

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 LATAR BELAKANG

Ubi jalar (*Ipomoea batatas*) merupakan salah satu bahan pangan sumber karbohidrat yang kaya vitamin A, C dan mineral. Selain dikonsumsi segar, ubi jalar dapat juga diolah menjadi selai, saos, juice dan bahan baku industri. Ubi jalar yang daging umbinya berwarna ungu, banyak mengandung antosianin yang sangat bermanfaat bagi kesehatan. Pengolahan ubi jalar menjadi bahan setengah jadi seperti tepung ubi jalar, dapat memperpanjang masa simpan dan meningkatkan nilai ekonomi. Dari hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa tepung ubi jalar berpotensi sebagai pengganti tepung terigu terutama karena bahan bakunya banyak terdapat di Indonesia dan ditambah lagi rasanya yang manis sehingga dapat mengurangi penggunaan gula pada pengolahannya. Hasil penelitian ini juga menunjukkan bahwa pengolahan ubi jalar menjadi tepung dapat mempercepat tercapainya diversifikasi pangan non beras, disamping itu juga dapat mengurangi impor gandum sebagai bahan pembuat tepung terigu.

*Shaker screen* atau pengayak goyang adalah suatu alat pengayak yang berfungsi untuk memisahkan berbagai campuran partikel padat sehingga didapat ukuran partikel yang seragam serta terbebas dari kontaminan yang memiliki ukuran berbeda. Dengan demikian dapat dipisahkan antara partikel yang lolos ayakan (butiran halus) dan yang tertinggal di ayakan (butiran kasar).

Ukuran yang digunakan bisa dinyatakan dengan *mesh* maupun mm. *Mesh* adalah jumlah lubang yang terdapat dalam satu inchi persegi (*square inch*), sementara jika dinyatakan dalam mm maka angka yang ditunjukkan merupakan besar material yang diayak. Pada *Shaker screen* ini memiliki saringan (*screen*)

sebanyak 3 tingkat dengan nilai *mesh* yang berbeda, mulai dari 50 *mesh*, 70 *mesh* dan 100 *mesh*.

Proses pengayakan pada pembuatan tepung sangat penting, karena menentukan ukuran partikel tepung yang dihasilkan. Pengayakan merupakan suatu metode pemisahan berbagai campuran partikel padat sehingga didapat ukuran partikel yang seragam serta terbebas dari kontaminan yang memiliki ukuran yang berbeda dengan menggunakan alat pengayakan ( Fatmawati *et. al.*, 2009 ).

Saat ini, teknik pengolahan ubi masih sangat sederhana. Kebanyakan ubi jalar hanya dikonsumsi sebagai bahan makanan tambahan dalam bentuk digoreng atau dikukus. Dalam kehidupan sehari-hari masyarakat kurang memanfaatkan tepung ubi jalar menjadi produk yang bernilai ekonomis. Padahal penggunaan tepung ubi jalar memungkinkan munculnya suatu produk makanan. Untuk itu diperlukan penanganan agar bahan local tersebut dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan produk makanan yang memiliki nilai jual tinggi. (Nur Basuki, 2013:13)

## **1.2 PERUMUSAN MASALAH**

Berdasarkan latar belakang tersebut permasalahan yang timbul pada reduksi dan pengayakan tepung ubi jalar dengan pengayak goyang (*Shaker Screen*) dapat dirumuskan sebagai berikut :

- Bagaimana prinsip dan cara kerja pengayak goyang (*Shaker Screen*) ?
- Apa saja faktor yang mempengaruhi proses pengayakan?

- Bagaimana pengaruh ukuran partikel pengayakan tepung ubi jalar dengan menggunakan ukuran *screen* 50 mesh ,70 mesh dan 100 mesh dengan waktu?
- Bagaimana cara pembuatan kue tradisional dengan bahan baku tepung ubi jalar?
- Bagaimana tingkat penerimaan produk kue tradisional berbahan baku tepung ubi jalar?