

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Semakin berkembangnya zaman masyarakat semakin membutuhkan hal yang praktis khususnya dalam penyajian makanan. Diera globalisasi masyarakat yang sibuk dan tidak memiliki banyak waktu untuk memasak makanan yang rumit atau memasak bubur tradisional yang membutuhkan waktu lama. Selain itu gaya hidup yang modern dan cepat dan mobilitas yang lebih tinggi telah menyebabkan peningkatan permintaan akan makanan yang instan dan praktis dan mudah disiapkan. Salah satu produk yang dibutuhkan masyarakat saat ini adalah bubur instan. Bubur instan adalah produk yang dirancang untuk memberikan kenyamanan dan kemudahan dalam penyajiannya. Produk ini dibuat dengan menggabungkan bahan bahan kering seperti biji bijian, gandum, dan jagung serta bahan tambahan lainnya. Bubur instan merupakan makanan seperti sereal yang dapat dikonsumsi baik dari usia balita, dewasa maupun usia lanjut. Bubur instan tidak hanya sebagai produk olahan pangan instan saja namun juga harus memenuhi kebutuhan gizi sehingga bahan baku yang dipergunakan harus memiliki kandungan gizi yang cukup (Handayani, 2016).

Pada umumnya bubur instan terbuat dari tepung beras, namun seiring dengan permintaan beras makin meningkat maka diperlukan alternatif pengganti beras. Salah satu bahan yang dapat dijadikan alternatif dalam pembuatan bubur instan adalah umbi umbian. Umbi umbian adalah salah satu komoditas pangan lokal yang dapat di Indonesia. Indonesia merupakan salah satu negara dengan iklim tropis sehingga memiliki keanekaragaman hayati yang melimpah. Keanekaragaman ini menghasilkan banyak tanaman-tanaman yang sangat potensial untuk dijadikan sebagai bahan baku untuk pembuatan makanan untuk memenuhi kebutuhan nutrisi tubuh, Salah satu jenis umbian yang dimanfaatkan dalam pembuatan bubur instan yaitu ubi jalar kuning

Berdasarkan data BPS 2018, Produksi ubi jalar kuning di Indonesia mengalami peningkatan mencapai 547.879 ton /hektar. Pemilihan bahan baku ubi jalar kuning sebagai bahan baku bubur instan karna pada umumnya hanya dikonsumsi sebagai makanan sehari hari dengan direbus ataupun digoreng saja dan belum dimanfaatkan sebagai produk komersial. Upaya untuk meningkatkan berbagai produk olahan dari ubi jalar kuning yaitu dapat dibuat menjadi bubur instan. Bubur instan memiliki umur simpan yang lama serta dapat dijadikan sebagai bahan substitusi pada tepung beras.

Ubi jalar kuning merupakan salah satu jenis umbi umbian yang memiliki kandungan karbohidrat yang dapat dijadikan sumber energi. Kandungan gizi yang terdapat dalam ubi jalar kuning per 100gram bahan yaitu energi 100 kkal, air 74,2 g, karbohidrat 23,8 g, serat 4,1 g, protein 0,7 g, lemak 0,3 g, kalsium 44 mg, fosfor 46 mg, zat besi 0,4 mg, vitamin C 16 mg dan vitamin \hat{a} -karoten (Wanti et al., 2019).

Standar konsumsi serat penduduk yang diperlukan masyarakat Indonesia secara umum yaitu 10,5gram perhari. Sedangkan kecukupan serat disarankan berdasarkan golongan usia remaja dan dewasa adalah sebesar 30- 38gram untuk laki laki dan 28-32gram untuk perempuan (Febi , 2021). Ubi jalar kuning memiliki kandungan serat yang cukup tinggi, namun ubi jalar kuning memiliki protein yang rendah sehingga perlu ditambahkan biji kecipir sebagai protein nabati.

Biji kecipir merupakan salah satu tanaman kacang kacangan yang dapat dijadikan sebagai sumber protein nabati. Protein biji kecipir berkualitas baik karena mengandung asam amino yang lengkap dengan kadar yang tinggi setara dengan kedelai. Kandungan proteinnya tinggi yaitu sekitar 30-37% Kandungan protein biji kecipir lebih unggul dibandingkan dengan daging sapi, domba, dan kacang kacangan lainnya (Fitrianto et al., 2020).

Penelitian sebelumnya membuat formulasi bubur instan ubi jalar kuning berbasis tepung tempe (Yanti et al., 2022), namun permintaan kacang kedelai terus meningkat dan produksi kedelai di Indonesia menurun. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS), tahun 2011 produksi kedelai lokal hanya 851.286 ton atau 29% dari total kebutuhan, sehingga Indonesia harus melakukan impor kedelai sebanyak 2.087.986 ton untuk memenuhi 71% kebutuhan kedelai dalam negeri (Melizasari, 2015). Oleh karena itu peneliti menggunakan bubur instan dan biji kecipir sebagai bahan baku dalam pembuatan bubur instan. Pembuatan bubur instan menggunakan metode pengeringan oven

Metode pengeringan menggunakan energi panas untuk menghilangkan atau mengeluarkan sebagian air dari suatu benda. Ini memungkinkan tingkat kadar air kembali seimbang dengan kondisi udara normal atau setara dengan nilai aktivitas air (A_w) yang aman dari kerusakan mikrobiologis, kimiawi, dan enzimatis. Salah satu keuntungan dari pengeringan bahan pangan adalah lebih awet, lebih ringan, dan lebih mudah untuk dikemas dan diangkut, sehingga diharapkan biaya produksi akan lebih rendah.

Dalam proses pembuatan bubur instan, suhu pengeringan sangat penting karena dapat memengaruhi kualitas bubur instan yang dibuat. Dengan suhu yang tepat, dapat mempertahankan rasa dan tekstur yang diinginkan. Suhu pengeringan yang tidak seragam akan berdampak pada kualitas produk olahan bahan pangan. Suhu yang terlalu tinggi dapat menyebabkan kerusakan pada produk pangan, baik dari segi nilai gizi maupun penampilannya. Suhu pengeringan juga dapat mempertahankan umur simpan yang lama dan membunuh bakteri, jamur, dan mikroorganisme lainnya (Tambunan et al., 2017).

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh rasio ubi jalar kuning dan kecipir terhadap karakteristik kimia, fisik, dan organoleptik bubur instan?
2. Bagaimana pengaruh perbedaan suhu pengeringan terhadap sifat kimia, fisik dan organoleptik?
3. Berapa formulasi terbaik dan suhu pengeringan bubur instan berdasarkan kesukaan panelis?

C. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh rasio ubi jalar kuning dan biji kecipir terhadap karakteristik kimia, fisik, dan organoleptik bubur instan.
2. Mengetahui pengaruh perbedaan suhu pengeringan terhadap karakteristik kimia, fisik, dan organoleptik.
3. Mengetahui formulasi terbaik dan suhu pengeringan bubur instan berdasarkan kesukaan panelis.

D. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan pemanfaatan bahan baku ubi jalar kuning dan biji kecipir menjadi pangan olahan yang bernilai ekonomis tinggi dan mampu dikonsumsi sebagai bubur instan. Penelitian ini dapat memberikan informasi bahwa ubi jalar kuning dapat dijadikan sebagai pengganti tepung beras dan biji kecipir dapat dijadikan pengganti kedelai dalam pembuatan bubur instan. Selain itu dapat mengembangkan pangan lokal untuk diolah menjadi menjadi produk komersial.