

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bubur adalah makanan yang memiliki tekstur yang lunak sehingga mudah untuk dicerna. Bubur memiliki tekstur yang cair, kental dan lunak. Bahan utama bubur ini harus mengandung nutrisi seperti karbohidrat. Bubur biasanya terbuat dari beras, gandum, umbi-umbian dan biji-bijian (Saragih et al., 2024). Bubur memiliki karakteristik yang lembut dan halus, akan tetapi bubur ini memiliki kekurangan yaitu umur simpan yang pendek dikarenakan tekstur bubur yang cair (Anandito et al., 2016)

Meningkatnya permintaan makanan instan di era modern ini menjadikan pengembangan inovasi dalam pembuatan bubur instan. Bubur instan merupakan salah satu produk makanan yang dibuat untuk memberikan kemudahan, dan kenyamanan dalam penyajiannya (Saragih et al., 2024). Kelebihan dari bubur instan ubi jalar yaitu umur masa simpan yang lebih panjang (Ramadhan et al., 2021). Umumnya, bubur instan terbuat dari beras, tepung-tepungan, biji-bijian, kacang dan umbi. Salah satu komoditas lokal yang memiliki gizi tinggi dan beragam manfaat yaitu ubi jalar. Pengembangan bubur instan dari ubi jalar merupakan upaya untuk meningkatkan nilai tambah ubi jalar, memberikan alternatif pilihan makanan instan dan menambah variasi terbaru bubur instan yang berbeda dari bubur instan konvensional.

Pembuatan bubur instan ini harus memiliki kualitas bahan baku dan kandungan nutrisi yang dapat memenuhi kebutuhan gizi manusia seperti protein, karbohidrat, serat dan vitamin (Handayani et al., 2014). Penggunaan bahan baku lokal ubi jalar dapat memberikan alternatif yang menarik dan lebih sehat. Jenis ubi yang digunakan dalam pembuatan bubur instan yaitu ubi jalar putih lokal madura, karena pemanfaatan ubi jalar lokal madura. Kelebihan dari komoditas ubi jalar yaitu mengandung gizi yang cukup banyak.

Ubi jalar (*Ipomoea batatas*) adalah salah satu tanaman pangan tropis yang terdapat di Indonesia. Ubi jalar juga mengandung karbohidrat, protein, lemak, vitamin, serat, mineral (kalium, fosfor), β – karoten (Efendi et al., 2015). Menurut Ramadhan et al., 2021 ubi jalar putih mengandung nutrisi air (65,24%), protein (0,87%), lemak (0,95%), abu (0,93%), karbohidrat (28,79%), serat (65,24%) dan kalori 123 (Lekawael & Smith, 2016)

Ubi jalar putih mengandung nutrisi vitamin C yang lebih tinggi jika dibandingkan dengan ubi kuning dan ubi jalar ungu, kandungan vitamin C pada ubi jalar putih yaitu 28,68 mg/100 gram sedangkan pada ubi kuning sebesar 25,00 mg/100 gram dan ubi ungu sebesar 21,43 mg/100g. Kandungan karbohidrat pada ubi jalar putih lebih tinggi jika dibandingkan dengan jenis ubi jalar ungu dan ubi jalar kuning (Khairani *et al.*, 2024). Tetapi, ubi jalar ini memiliki kekurangan yaitu memiliki kandungan protein dan lemak yang rendah. Menurut Lekawael & Smith, (2016) jumlah protein yang terkandung dalam ubi jalar yaitu 0,87% dan lemak sebesar 0,95% sehingga perlu ditambahkan kedelai untuk menambahkan kandungan protein pada bubur instan. Penambahan sari kedelai yang berperan untuk menyumbang protein, berdasarkan penelitian Apriansyah *et al.*, (2024) sari kedelai mengandung protein sebesar 4,52 – 4,84%. Selain itu, penambahan kedelai juga dapat berfungsi sebagai kesehatan tulang karena kedelai mengandung mineral yang kaya kalium, magnesium dan kalsium (Rafiony *et al.*, 2023). Selain itu, pembuatan bubur instan ubi jalar ini juga terdapat penambahan susu bubuk yang mengandung vitamin, protein dan omega 6 yang berasal dari minyak nabati.

Bubur instan ubi jalar ini dapat digunakan sebagai Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI). Tekstur dari MP-ASI ini berbentuk bubur lembut dan lebih padat dari ASI. Pembuatan MP-ASI juga harus mempertimbangkan nutrisi yang terkandung dalam bahan baku. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Handayani *et al.*, (2014) zat gizi yang harus diberikan dalam MP-ASI diantaranya yaitu karbohidrat, protein, vitamin, lemak, zat besi, kalsium, omega 3 dan omega 6.

Pembuatan bubur instan ini melalui proses pengawetan dengan pengeringan yang bertujuan untuk memperpanjang umur simpan makanan. Proses pengeringan juga dapat mencegah pertumbuhan mikroorganisme dan mengurangi aktivitas enzim yang dapat menyebabkan kerusakan pada bahan dan mempertahankan kandungan nutrisi ubi jalar (Sari *et al.*, 2022). Pembuatan bubur instan ubi jalar ini dapat memperpanjang daya simpan, meningkatkan nilai tambah, menganekaragamkan produk (Manfaati *et al.*, 2019).

Penggunaan lama waktu pengeringan dan variasi komposisi bahan yang berbeda-beda bertujuan untuk mempengaruhi karakteristik kimia bubur. Adanya variasi komposisi bahan dengan mengkombinasikan antara ubi jalar dan sari

kedelai dapat memperoleh kombinasi bahan yang tepat untuk pembuatan bubur. Penggunaan lama waktu pengeringan yang berbeda ini bertujuan untuk menemukan waktu pengeringan yang optimal sesuai dengan variasi komposisi bahan yang digunakan. Lama waktu pengeringan juga menghasilkan perubahan sifat kimia yang berbeda. Berdasarkan hasil penelitian (Heliana *et al.*, 2024) menunjukkan bahwa lama pengeringan memberikan pengaruh terhadap kualitas dan uji kimia kadar air. Profil mutu kimia bubur instan ubi jalar ini akan dilakukan pengujian mutu kimia bubur instan ubi jalar sehingga dapat diperoleh produk bubur instan dengan nutrisi yang baik dengan variasi komposisi bahan dan lama pengeringan yang berbeda.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang diangkat dalam penelitian yaitu:

1. Bagaimana pengaruh lama pengeringan dan variasi komposisi bahan terhadap profil mutu kimia kadar air, protein, lemak, abu, karbohidrat, serat dan vitamin C pada bubur instan ubi jalar?
2. Bagaimana profil mutu kimia kadar air, protein, lemak, abu, karbohidrat, serat kasar dan vitamin C pada bubur instan ubi jalar?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Memperoleh pengaruh lama pengeringan dan variasi komposisi bahan terhadap profil mutu kimia kadar air, protein, lemak, abu, karbohidrat, serat dan vitamin C pada pembuatan bubur instan ubi jalar.
2. Memperoleh profil mutu kimia kadar air, protein, lemak, abu, karbohidrat, serat dan vitamin C pada pembuatan bubur instan ubi jalar

1.4 Manfaat Penelitian

1. Manfaat dari penelitian ini yaitu mengetahui pengaruh lama pengeringan dan variasi komposisi bahan terhadap profil mutu kimia bubur instan ubi jalar.
2. Memberikan informasi tentang pengaruh lama pengeringan dan variasi komposisi bahan terhadap profil mutu kimia bubur instan ubi jalar.