0.14
23	Kalimantan Timur	60,941	53,966	56,508	85,944	86,079	0.16
24	Kalimantan Utara ¹⁾	41,947	38,936	37,262	42,878	44,050	2.73
25	Sulawesi Utara	46,553	44,123	45,522	44,448	41,651	-6.29
26	Sulawesi Tengah	84,688	47,295	34,909	54,225	48,405	-10.73
27	Sulawesi Selatan	478,486	565,958	416,553	368,435	422,601	14.70
28	Sulawesi Tenggara	175,086	175,095	161,518	242,901	209,159	-13.89
29	Gorontalo	3,987	2,653	2,470	2,278	2,781	22.08
30	Sulawesi Barat	29,902	24,984	25,698	34,662	22,174	-36.03
31	Maluku	97,959	134,661	151,767	143,661	85,734	-40.32
32	Maluku Utara	147,917	120,283	98,907	126,763	122,706	-3.20
33	Papua Barat	11,169	11,181	10,074	10,783	22,798	111.43
34	Papua	45,512	46,388	30,551	24,803	34,173	37.78
Indonesia		23,436,384	21,801,415	20,260,675	19,053,748	19,341,233	1.51

Sumber : Badan Pusat Statistik

Sumber : Badan Pusat Statistik (2018)

Gambar diatas merupakan data dari Badan Pusat Statistik Indonesia yang menjelaskan bahwa pada tahun 2014 Indonesia menghasilkan 23,436,384 ton ubi ungu, Pada tahun 2019 Indonesia menghasilkan 19,341,233 ton. Lampung adalah provinsi yang menghasilkan ubi ungu terbanyak dari Indonesia dengan rata – rata produksi 6.000 sampai 8.000

ton pertahunnya, dilanjut dengan Jawa Barat dengan rata – rata produksi 3.000 sampai 4.000 ton pertahunnya, lalu Jawa Timur dengan rata – rata produksi 2.000 sampai 3.000 ton pertahunnya. Dari data di atas dapat disimpulkan bahwa produksi ubi ungu di Indonesia sangatlah tinggi, walaupun ada pengurangan produksi setiap tahunnya. Namun dapat dilihat penyebaran produksi ubi ungu di Indonesia sangatlah luas dan ubi ungu sendiri mudah untuk ditemukan.

Makanan *Western* merupakan istilah makanan yang berasal dari Eropa. (Wiranata, 2021). Istilah ini merupakan pembagian dari keanekaragaman makanan yang ada di dunia. *Westernfood* memiliki ciri menggunakan beberapa bahan sendiri dalam penggunaan dalam memasak. Makanan *western* identik dengan 5 (Lima) saus dasar dalam pembuatannya, diantaranya: *Hollandaise, Bechamel, Velouté, Tomato, dan Espagnole (Brown Sauce)* dimana masih ada turunannya dari ke lima saus di atas. (Renold, 2012). Bahan – bahan yang digunakan ke dalam makanan *western* biasanya lebih ke arah ayam, daging, dan juga gandum. Dan porsi dalam makanan *western* biasanya disajikan dalam ukuran yang besar karena pada saat menyantapnya menggunakan sendok, garpu, dan pisau. Dalam makanan *western* biasanya rasa dari makanan tersebut memiliki rasa yang lebih hambar dan kurang berbumbu, tidak segurih dan berempah seperti makanan di negara - negara Asia.

Makanan *Western* memiliki penggemarnya masing-masing, makanan *western* dapat dibagi menjadi beberapa bagian sesuai dengan negara asalnya. Setiap negara memiliki ciri khasnya masing-masing seperti

italia: Pasta, Pizza, dan lainnya. Negara Belanda memiliki: *Croquette*, *tatter tots*, dan lainnya. Setiap negara memiliki ciri khas khusus seperti penggunaan bahan baku yang melimpah di negaranya.

Dalam pengolahan makan *western* banyak didapati penggunaan bahan baku berupa tepung terigu. Terigu merupakan olahan dari tumbuhan gandum yang diolah menjadi tepung terigu. Terigu merupakan bahan yang kaya akan protein, dan olahan terigu akan menghasilkan hidangan makanan berupa karbohidrat, karena kandungan *gluten* yang dihasilkan. Indonesia sendiri bukan negara penghasil gandum, dan gandum yang diolah merupakan gandum yang di import, dan menambah devisa negara. Itu sebabnya penulis menggunakan bahan yang merupakan hasil Indonesia sendiri, yaitu ubi ungu. Ubi ungu sendiri memiliki kadar protein, dan *gluten* yang hampir mirip dengan terigu, dan produksi ubi ungu yang melimpah di Indonesia dengan produksi 2,02 juta ton (Rahardi, 2018), membuat Indonesia menjadi urutan no 6 negara penghasil ubi jalar ungu setelah China, Nigeria, Tanzania, dan Uganda.

Indonesia merupakan salah satu negara terluas di dunia dengan luas 18,3 juta KM persegi, menjadikan Indonesia negara terluas no 15 di dunia Indonesia di anugrahi tanah yang luas, dan juga subur akibat di kelilingi lingkaran gunung berapi, yang mengandung banyak sekali mineral, membuat Indonesia memiliki tanah yang subur (balai penelitian tanah,2019). Menjadikan Indonesia dapat di tanami banyak tumbuhan, dan bahan pangan. Pada tahun 2020 Indonesia mengekspor 15 ribu ton ubi ungu dari total 22 ribu ton yang di hasilkan (Trisady, 2018). Hal ini menjadi

perhatian penulis karena sebanyak 68,1% penghasilan ubi di jual mentah ke luar negri. Perhatian penulis tertuju pada harga yang dijual oleh pihak Indonesia ke luar. Penulis ingin menaikkan nilai jual dari ubi ungu dengan membuat olahan makanan berbahan dasar ubi ungu, dengan membuat makanan baru. Dari data yang di dapat hanya 7 ribu ton saja yang dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia.

Kuestioner ini dibuat sebelum perancangan buku resep. Untuk mengetahui ketertarikan masyarakat terhadap olahan ubi ungu dalam olahan makanan *western*. Dari hasil kuestioner yang kami bagikan rata – rata menyatakan bahwa mereka tertarik dengan olahan ubi ungu di dalam hidangan *western*. kuesioner yang telah kami bagikan kepada 15 mahasiswa responden yang berupa responden terdidik tapi tidak terlatih.

TABEL 1
Hasil Survei Pendahuluan

Kuestioner		Responden									
No	Soal	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Apakah anda tertarik dengan hidangan western						1	7	7		
2	Seberapa tertarik anda dengan makanan olahan ubi ungu						4	11			
3	Apakah anda bosan dengan hidangan ubi ungu yang ada pada umumnya						5	10			

Sumber : Hasil Olahan (2021)

TABEL 1
Hasil Survei Pendahuluan (lanjutan)

Kuestioner		Responden									
No	Soal	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
4	seberapa tau anda penggunaan makanan ubi ungu kedalam hidangan western						5	10			
5	Apakah anda tertarik dengan makanan western berbahan dasar ubi ungu						4	8	3		

Sumber : Hasil Olahan (2021)

Dari tabel 1 dapat di ketahui kurangnya olahan ubi ungu yang ada di masyarakat, dan rumah makan di Indonesia. Ubi ungu sendiri memiliki kandungan zat yang baik untuk kebutuhan manusia, dan rasa yang dimiliki ubi ungu yang memiliki tekstur, dan rasa yang enak untuk dinikmati.

Ubi ungu memiliki teksur yang berserat, dan gluten yang baik, hal ini menjadikan ubi ungu terasa *creamy* setelah diolah. Rasa yang diciptakan ubi ungu ialah manis, gurih, dan mudah untuk di konsumsi(Winda, 2012). Tekstur, dan rasa yang di miliki oleh ubi ungu ini sangat cocok untuk di jadikan olahan *western*, yang memiliki rasa dominan manis, dan gurih akibat menggunakan bahan baku susu, mentega, dan tomat dalam pembuatan makanan *western*. Dalam makanan *western* sendiri penggunaan *mother sauce* memiliki rasa, dan tekstur yang cocok untuk di padukan bersama ubi ungu, kemudian *bechamel* yang *creamy* dan gurih, *hollandaise* yang *creamy* dan asam, *tomato* yang memiliki karakter rasa manis, asam, dan

gurih, dan terakhir *brown* yang gurih. Kandungan rasa tekstur yang dimiliki menyerupai dengan seluruh ke 5 dasar saus hidangan western sendiri, dan cocok untuk dijadikan makanan *western*.

Alasan penulis membuat buku resep, Resep 10 Hidangan *Western* Berbahan Dasar Ubi Ungu adalah membuat informasi baru dari olahan ubi ungu. Karena menurut (Trisady, 2018) olahan ubi ungu hanya diolah menjadi beberapa makanan saja seperti: Talam Ubi, Kolak Ubi, Bola Ubi, dan Roti rasa Ubi. Hal ini menjadi perhatian karena kebosanan menjadi alasan utama masyarakat jarang untuk mengonsumsi Ubi Ungu. Perbandingan konsumsi ubi ungu dengan kentang memiliki jumlah yang signifikan yaitu 7.000 ton dibandingkan 44,200 ton (Rohman, 2018). Perbandingan ini di dasari oleh keragaman jumlah kreasi makanan berbahan kentang lebih banyak dari pada ubi ungu (Trisady, 2018). Selain itu dari questioner yang penulis dapat rata-rata masyarakat yang suka dengan makanan *western*, dengan makanan lainnya adalah sebesar 72,6 %. Dari data ini penulis ingin untuk memadukan ubi ungu dengan makanan *Western*. Selain itu ubi ungu memiliki rasa yang cocok dengan makanan *western* dari rasa manis, dan rasa gurih yang di miliki. Target Pembaca kami adalah para peminat bidang kuliner, dan orang yang ingin membuka peluang usaha baru terhadap olahan ubi ungu.

B. Tujuan Pembuatan Rancangan Buku Resep

Tujuan dari pembuatan rancangan buku resep dengan judul 10 Hidangan *Western* Berbahan Dasar Ubi Ungu adalah

1. Mengenalkan olahan makanan ubi ungu dalam hidangan *western*

2. Mengembangkan olahan makanan ubi ungu dalam hidangan *western*
3. Menjadi pedoman untuk membuat peluang usaha baru

