

# **BAB 1**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar belakang**

Potensi dan pemanfaatan ubi ungu sebagai bahan pangan alternatif sangatlah besar, terutama bagi upaya peningkatan gizi pada manusia dan khususnya ketahanan pangan pada daerah perdesaan atau daerah isolasi. Kandungan kalsium ubi ungu lebih tinggi dari pada beras, jagung maupun sorgum. Ubi jalar memiliki kandungan vitamin A empat kali lebih banyak dari pada wortel, sehingga baik mencegah kebutaan. Ubi jalar mempunyai delapan manfaat menurut berbagai sumber dan kesehatan yang mencakup kandungan zat besi, magnesium, vitamin B6, vitamin C, vitamin D , potasium, beta karoten (vitamin A), anti oksidan dan memiliki kadar gula yang rendah (Nurdjanah & Yuliana, 2019)

Menurut Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan di Provinsi Bali pada tahun 2020 Produksi ubi jalar untuk Bali yaitu 26,821 (ku/ha) dengan luas panen 1.592 (ha), luas tanam 1,446 dan jumlah produktivitas mencapai 168,44 (ku/ha). Potensi ubi jalar di perkirakan sebanyak 5000 (ku/ha) di tambah olahan ubi jalar yang kurang maksimal. (Diskan Pangan, 2020).

Ubi ungu dikenal dengan nama latin (*ipomoea Batatas Var Ayumurasaki*) yang memiliki kulit dan daging ubi yang berwarna ungu kehitaman (ungu pekat). Ubi ungu mengandung pigmen *antosinin* yang lebih tinggi dari pada ubi jenis lainnya (Yasin et al., 2019). Warna ungu pada ubi ungu disebabkan oleh adanya zat warna alami yang disebut *antosoanin*. *Antasoanin* adalah kelompok pigmen yang menyebabkan warna kemerah-merahan, letaknya di dalam cairan sel yang

bersifat larut dalam air. Komponen *antosianin* ubi ungu adalah turunan mono atau diasetil 3-(2-glukosil) glukosil-5 peonidin dan sianidin. Senyawa *antosianin* berfungsi sebagai antioksidan dan penangkap radikal bebas, sehingga berperan untuk mencegah terjadi penuaan, kanker dan penyakit degeneratif. Selain itu, *antosianin* juga memiliki kemampuan sebagai antimutagenik dan antikarsinogenik untuk mencegah gangguan fungsi hati, antihipertensi dan menurunkan kadar gula darah (Yasin et al., 2019). Salah satu pemanfaatan ubi ungu adalah sebagai makanan tradisional, seperti, bakpao, bola bola ubi ungu, klepon, cookies, muffin ubi ungu, roti manis ubi ungu, sandwich ubi ungu, es ubi ungu dan lain sebagainya (Nintami & Rustanti, 2012).

Bola-bola ubi ungu umumnya yang dijual di pasar biasanya terbuat dari tepung terigu atau tepung ketan dan isianya terbuat dari gula merah, keju dan coklat. Penambahan isian dari gula merah tentunya akan menambah kandungan gula yang ada pada bola bola ubi ungu, sehingga perlu dicari bahan alternatif sebagai isian untuk bola-bola ubi ungu. Salah satu bahan yang bisa dijadikan sebagai isian adalah selai nanas. Selai merupakan makanan padat yang terbuat dari sari buah yang kemudian di masak (Atisobhita et al., 2020)

Selai nanas, banyak mengandung karbohidrat 78,6 g/100 g, gula 64,3 g/100 g dan memiliki kandungan yang rendah lemak dan rendah protein. Selain itu, selai nanas bermanfaat untuk membantu mencegah kanker, mengurangi gejala arthritis, membantu menurunkan berat badan (Oktavia et al., 2022).

Berdasarkan latar belakang yang ada, maka dari itu penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang “Perbedaan Jumlah Isian Selai Nanas Terhadap Kualitas Bola-Bola Ubi Ungu”.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian atas dapat dirumuskan permasalahan apakah perbedaan jumlah isian selai nanas menentukan kualitas bola-bola ubi ungu ?

## **C. Tujuan**

### 1. Tujuan umum

Untuk mengetahui kualitas bola-bola ubi ungu yang diberi isian selai nanas dengan jumlah yang berbeda.

### 2. Tujuan khusus

- a) Membuat bola-bola ubi ungu dengan jumlah isian selai buah nanas yang berbeda.
- b) Menganalisis uji hedonik bola-bola ubi ungu yang meliputi aroma, warna, rasa, tekstur, dan penerimaan keseluruhan.
- c) Menghitung nilai gizi bola-bola ubi ungu per 100 gram.
- d) Menetapkan bola-bola ubi ungu dengan perlakuan terbaik berdasarkan uji hedonik.

## **D. Manfaat**

### 1. Manfaat teoritis

- a. Penelitian ini diharapkan dapat menjadi tambahan informasi atau literatur dalam perkembangan ilmu pengetahuan teknologi oleh masyarakat.
- b. Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai referensi atau acuan untuk penelitian selanjutnya.
- c. Hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai sumber pembelajaran oleh semua kalangan.

## 2. Manfaat praktis

Hasil Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat, serta dapat digunakan sebagai referensi pengembangan ilmu gizi khususnya di bagian teknologi pangan.