

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia adalah negara yang memiliki potensi sangat besar di bidang pertanian. Berbagai jenis tanaman umbi-umbian yang sangat bervariasi dapat tumbuh dengan baik dan subur. Hal ini merupakan sumber daya alam yang potensial yang harus dimanfaatkan sebaik-baiknya. Ubi jalar termasuk tanaman umbi-umbian yang memiliki daya adaptasi yang baik terhadap lingkungan hidup sehingga dapat dibudidayakan pada berbagai jenis lahan, ketinggian tempat, dan tingkat kesuburan tanah yang berlainan. Oleh karena itu ubi jalar banyak dijumpai di Indonesia. (Bambang, 2000)

Selain mudah dijumpai di Indonesia di dalam 100 gram ubi jalar segar juga mengandung banyak gizi yang bermanfaat untuk tubuh seperti kalori, protein lemak, karbohidrat, kalsium, fosfor, zat besi, natrium, kalium, vitamin A, vitamin B1, vitamin B2 dan Vitamin C. (Rukmana, 1997). Dan biasanya ubi jalar diolah dengan cara dikukus, digoreng, dan ada yang dibuat menjadi tepung. Tepung ubi jalar juga tetap bergizi tinggi hanya saja diolah menjadi tepung supaya memiliki waktu simpan yang lebih lama. Pada tepung ubi jalar ungu memiliki komposisi betakaroten 15 kali lebih banyak dibandingkan dengan wortel dan memiliki kandungan antisionin yang tinggi (110-210mg/100gr tepung). (Kusumayanti, Heny dkk, 2014).

Kandungan gizi yang lengkap pada tepung ubi jalar dapat ditambahkan dalam suatu olahan makanan fermentasi yang berbahan dasar susu. Untuk itu

produk olahan makanan fermentasi dari susu yang juga memiliki kandungan gizi yang baik untuk tubuh salah satunya yaitu yoghurt. Yoghurt merupakan salah satu produk hasil fermentasi susu yang paling tua dan cukup populer di seluruh dunia. Bentuknya atau konsistensinya menyerupai pudding atau bubur tetapi dengan rasa agak asam. Selain dibuat dari susu segar, yoghurt juga dapat dibuat dari susu skim (susu tanpa lemak) yang dilarutkan dalam air dengan perbandingan tertentu bergantung pada kekentalan produk yang diinginkan. (Rahmat, 2001) Oleh karena itu perlu dilakukannya penelitian produk olahan makanan fermentasi yoghurt yang ditambah dengan tepung ubi jalar dengan varian ubi jalar putih, ubi jalar kuning, dan ubi jalar ungu.

1.2 Rumusan Masalah

Dalam penelitian ini akan menganalisa pengaruh penambahan tepung ubi jalar dengan varian ubi jalar putih, ubi jalar kuning dan ubi jalar ungu pada yoghurt. Sehingga dapat menghasilkan produk olahan makanan fermentasi dari ubi jalar yang memiliki kandungan gizi tinggi yang bermanfaat untuk tubuh. Oleh karena itu dalam pengolahan yoghurt ini untuk alat dan bahan yang akan digunakan harus disterilisasi terlebih dahulu sehingga produk yoghurt yang dihasilkan berkualitas. Adapun beberapa permasalahan dalam penelitian ini antara lain :

- 1.2.1. Bagaimana mekanisme kerja alat *autoklaf* dalam sterilisasi alat dan bahan?
- 1.2.2. Bagaimana pengaruh perbedaan jumlah tepung ubi jalar putih, ubi jalar kuning dan ubi jalar ungu terhadap kadar total asam, pH, dan densitas?

- 1.2.3. Bagaimana pengaruh fermentasi terhadap kadar total asam, pH, dan densitas?
- 1.2.4. Apa saja faktor-faktor yang mempengaruhi agar dihasilkan produk yoghurt dengan kualitas yang baik?