

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pengolahan bahan pangan lokal merupakan salah satu strategi dalam menciptakan kestabilan kondisi ketahanan pangan di Negara Indonesia. Permasalahan yang dihadapi adalah rendahnya minat masyarakat untuk mengolah bahan pangan lokal menjadi beberapa produk yang bermutu tinggi. Pemanfaatan bahan pangan lokal, seperti umbi-umbian dan jenis sereal nonberas dapat mengurangi tingkat ketergantungan masyarakat terhadap bahan baku terigu yang termasuk barang nonlokal (impor) (Affandi, 2018:2).

Kebijakan percepatan penganeekaragaman konsumsi pangan sangat diperlukan untuk mendorong terciptanya penyediaan aneka ragam pangan yang berbasis pada potensi sumber daya lokal dan tentunya sebagai strategi untuk mengatasi ketergantungan masyarakat terhadap jenis bahan pangan impor tepung terigu di Indonesia. Sejalan dengan membantu program pemerintah, maka perlu adanya ketahanan pangan untuk mendukung pemenuhan kebutuhan pangan yang cukup bagi masyarakat yang dapat dilakukan melalui diversifikasi pangan berbasis sumber daya lokal yang lebih beragam, bergizi seimbang dan aman untuk dikonsumsi

Kebutuhan akan pangan berkembang seiring dengan semakin meningkatnya jumlah penduduk suatu wilayah. Kuliner adalah sebuah identitas budaya, dan kuliner selalu dijadikan penanda atau penciri untuk menunjukkan kekhasan alias keunikan suatu daerah atau tempat (Setyorini, 2018). Di Indonesia

makanan selingan atau kudapan banyak ditemui di toko kue atau *bakery*, *coffe shop*, dan pasar. Makanan kudapan atau selingan banyak menggunakan beras, tepung terigu, dan tepung ketan.

Tepung terigu merupakan tepung yang dibuat dari endosperma biji gandum *Triticum aestivum L. (club wheat)* dan/atau *Triticum compactum Host* atau campuran keduanya dengan penambahan Fe, Zn, Vitamin B1, Vitamin B2, dan asam folat sebagai fortifikan (Mawaddah, 2019). Tepung terigu merupakan jenis tepung yang sering digunakan dalam berbagai macam pembuatan makanan seperti bakwan, kue, roti, biskuit, mie, dan lain sebagainya. Konsumsi tepung terigu yang tinggi memunculkan kekhawatiran ketahanan pangan dan ketersediaan pangan bagi masyarakat khususnya ketersediaan bahan baku tepung terigu. Oleh karena itu, upaya yang bisa dilakukan untuk mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu adalah dengan memaksimalkan penggunaan bahan-bahan lokal yang bernilai gizi baik dan berkualitas baik. Alternatif yang bisa diambil adalah dengan memanfaatkan bahan pangan lokal seperti ubi jalar yang memiliki nilai gizi tinggi.

Ubi jalar (*Ipomoea batatas*) merupakan salah satu tanaman pangan tropis yang banyak terdapat di Bali khususnya Kabupaten Karangasem (BPS Kabupaten Karangasem, 2016). Ubi jalar memiliki potensi yang sangat layak untuk dipertimbangkan dalam menunjang program diversifikasi pangan (Yuliansar et al., 2020:1-13). Namun ubi jalar belum dimanfaatkan secara optimal dalam pengolahan bahan makanan. Pengolahan ubi jalar di Indonesia masih dilakukan secara sederhana dan dalam skala yang masih kecil (Warsita, 2020). Ubi jalar hanya diolah dengan cara dikukus, digoreng dijadikan keripik yang dinikmati

sebagai cemilan atau peneman minum kopi. Ubi jalar merupakan sumber Karbohidrat. Menurut data Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Provinsi Bali (2020), prduktivitas ubi jalar di Bali mencapai 168,44 kuintal / hektar. Salah satu produk yang akan dikembangkan dengan memanfaatkan ubi jalar adalah dengan mengolah ubi jalar menjadi produk pangan yang sangat digemari masyarakat yaitu donat.

Tabel 1.1 Kandungan Gizi Ubi Jalar

Jenis	Ubi jalar Merah	Ubi jalar kuning	Ubi jalar ungu
Air	61, 9 gram	72,6 gram	72, 5 gram
Energi	151 kal	119 kal	108 kal
Protein	1,6 gram	0.5 gram	0,5 gram
Lemak	0,3 gram	0,4 gram	0,4 gram
Karbohidrat	35,4 gram	25,1 gram	25, 6 gram
Serat	0,7 gram	4,2 gram	4,2 gram
Abu	0,6 gram	1,0 gram	1,0 gram
Vitamin C	11 mg	21 mg	24 mg

Sumber : Tabel Komposisi Pangan Indonesia (2017)

Berdasarkan tabel 1.1 diketahui bahwa setiap varian ubi jalar memiliki kandungan gizi yang berbeda. Ubi jalar putih memiliki kandungan Gizi antara lain air 77, 8 gram, energi 88 kal, protein 0,4 gram, lemak 0,4 gram, karbohidrat 20,6 gram, serat 4,0 gram, abu 0,8 gram, vitamin C 36 mg. Sedangkan ubi jalar kuning memiliki kandungan gizi antara lain, air 72,6 gram, energi 119 kal, protein 0,5 gram, lemak 0,4 gram, karbohidrat 25,1 gram, serat, 4,2 gram, abu 1,0 gram dan vitamin C 21 mg. Dan ubi jalar ungu memiliki kandungan gizi antara lain air 72, 5

gram, energi 108 kalori, protein 0,5 gram, lemak 0,4 gram, karbohidrat 25,6 gram, serat 4,2 gram, abu 1,0 gram dan vitamin C 24 mg (Tabel Komposisi Pangan Indonesia, 2017).

Donat merupakan salah satu makanan atau kudapan yang digemari masyarakat Indonesia. Sejak tahun 1968 donat mulai dijadikan makanan siap saji dan praktis oleh mereka yang sibuk dengan rutinitas. Permintaan donat dapat dikatakan meningkat dari waktu ke waktu. Hal ini dapat terlihat dari berkembang pesatnya usaha-usaha donat di Indonesia. Donat merupakan produk nabati yang kaya akan karbohidrat dan mempunyai nilai gizi tinggi. Komponen donat terdiri dari tepung, gula, fermipan, margarin, dan susu bubuk (Safira, 2022:36-41). Sampai saat ini variasi donat masih dengan penambahan kentang sebagai bahan pencampur terigu. Jika dilihat dari komposisi bahan, umbi lain juga dapat digunakan sebagai bahan pencampur seperti ubi jalar. Produk donat dengan pencampuran *puree* ubi jalar menghasilkan produk donat yang bertekstur lembut, rasa manis yang tidak kalah menarik dengan donat penambahan kentang (Ekayani, 2018). Produk donat ubi jalar sudah mulai diperkenalkan di masyarakat (khususnya di kota Singaraja dan sekitarnya) oleh beberapa pedagang *online* yang merupakan alumni peserta pelatihan pengolahan pangan lokal yang dilatihkan oleh staf dosen dari Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner pada tahun 2017. Namun penjualan Donat Ubi masih terbatas karena dijual pada konsumen terbatas. Upaya pengenalan produk donat ubi perlu diperluas jangkauannya. Sehingga perlu memperoleh tanggapan konsumen (uji selera) kepada masyarakat terkait produk donat ubi melalui uji selera (kesukaan). Hasil uji kesukaan ini akan memberikan gambaran terkait prospek penjualan produk donat ubi jalar kedepannya.

Sesuai dengan pemaparan di atas, penulis sekaligus peneliti akan melakukan uji hedonik (uji kesukaan) konsumen pada 3 variasi donat ubi jalar yaitu donat ubi jalar ungu, donat ubi jalar kuning dan donat ubi jalar merah. Alasan memilih ketiga ubi jalar tersebut karena ubi jalar tersebut memiliki keunggulan masing-masing diantaranya ubi jalar ungu yaitu sumber antioksidan yang tinggi, ubi jalar kuning merupakan sumber betakaroten atau vitamin A yang tinggi, sedangkan ubi jalar merah memiliki kandungan energi dan karbohidrat yang tinggi dibandingkan ubi jalar lainnya. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk donat dengan memanfaatkan bahan lokal seperti ubi jalar ungu, ubi jalar kuning dan ubi jalar merah. Selain itu donat juga disukai oleh semua kalangan baik anak-anak maupun dewasa dan donat juga mudah diolah serta bahan baku yang mudah diperoleh. Keuntungan dalam penggunaan pangan lokal seperti ubi jalar ungu, ubi jalar kuning dan ubi jalar merah yaitu akan memberikan nilai jual yang lebih tinggi bagi para petani ubi jalar dan membuat donat bervariasi rasa. Pemilihan donat (ubi jalar ungu, ubi jalar kuning dan ubi jalar merah) sebagai produk pada penelitian ini yaitu sebagai strategi dalam memvariasikan cita rasa donat dan juga diharapkan dapat memberi kontribusi dalam upaya pemberdayaan bahan pangan lokal menjadi produk yang inovatif.

1.2 Identifikasi masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dibuat, maka dapat diidentifikasi masalah-masalah sebagai berikut:

1. Pemanfaatan ubi jalar di masyarakat yang belum optimal.

2. Pangan lokal ubi jalar memiliki potensi yang sangat tinggi untuk dikembangkan menjadi produk makanan, namun belum banyak yang mengembangkan terutama di wilayah penghasil ubi jalar seperti kecamatan Abang, Kabupaten Karangasem, Bali.
3. Belum banyak informasi terkait pengetahuan dan ketrampilan mengolah pangan lokal.
4. Kurang adanya sosialisasi terkait pemanfaatan pangan lokal ubi jalar menjadi produk kuliner inovatif.
5. Belum adanya data terkait persepsi masyarakat melalui uji kesukaan terhadap produk donat ubi jalar untuk mengetahui serta menganalisis prospek pengembangannya.

1.3 Batasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah yang telah dibuat, penulis melakukan uji kesukaan (uji selera) kepada masyarakat terhadap produk donat dengan variasi ubi jalar.

1.4 Rumusan Masalah

Berdasarkan batasan masalah di atas maka rumusan masalah yang diangkat dalam penelitian ini adalah Bagaimanakah analisis uji kesukaan masyarakat terhadap produk donat dengan variasi ubi jalar?

1.5 Tujuan Penelitian

Mengacu pada rumusan masalah maka tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut: Menganalisis uji kesukaan masyarakat terhadap produk donat dengan variasi ubi jalar.

1.6 Manfaat Hasil Penelitian

Sesuai dengan tujuan penelitian yang telah dikemukakan di atas adapun manfaat dari hasil penelitian ini sebagai berikut :

1.6.1 Manfaat teoritis

- a. Memberikan kontribusi pengetahuan dalam upaya pemberdayaan bahan pangan lokal menjadi produk inovatif.
- b. Memberikan informasi mengenai pangan lokal potensial ubi jalar menjadi produk makanan yaitu donat.
- c. Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan sumbangan pengetahuan atau referensi belajar bagi mahasiswa/ mahasiswi Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga konsentrasi Tata Boga dan juga mahasiswa prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner.

1.6.2 Manfaat praktis

- a. Bagi peneliti
Peneliti akan memiliki ketrampilan dan pengalaman yang baru terkait pembuatan donat dengan variasi ubi jalar.
- b. Bagi masyarakat
Menjadi panduan dalam mengembangkan variasi rasa produk donat dan menjadi peluang usaha bagi masyarakat.