

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara produsen ubi jalar terbesar keempat didunia setelah China, Uganda, dan Negeria (Kementerian perdagangan 2013). Produktivitas ubi jalar di Jawa Timur mengalami peningkatan dari tahun 2009 – 2013. Secara berturut turut yaitu 153,73; 164,55; 182,12; 183,98; 194 kuintal/hektar (BPS 2015). Dari keterangan diatas menunjukkan ketersediaan ubi jalar cukup banyak. Untuk kebutuhan ekspor pada tahun 2012 ubi jalar Indonesia meningkat 61% dan peningkatan volume 36% (ILO PcDP2 UNDP 2012).

Ubi jalar ungu berpotensi sebagai bahan pangan fungsional. Beberapa kandungannya yaitu antosianin, pigmen yang menyebabkan daging umbi berwarna. senyawa fenol yang penting karena menentukan aktivitas antioksidan serta kandungan serat pangan yang bermanfaat untuk pencernaan (Ginting *et al.* 2011). Antosianin pada ubi jalar berfungsi sebagai antioksidan dan antikarsinogenik (Husna *et al.* 2013)

Pemanfaatan ubi jalar di Negara maju bermacam – macam yaitu untuk keperluan pangan dan nonpangan. Beberapa produk diantaranya yaitu untuk mie, ubi goreng, makanan penutup, kembang gula, kecap, tepung, minuman anggur, cuka, nata decoco, bioethanol dll (ILO PcDP2 UNDP 2012). Contoh lainnya berupa mie kering berbasis tepung ubi jalar ungu (Widiatmoko *et al* 2015).

Makanan ringan atau yang lebih dikenal dengan sebutan *snack food* adalah produk makanan yang sangat digemari oleh masyarakat Indonesia. Makanan ringan dikelompokkan menjadi beberapa jenis, contohnya kripik dan *crackers*. Makanan ini banyak ditemukan di supermaket dan toko-toko, dan juga makanan ringan banyak dijadikan oleh-oleh khas daerah. Konsumen makanan ringan meliputi anak-anak sampai orang dewasa.

Meskipun ketersediaan ubi jalar cukup banyak, ubi jalar ungu memiliki kelemahan jika disimpan dalam keadaan segar. dalam keadaan segar, ubi ini hanya memiliki masa simpan 5 bulan. Dengan diolah menjadi tepung, ubi jalar memiliki keuntungan yaitu tahan lama, meningkatkan nilai jual dan praktis dalam pembuatan makanan atau produk lainnya.

Sehingga tujuan dari penelitian ini yaitu mengolah ubi jalar ungu menjadi tepung untuk bahan baku stik. Dan selanjutnya untuk mendapatkan produk yang disukai masyarakat dan menemukannya formulasi terbaik dilakukan pengujian terhadap sifat sensoris, tekstur, kadar air dan daya kembang dari stik ubi jalar ungu

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh faktor formulasi tepung (terigu:tapioka) dan faktor tepung ubi ungu : formulasi tepung serta interaksi antar kedua faktor terhadap sifat sensoris, tekstur dan daya kembang stik ubi jalar ungu?
2. Berapa kandungan kadar air stik ubi jalar ungu pada perlakuan terbaik ?

1.3 Tujuan

1. Mengetahui pengaruh faktor formulasi tepung (terigu:tapioka) dan faktor tepung ubi ungu : formulasi tepung serta interaksi antar kedua faktor terhadap sifat sensoris, tekstur dan daya kembang stik ubi jalar ungu
2. Mengetahui harga pokok produksi stik ubi ungu pada formulasi terbaik