

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Ubi jalar (*Ipomoea batatas* L.) merupakan tanaman ubi yang mudah tumbuh dan berkembang di seluruh Indonesia. Secara umum masyarakat mengenal ubi jalar putih, ungu, merah, orange dan kuning. Ubi jalar memberikan sumbangan karbohidrat yang tinggi setelah padi, jagung, dan ubi kayu. Ubi jalar dikenal sebagai sumber pati dan serata pangan yang tinggi, selain itu mengandung vitamin dan mineral khususnya kalium dan fosfor, dan β -karoten yang cukup tinggi pada ubi jalar orange sehingga menunjang program diversifikasi pangan berbasis tepung. Namun, bentuk konsumsi yang paling umum pada masyarakat adalah ubi jalar rebus, goreng, getuk, keripik bahkan ubi jalar dianggap sebagai pangan darurat yang hanya dikonsumsi oleh masyarakat kelas bawah.

Ubi jalar memiliki prospek pengembangan yang cukup besar dilihat dari potensi ubi jalar daerah Sulawesi Selatan. Berdasarkan informasi statistik BPS Provinsi Sulawesi Selatan (2015) bahwa perkembangan produksi ubi jalar selama periode 2014-2015 mengalami peningkatan yang signifikan dan pada tahun 2015 mencapai 70,767 ton dibanding tahun 2014 hanya mencapai 52,521 ton. Salah satu ubi jalar yang gemar dikonsumsi masyarakat adalah ubi jalar Putih. Ubi jalar orange atau kuning memiliki potensi unggulan β -karoten (pro-vitamin A) yang tinggi.

Pengolahan ubi jalar menjadi tepung ubi jalar merupakan salah satu alternative dalam upaya pengawetan dan penghematan ruang penyimpanan. Selain itu bentuk tepung memiliki masa simpan relatif lama, akan lebih mudah untuk dimanfaatkan sebagai bahan baku industri pangan maupun non pangan bahkan

dapat mensubstitusi penggunaan tepung terigu atau olahan pangan berbasis tepung ubi jalar.

Proses pembuatan tepung ubi jalar prinsipnya adalah pengupasan, pengirisan atau penyawutan/perajang, perendaman dengan larutan natrium metabisulfit, ditiriskan, dibilas, penjemuran dan pengeringan suhu 50°C hingga kadar air 7%, lalu penepungan hingga lolos ayakan 80 mesh (Lesmayati dan Qomariah, 2014). Namun, adanya isu keamanan pangan bebas residu kimia sehingga produsen tepung perlu mempertimbangkan cara pengolahan yang lebih baik. Selain itu, hasil tepung ubi jalar masih memiliki kekurangan yang tidak dikehendaki seperti permasalahan yang timbul saat ubi jalar dikupas, getah dan kulit sebagai sumber enzim phenolase menyebabkan reaksi browning (Suprpto, 2004), kurang mengembang dan berwarna kecoklat-coklatan sehingga perlu diperbaiki karakteristik tepung ubi jalar agar berkualitas dengan memodifikasi sifat-sifat fungsional (Hidayati, 2014).

Blansing adalah proses pemanasan cepat untuk menonaktifasi enzim yang umum dilakukan dengan suhu mencapai 100°C. Blanching dapat dilakukan dengan air, uap dan energi microwave. Namun, penggunaan panas yang berlebihan tidak disarankan pada pengolahan ubi jalar. Aulia dan Putri (2015).

Ubi jalar memiliki kecenderungan untuk bersifat lembek setelah dikenai proses pemanasan, hal ini juga dapat mempengaruhi penurunan komponen penting β -karoten yang termasuk golongan antioksidan dan sifat antioksidan tidak stabil pada suhu tinggi. Menurut Erawati (2006) bahwa blanching 70°C selama 10 menit menurunkan kadar β -karoten hingga 15,03 - 20,47%.

Berdasarkan uraian tersebut, maka dilakukan penelitian tentang pengaruh metode blansing dan suhu pengeringan terhadap mutu tepung ubi jalar.

Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan yaitu untuk:

1. Mengetahui pengaruh metode Blansing terhadap mutu tepung ubi jalar.
2. Mengetahui pengaruh suhu pengeringan terhadap mutu tepung ubi jalar.
3. Mengetahui pengaruh interaksi antara Blansing dan suhu pengeringan terhadap mutu tepung ubi jalar.

Kegunaan

Adapun kegunaan sebagai bahan informasi tentang cara pembuatan tepung ubi jalar. Selain itu juga sebagai bahan perbandingan untuk penelitian yang berkaitan dengan pembuatan tepung ubi jalar dengan metode blanching dan suhu pengeringan.

Hipotesis Penelitian

1. Terdapat satu metode blanching yang berpengaruh lebih baik terhadap mutu tepung ubi jalar.
2. Terdapat satu suhu pengeringan yang berpengaruh lebih baik terhadap mutu tepung ubi jalar
3. Terdapat interaksi antara metode blanching dan suhu pengeringan untuk menghasilkan mutu tepung ubi jalar.