

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pada era globalisasi seperti saat ini menyebabkan banyak kebudayaan dari negara asing mulai masuk dan berkembang di Indonesia. Salah satu produk budaya negara asing yang memberikan pengaruh yang cukup besar adalah makanan. Makanan asing khususnya dari negara – negara Barat cukup diminati oleh masyarakat Indonesia akhir – akhir ini, salah satu makanan barat yang paling populer yaitu *waffle*.

Waffle adalah adonan berbasis kue yang dimasak dengan besi *waffle* bermotif untuk memberikan bentuk dan ciri yang khas. *Waffle* umumnya disajikan pada saat sarapan. Seiring dengan perkembangan jaman *waffle* berkembang di berbagai Negara dan mempunyai karakteristik yang berbeda-beda dari segi bentuk maupun toppingnya, namun dengan bahan dasar yang sama yaitu tepung terigu, susu, telur dan garam yang dimasak dengan cetakan *waffle* bermotif untuk memberikan bentuk dan ciri yang khas (Alexandra, 2009)

Ubi jalar (*Ipomoea batatas* L) adalah jenis umbi-umbian yang memiliki banyak keunggulan dibanding umbi-umbi yang lain dan merupakan sumber karbohidrat keempat di Indonesia, setelah beras, jagung, dan ubi kayu. Ubi jalar merupakan salah satu jenis makanan yang memiliki prospek cerah pada masa yang akan datang karena dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan penghasil karbohidrat juga sebagai bahan industri. Namun minat masyarakat untuk mengkonsumsi pangan asal ubi jalar masih rendah. Hal tersebut disebabkan pengolahan ubi jalar di Indonesia

masih terbatas dan sederhana, seperti direbus/dikukus, dipanggang, atau digoreng.

Ubi jalar ungu memiliki aktivitas antioksidan yang berfungsi sebagai penangkap radikal bebas. Ubi jalar juga dapat melindungi manusia dari berbagai penyakit seperti aterosklerosis, hipertensi, oksidasi lipoprotein densitas rendah (LDL) dan beberapa penyakit kanker (Loretha Natalia Samber., 2011). Antioksidan alami mampu melindungi tubuh terhadap kerusakan sel yang disebabkan spesies oksigen reaktif, yang mampu menghambat terjadinya penyakit degeneratif serta mampu menghambat peroksidase lipid pada makanan.

Ubi jalar ungu mengandung pigmen antosianin yang dapat berperan sebagai antioksidan, jenis antosianin yang terdapat dalam ubi jalar ungu yaitu peonidin dan sianidin. Kandungan pigmen antosianin yang berasal dari ubi jalar ungu dapat diolah sebagai pewarna alami untuk makanan, sehingga terbebas dari penggunaan bahan pewarna sintetis (Harris, 1989).

Ubi jalar ungu memiliki kandungan gizi dalam 100 g berat basah yaitu karbohidrat (19,61%), protein (1,03%), lemak (0,32%) kadar abu (0,01%) dan kadar air (78,86%). Koswara (2013) melaporkan kandungan antosianin yang terdapat pada ubi jalar ungu yaitu sebesar 20 mg/100 g sampai 924 mg/100 g berat basah, sehingga berpotensi sebagai sumber antioksidan. Ubi jalar juga mengandung serat pangan berupa serat larut dan tak larut yang dapat menyerap kelebihan lemak/kolesterol dalam darah. Komponen- komponen nutrisi tersebut mendukung pemanfaatan ubi jalar ungu sebagai bahan substitusi dalam pembuatan *waffle* yang perlu dikembangkan sebagai diversifikasi pangan guna mengurangi ketergantungan terigu dan meningkatkan nilai gizi pada *waffle* (Yaningsih, 2012).

B. Ruang Lingkup Pengamatan

Berdasarkan uraian pada latar belakang, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana karakteristik pada *waffle* setelah penambahan tepung ubi jalar ungu?

C. Tujuan

1. Tujuan umum

Mengetahui pengaruh penambahan tepung ubi jalar ungu terhadap karakteristik pada *waffle*.

2. Tujuan khusus

- a. Mengidentifikasi penambahan tepung ubi jalar ungu pada *waffle*.
- b. Menganalisis mutu organoleptik (rasa, aroma, warna, dan tekstur) pada *waffle* dengan penambahan tepung ubi jalar ungu.
- c. Menentukan kadar gizi pada *waffle* dengan penambahan tepung ubi jalar ungu.

D. Manfaat

1. Manfaat teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi tambahan informasi atau literatur dalam perkembangan ilmu pengetahuan teknologi dan menambah wawasan penelitian tentang pengaruh penambahan tepung ubi ungu terhadap karakteristik *waffle*.

2. Manfaat praktis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat agar mengetahui jika tepung ubi ungu kaya akan kandungan gizi.