

I PENDAHULUAN

Bab ini menguraikan mengenai : (1) Latar Belakang Penelitian, (2) Identifikasi Masalah, (3) Maksud dan Tujuan, (4) Manfaat dan Kegunaan Penelitian, (5) Kerangka Pemikiran, (6) Hipotesis Penelitian, (7) Tempat dan Waktu Penelitian.

1.1. Latar Belakang Penelitian

Indonesia merupakan salah satu negara yang beriklim tropis. Negara Indonesia mempunyai kekayaan alam yang melimpah terutama pada jenis tanaman pangan lokal umbi-umbian. Salah satu tanaman umbi-umbian yang cukup dikenal adalah ubi kayu. Pemanfaatan ubi kayu sampai saat ini masih sangat terbatas. Oleh karena itu, diperlukan serangkaian penelitian untuk meningkatkan potensi ubi kayu sebagai alternatif bahan pangan sumber karbohidrat umbi-umbian yang diminati oleh masyarakat.

Program dan kegiatan pembangunan pertanian tanaman pangan tahun 2015-2019 yaitu “PaJaLe” adalah salah satu program yang bertujuan untuk mengembangkan budi daya tanaman, salah satunya adalah ubi kayu. Lokasi pengembangan yang akan dilakukan di beberapa daerah seperti di Bandung, Bogor, Cianjur, Subang, Sukabumi, Sumedang dan Tasikmalaya.

Kecamatan tanjung siang di Kabupaten Subang adalah salah satu wilayah potensi produsen ubi kayu, dan salah satu varietas yang paling dicari adalah “sampeu manggu”. Rata-rata produksi kecamatan tanjung siang mencapai 114.400 kwintal (GRI, 2009).

Pemanfaatan tepung lokal dapat menurunkan konsumsi tepung terigu. Sehingga dianjurkan untuk memanfaatkan bahan-bahan lokal. Selain dapat menurunkan konsumsi tepung terigu, dapat meningkatkan nilai ekonomis tepung lokal yang diolah menjadi tepung instan maupun olahan makanan siap konsumsi.

Produk pangan yang dibuat instan menjadi lebih mudah dibawa dan disimpan serta praktis untuk diolah ataupun langsung dikonsumsi. Salah satu produk pangan yang dibuat instan adalah tepung pisang goreng, karena sampai saat ini gorengan merupakan produk makanan yang sangat digemari oleh masyarakat dari berbagai kalangan.

Tepung pisang goreng dibuat dari konsentrasi yang berbeda adalah untuk dapat menentukan konsentrasi tepung ubi kayu termodifikasi, yang dapat diterima oleh masyarakat.

1.2. Identifikasi Masalah

Permasalahan yang dapat dirumuskan yaitu bagaimana pengaruh konsentrasi tepung ubi kayu termodifikasi terhadap tepung pisang goreng.

1.3. Maksud dan Tujuan

Maksud dari penelitian ini adalah untuk mengetahui jenis tepung yang berbeda (tepung ubi kayu, tepung mocaf dan tepung ubi kayu termodifikasi) dan konsentrasi tepung ubi kayu termodifikasi yang tepat terhadap tepung pisang goreng.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh konsentrasi tepung ubi kayu termodifikasi terhadap tepung pisang goreng, sehingga

diharapkan pisang goreng memiliki citarasa, aroma dan penampakan yang disukai oleh konsumen.

1.4. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Memberikan referensi pengolahan tepung pisang goreng berdasarkan olahan tepung ubi kayu.
2. Memberikan informasi produk diversifikasi tepung pisang goreng.
3. Mengembangkan produk dari tepung ubi kayu, tepung mocaf, dan tepung ubi kayu termodifikasi, menjadi tepung pisang goreng dengan karakteristik yang sesuai dengan sifat fisik, kimia, dan organoleptik.
4. Menurunkan pemakaian tepung terigu yang merupakan bahan import.
5. Meningkatkan nilai ekonomis dari tepung ubi kayu, tepung mocaf, dan tepung ubi kayu termodifikasi, yang merupakan produk lokal.

1.5. Kerangka Pemikiran

Menurut Risti, (2013), Tepung mocaf tidak 100% identik dengan tepung terigu, oleh karena itu diperlukan tambahan tepung tapioka dan pati jagung untuk mendapatkan tekstur mie yang baik.

Menurut Ike, dkk, (2012) Formulasi optimum pembuatan *fried batter coating* yaitu tepung garut sekitar 40%; CMC 1,5%; dan garam 2,5%.

Menurut Fansisca, (2010), Formula 6 merupakan formula yang terpilih dalam pembuatan tepung bumbu. Komposisi formula 6 meliputi 60% tepung jagung, 12,5% tepung beras, 12,5% tapioka dan 15% tepung ketan.

Menurut Esti (2008), Tepung ubi kayu mengandung pati 83,8%, lemak 0,9%, protein 1%, serat 2,1%, abu 0,7%. Kekurangan dari ubi kayu adalah rendahnya kandungan protein, sehingga untuk meningkatkan kandungan protein produk olahan yang dihasilkan dari tepung ubi kayu perlu adanya penambahan sumber protein, misalnya dari tepung kacang-kacangan.

Menurut Laiya *et al* (2014), Pemanfaatan tepung sagu sebagai bahan pengikat pada kerupuk memiliki potensi menjadi komoditas unggul. Potensi dan kandungan gizi yang terdapat pada sagu dapat dimanfaatkan sebagai salah satu alternatif sebagai bahan pengikat adonan pada kerupuk ikan.

Menurut Yuyun (2007), Pati jagung merupakan tepung yang baik bila dicampur dengan tepung terigu karena dapat mengurangi rasa *puffy* (empuk) pada terigu. Pati jagung ketika digoreng cenderung lebih renyah dan mudah patah saat digigit. Pemakaian pati jagung yang berlebihan akan membuat gorengan terasa keras.

Menurut Hara (2002), Gum arab mudah larut dalam air dan sifatnya unik jika dibandingkan dengan gum lain. Gum arab dapat membentuk larutan dengan kekentalan yang rendah sehingga dapat membentuk larutan dengan konsentrasi sampai 50%. Sedangkan gum lain akan membentuk larutan yang sangat kental pada konsentrasi yang rendah (1-5%) dan gum arab baru mencapai kekentalan maksimum pada konsentrasi 40-50%. Rendahnya sifat kekentalan ini berhubungan dengan sifat molekul globular yang bercabang banyak dan kompleks dari gum arab.

Menurut Army (2012), Tepung sagu apabila dipanaskan lebih kental dari tepung jagung sehingga menyebabkan penyerapan air lebih lambat. Hal inilah yang menyebabkan kadar air mie basah dengan bahan dasar tepung sagu 100% lebih rendah.

1.6.Hipotesis Penelitian

Berdasarkan kerangka pemikiran diatas, dapat diambil hipotesis diduga bahwa konsentrasi tepung ubi kayu termodifikasi berpengaruh terhadap tepung pisang goreng.

1.7. Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian dilakukan di Laboratorium Pengembangan Produk dan Laboratorium Analisis Kimia Pangan, Pusat Pengembangan Teknologi Tepat Guna, Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia yang berlokasi di Jalan Aipda KS. Tubun No. 5 Subang. Waktu penelitian dari bulan Juni sampai Agustus 2016.

