

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pangan lokal merupakan produk pangan yang telah lama diproduksi, berkembang serta dikonsumsi di suatu daerah atau suatu kelompok masyarakat lokal tertentu. Pada umumnya produk pangan lokal diolah dari bahan baku lokal, teknologi lokal, dan pengetahuan lokal (Yuliatmoko, 2011). Pangan lokal seperti jagung, sagu, umbi-umbian dan sayuran lokal memiliki prospek yang cukup luas untuk dikembangkan dan diolah menjadi makanan bergengsi. Umbi-umbian sebagai bagian dari kekayaan hayati Indonesia merupakan bahan pangan lokal yang perlu dilestarikan budidaya serta pemanfaatannya (Ekafitri et al., 2013).

Ubi jalar merupakan salah satu bahan pangan lokal yang melimpah keberadaannya di Indonesia. Ubi jalar dengan nama latin *Ipomoea batatas L* ini telah cukup lama dikenal dan dibudidayakan oleh petani Indonesia, bahkan di Papua dikonsumsi sebagai makanan pokok (Ginting et al., 2014). Varietas ubi jalar bervariasi berdasarkan warnanya dikelompokkan menjadi 4 golongan yaitu ubi jalar kuning, ubi jalar orange, ubi jalar ungu, dan ubi jalar putih (Juanda & Cahyono, 2000). Dalam 100 gr ubi jalar menyediakan energi sebesar 123 kalori serta memiliki keunggulan lain, yaitu memiliki harga yang relatif murah dan memiliki indeks glikemik sebesar 54 sehingga sangat cocok dikonsumsi oleh penderita diabetes (Marsono et al., 2002). Ubi jalar sudah lazim diolah menjadi hidangan tradisional seperti timus dan keripik, upaya diversifikasi telah membuka peluang baru. Misalnya, ubi jalar dapat dijadikan bahan untuk berbagai produk seperti roti manis, keripik, dan mie. Pembuatan roti manis dengan penambahan

ubi jalar merupakan salah satu upaya untuk diversifikasi produk ubi jalar sebab roti manis memiliki rasa dan bentuk yang menarik sehingga banyak digemari oleh masyarakat Indonesia (Ramadhani, 2022). Pada penelitian yang dilakukan Ichda Chayati pada tahun 2011 mengenai roti manis ubi jalar menyatakan bahwa roti manis dengan penggunaan puree ubi jalar lebih empuk serta mengandung karoten lebih tinggi dibandingkan dengan roti manis tanpa ubi jalar. Pada penelitian ini, peneliti memilih ubi jalar kuning yang digunakan dalam pembuatan roti manis ubi jalar. Menurut Faridah (2006), ubi jalar kuning mengandung beta karoten yang lebih tinggi dibandingkan dengan yang berwarna putih.

Diversifikasi pangan menjadi fokus penting bagi masyarakat dan pemerintah Indonesia karena meningkatkan ketahanan pangan, gizi pangan, dan nilai tambah dari komoditas lokal. Penganekaragaman pangan merupakan salah satu upaya yang tepat untuk memperbaiki status gizi pada manusia yang dapat dilakukan dengan melakukan inovasi pada bahan pangan yang sudah ada menjadi produk yang beragam. Mengingat kekayaan Indonesia akan komoditi-komoditi pangan, maka perlunya dikembangkan produksi makanan dari sumber-sumber yang belum banyak dimanfaatkan dan memiliki nutrisi yang cukup baik (Lase et al., 2021). Pengembangan produk pangan dari bahan-bahan lokal yang belum dimanfaatkan sepenuhnya, seperti bayam hijau yang kaya nutrisi yaitu tinggi zat besi (Fe) serta kaya akan antioksidan, menjadi strategi yang menjanjikan dalam meningkatkan kesejahteraan dan kesehatan masyarakat.

Bayam (*Amaranthus sp*) banyak mengandung vitamin A, vitamin C, dan banyak mengandung garam-garam mineral penting seperti kalsium, fosfor, dan besi sehingga dianggap sebagai raja sayuran karena kandungan gizinya yang

tinggi (Nasution & Bulan, 2016). Kandungan gizi yang terdapat pada 100 gram bayam segar ditunjukkan pada tabel 1.1 berikut.

Tabel 1.1 Kandungan Gizi Bayam Segar 100 gr

| | |
|-----------------|----------|
| Energi | 37 kkal |
| Protein | 3,7 gram |
| Lemak | 0,2 gram |
| Karbohidrat | 7,3 gram |
| Vitamin C | 33 mg |
| Zat besi (iron) | 3,9 mg |

(Sumber : Tabel Konsumsi Pangan Indonesia, 2019)

Bayam, kaya akan manfaat untuk kesehatan, dapat meningkatkan fungsi ginjal, mencegah osteoporosis, menjaga pencernaan, dan memperkuat sistem kekebalan tubuh (Sunarjono, 2014). Selain itu, bayam yang terjangkau di Indonesia mengandung zat besi dan serat yang baik untuk pencernaan (Ridwan, 1997). Meskipun sering dianggap sebagai sayuran pelengkap, konsumsi sayur-sayuran, termasuk bayam, penting untuk kesehatan harian. Namun pemanfaatan bayam biasanya hanya sebatas produk olahan berumur simpan pendek yaitu sebagai sayur, sehingga perlu dilakukan pengolahan lain agar penggunaan daun bayam menjadi lebih banyak. Warna hijau tua pada daun bayam merupakan sebuah petunjuk bahwa bayam banyak mengandung zat besi dan karotin (Mahayani et al., 2014). Sebagai tanaman hijau, bayam dapat dijadikan sari/ekstrak yang memiliki fungsi sebagai pewarna hijau alami pada makanan misalnya pada produk roti, biscuit, dan mie (Kartika, 2022).

Pewarnaan pada makanan dapat memberikan kesan indah serta dapat memperbaiki warna suatu produk sehingga terlihat lebih menarik. Pewarna yang menggunakan klorofil daun termasuk kedalam pewarna alami dimana dibutuhkan bahan dalam jumlah banyak agar mendapatkan warna yang bagus, selain itu

kualitas kesegaran daun juga dapat mempengaruhi warna yang dihasilkan (Rachmawati & Ramdanawati, 2022). Konsumsi bayam yang banyak mengandung zat besi dan antioksidan ini sangat bermanfaat bagi tubuh untuk pencegahan defisiensi zat besi serta menangkal radikal bebas dalam tubuh (Suhada et al., 2019). Kurang variatifnya pengembangan bayam terjadi karena masih sedikit penelitian mengenai pengembangan bayam untuk variasi lain seperti kue, roti dan berbagai jenis makanan lainnya. Fitriyani (2013) menyatakan bahwa penambahan sari/ekstrak bayam pada produk makanan berfungsi sebagai pewarna hijau alami serta memberikan kandungan gizi yang lengkap. Dalam penelitian yang dilakukan oleh Kartika (2022) yang berjudul Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Bayam (*Amaranthus Sp*) Terhadap Karakteristik Roti Tawar, pada pembuatan roti tawar bayam dilakukan penambahan ekstrak daun bayam dengan proses *blanching*, dihaluskan dengan cara diblender kemudian disaring.

Berdasarkan latar belakang yang dipaparkan, penulis akan melakukan penelitian mengenai “Uji Hedonik Roti Manis Ubi Jalar Kuning Dengan Penambahan Ekstrak Daun Bayam (*Amaranthus Sp*)” dengan jenis penelitian yaitu deskriptif kuantitatif.

1.2 Identifikasi Masalah Penelitian

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, maka permasalahan yang dapat diidentifikasi yakni sebagai berikut :

1. Kurangnya pemanfaatan ubi jalar pada pembuatan roti.
2. Kurangnya pemanfaatan pewarna alami dari daun bayam hijau dalam produk makanan.

3. Belum adanya pengembangan produk inovatif roti manis ubi jalar kuning dengan ekstrak daun bayam.
4. Belum diketahui tingkat kesukaan Masyarakat terhadap roti manis ubi jalar kuning dengan penambahan ekstrak daun bayam.

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan pada identifikasi permasalahan diperoleh 4 masalah, supaya kajian ini lebih fokus serta mendalam maka dibutuhkanlah pembatasan masalah yang akan dibahas. Adapun batasan masalah dari penelitian ini memfokus pada tingkat kesukaan Masyarakat terhadap roti manis ubi jalar kuning dengan penambahan ekstrak daun bayam.

1.4 Rumusan Masalah Penelitian

Berlandaskan latar belakang yang sudah terdapat di atas dapat dilakukan perumusan masalah yakni sebagai berikut :

1. Bagaimanakah formula roti manis ubi jalar kuning dengan penambahan ekstrak daun bayam?
2. Bagaimanakah tingkat kesukaan masyarakat terhadap roti manis ubi jalar kuning dengan penambahan ekstrak daun bayam?

1.5 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan penelitian yang didapat sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui formula roti manis ubi jalar kuning dengan penambahan ekstrak daun bayam.

2. Untuk mendeskripsikan tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk roti manis ubi jalar kuning dengan penambahan ekstrak daun bayam.

1.6 Manfaat Hasil Penelitian

Hasil yang di peroleh dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat baik secara teoritis dan secara praktis. Adapun manfaat yang penulis harapkan dari hasil penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan dan memperluas wawasan bagi mahasiswa Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner yang bisa digunakan sebagai referensi pembelajaran serta bahan untuk pengembangan ilmu pengetahuan pemanfaatan ekstrak daun bayam sebagai pewarna alami dalam pembuatan suatu produk makanan khususnya pengolahan roti.

2. Manfaat Praktis

- a. Bagi Penulis

Hasil penelitian diharapkan dapat membangun dan meningkatkan kreativitas dalam mengembangkan suatu produk makanan dengan memanfaatkan bahan alami lokal serta mampu mengembangkan kemampuan peneliti dalam menerapkan ilmu yang didapat selama masa perkuliahan.

- b. Bagi Masyarakat

Hasil penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan kreativitas masyarakat luas mengenai pemanfaatan daun bayam sebagai bahan pewarna alami berupa ekstrak pada makanan yang memiliki nilai

gizi yang tinggi, serta diharapkan masyarakat dapat menerapkan penggunaan ekstrak bayam secara lebih luas pada produk makanan lainnya.

