

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pie adalah produk yang berbahan dasar tepung terigu, air, dan telur dicampur di dengan porsi tertentu menjadi adonan yang fleksibel. Pie adalah salah satu makanan yang dipanggang yang nilai gizinya dapat ditingkatkan dengan substitusi bahan pangan lain yang memiliki nilai gizi dan disukai hampir semua orang. Pie tidak membutuhkan pengembangan volume, sehingga tepung untuk membuat kulit tidak diperbolehkan mengandung banyak gluten ataupun sedikit gluten. Pie memiliki nilai gizi yang baik, per 100 gram pie terdapat energi 438,006 kkal, 26,64 gram lemak, 42,69 gram karbohidrat, serta 6,84 gram protein (Nursalma, *et al.*, 2021). Variasi pie selama ini hanya bervariasi pada isiannya saja, namun pastry ini masih didominasi penggunaan tepung terigu dalam pembuatan crust-nya. Tepung terigu merupakan produk impor, sehingga diperlukan alternatif lain sebagai bahan baku dasar kue. Seiring kemajuan teknologi pangan, pastry dapat dikembangkan dengan menggunakan bahan lokal salah satunya tepung ubi jalar ungu (Yusrina, *et al.*, 2018).

Konsumsi terigu di Indonesia terus meningkat dengan tumbuhnya konsumsi mie instan, roti, biskuit, dan cookies, sehingga impor gandum dari dalam negeri diperkirakan akan terus meningkat. Salah satu upaya untuk mengurangi impor gandum dan untuk meningkatkan ketahanan pangan nasional adalah dengan mengembangkan bahan baku lokal sebagai bahan-bahan substitusi tepung terigu untuk olahan pangan. Bahan baku lokal yang memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi produk salah satunya adalah ubi jalar (Shalillah, 2019).

Menurut SNI 01-4493-1998, ubi jalar merupakan tanaman yang tumbuh di dalam tanah dan menghasilkan umbi. Ubi jalar berwarna ungu, jingga, kuning dan putih. Ubi jalar ungu yang dikenal dengan nama latin *Ipomea batatas var Ayumurasaki* ini memiliki kulit berwarna ungu kehitaman (ungu tua) dan daging buah berbonggol. Ubi ungu merupakan tanaman yang banyak dibudidayakan oleh masyarakat Maluku karena kaya akan nutrisi, per 100 gram ubi ungu mengandung 87 kalori, 2 gram protein, 20 gram karbohidrat dan kurang dari 1 gram lemak. Selain nilai gizinya yang cukup tinggi, ubi jalar juga mengandung antosianin yang berkisar antara 110-210 mg/100 gram. Warna ungu pada ubi disebabkan oleh pewarna alami yang terkandung dalam antosianin. Antosianin adalah sekelompok pigmen penyebab warna merah yang terletak di dalam cairan sel yang larut dalam air. Selain itu, kandungan vitamin C dan betakaroten sebesar 10,5-1.208 mg (Nintami et al., 2012). Sampai saat ini ubi ungu hanya dimakan mentah sebagai ubi utuh (direbus atau digoreng), sehingga daya cerna makanan ini masih rendah. Kelemahan ubi ungu adalah cepat busuk saat masih segar, dengan umur simpan hanya 5 bulan. Oleh karena itu, ubi ungu dapat diolah menjadi tepung agar memiliki umur simpan yang lebih lama dibandingkan dengan kondisi mentah (segar). Teknologi pengeringan yang baik menjaga nilai gizi tepung dan mempertahankannya untuk waktu yang lama. Tepung ubi jalar ungu dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu sebagian atau seluruhnya pada makanan olahan yang sebelumnya berbahan dasar tepung terigu, salah satunya kulit pie. Berdasarkan hasil penelitian Angkih, dkk (2018) nilai tertinggi analisis kimia pie susu dengan penambahan tepung gayam (*inocarpus fagiferus*) secara berturut-turut yaitu hasil uji organoleptik rasa, tekstur dimana pie ini memiliki rasa enak dengan 40% tepung terigu: 60% tepung gayam.

Penelitian Hearsa dan Elida (2019) menunjukkan bahwa pada analisis kualitatif kulit pie yang mengandung substitusi tepung kacang hijau, warna kulit pie yaitu kuning kecoklatan (75%), aroma (75%) berbau kacang hijau, tekstur kulit pie kacang hijau dengan tekstur renyah (75%), rasa kacang hijau asin (On 75%) .

Oleh karena itu, tepung ubi jalar ungu sebaiknya diganti dengan tepung terigu pada makanan berkualitas tinggi seperti kulit pie. Hal ini dapat meningkatkan nilai gizi kulit pie karena tinggi antioksidan, rendah kalori, kaya mineral dan baik vitamin C, menjadikannya camilan yang menarik dan sehat. Oleh karena itu, hal tersebut mendorong peneliti untuk mengangkat penelitian ini dalam bentuk “Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Ubi Ungu Terhadap Karakteristik Organoleptik Kulit Pie”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, Adapun permasalahan dalam penelitian ini adalah Bagaimana pengaruh penggunaan tepung ubi ungu terhadap karakteristik kulit pie?.

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui pengaruh penggunaan tepung ubi ungu terhadap karakteristik mutu kulit pie.

2. Tujuan Khusus

- a. Membuat produk kulit pie dengan berbagai perlakuan
- b. Menentukan perlakuan terbaik pada pembuatan kulit pie dalam uji organoleptik
- c. Menghitung nilai gizi semua perlakuan kulit pie menggunakan aplikasi *Nutricheck*

D. Manfaat

1. Manfaat Teoritis

Diharapkan penelitian ini dapat menambah wawasan pemahaman tentang teori – teori substitusi bahan makanan, sehingga bisa digunakan pedoman oleh seluruh pihak yang ingin membuat formulasi makanan menggunakan tepung ubi ungu.

2. Manfaat Praktis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat bagaimana proses pembuatan kulit pie dengan menggunakan bahan campuran tepung ubi ungu yang tepat tanpa merubah tekstur pie pada umumnya.