

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia ialah negeri yang produktif serta kaya akan hasil pangan, semacam tipe buah- buahan serta sayur- mayur. Sejalan dengan meningkatnya jumlah penduduk serta pemahaman warga terhadap permasalahan gizi. Hingga, kebutuhan sayur- mayur di Indonesia dari tahun ketahun bertambah dengan pesat (Badan pusat statistik, 2010).

Pangan ialah kebutuhan manusia yang sangat asasi ataupun kebutuhan pokok. Upaya buat menunjang ketahanan pangan ialah dengan metode mencerna santapan dari bermacam komoditas tumbuhan pangan tidak hanya beras serta terigu sangat dibutuhkan, paling utama dalam wujud santapan yang nilai gizi, cita rasa serta citranya baik di warga. Diversifikasikan pemanfaatan ubi jalar ungu bisa dicoba dengan mencerna umbi segarnya jadi bahan produk siap saji/ santap lewat produk antara lain (pati serta tepung) yang bisa diolah lagi.

Tingginya mengkonsumsi Jajanan PJAS (Pola Jajanan Anak Sekolah) yang dilanjutkan dengan penerapan penerapan pangan yang baik oleh pedagang makanan dengan potensi bahaya keamanan pangan bertahan hingga bahaya fisik, kimia, dan fisik, ataupun bahaya mikrobiologi. Pemerintah Indonesia berupaya menanggulangi permasalahan pemenuhan kebutuhan pangan dengan tingkatan pasokan lewat kenaikan penciptaan beras serta meningkatkan tumbuhan bernilai lebih besar, tetapi strategi ini teruji tidak efisien karena meski Indonesia menagalami perkembangan ekonomi yang baik, masih terdapat 19, 4 juta warganya

yang tidak bisa memenuhi kebutuhan santapan tiap hari. Buat itu butuh terdapatnya pembuatan pangan yang bermacam- macam buat tingkatkan mengkonsumsi pangan that is specially formulated for children at the nearby high school is not very frequently consumed, as is the case with the saji that is sold at a discount.

Produktivitas ubi jalar ungu di Sumatera utara tahun 2019 sebesar 97.898 ditahun 2020 sebesar 78.071 dan ditahun 2021 sebesar 80.144 (Badan pusat statistik, 2021). Pertumbuhan ubi jalar ungu di Indonesia masih bertabat fluktuatif yang bisa dilihat dari informasi produk ubi jalar ungu yang naik turun. Perihal ini disebabkan mempunyai kemampuan yang lumayan besar, tetapi ubi jalar ini pemanfaatannya masih terbatas.

Setelah beras, jagung, dan ubi kayu, ubi jalar (*Ipomea Batatas*) merupakan sumber utama karbohidrat. Ia juga memiliki peran yang rentan rusak selama pendistribusian kain untuk sandang, kain untuk keperluan industri, atau mungkin pakan ternak. Sebagai sumber karbohidrat, ubi jalar memiliki posisi sebagai sumber pangan utama, artinya berpotensi menghasilkan berbagai produk pangan jika digunakan secara tepat.

Warga jarang menggunakan tepung ubi ungu dalam kehidupan sehari-hari karena merupakan produk yang mahal. Serupa dengan ini, pemakaian tepung ubi ungu menandakan waktu produk patiseri tertentu. Untuk menggunakan bahan-bahan lokal sebagai satu-satunya sumber anti-tepung terigu dalam produksi produk bakery seperti cookies, cakes, dan muffin.

Ubi jalar ungu memiliki isi betakaroten yang besar dibanding dengan tepung terigu serta ubi jalar ungu memiliki antosianin paling utama pada umbinya bercorak

ungu hitam. Ubi jalar ungu yang kaya antosianin mempunyai nilai komersial besar, berfungsi selaku fungsional food serta zat perona natural yang normal. Ubi jalar ungu pekat mengandung antosianin 108.21 mg/100g.

Biskuit merupakan produk premium dengan umur simpan yang pendek karena volumenya yang rendah, ukurannya yang kecil. Biskuit adalah produk yang dibuat dengan mengekstrak adonan dari tepung terigu secara mekanis, bersama dengan santapan lain dan mungkin bahan bonus pangan yang telah diberi izin khusus. Biskuit diklasifikasikan menjadi empat jenis: wafer, kerupuk, dan biskuit ala keras (Badan Standardisasi Nasional, 2011). Biskuit adalah sejenis kue dengan rasa manis yang dibuat dengan margarin, gula halus, dan kuning telur dalam jumlah kecil dan sedikit selama proses pengovenan.

Dalam perihal ini, memandang penjelasan diatas hendak kemampuan sumber energi alam khususnya Biskuit ubi jalar ungu dengan kandungan zat gizi vit A dan analisis karbohidrat merupakan kegunaan utama ubi jalar ungu hingga saat ini dalam penelitian dimana periset berkeinginan untuk menciptakan diversifikasi pangan lokal. pada biskuit ubi jalar ungu setelah itu uji organoleptik guna membagikan alternatif santapan bonus anak sekolah.

Bersumber pada riset Amriani tahun 2017 if isi analysis Review alternatif oleh Ipomoea Batatas L. Poiret tentang gizi pada orang biasa adalah sebagai berikut: Kandungan karbohidrat dalam 100 gram biskuit ubi jalar ungu lebih signifikan pada perbandingan 1:3 dengan isokarbohidrat. Perlombaan ini sekitar 16,26%. Kandungan protein dalam 100 gram biskuit ubi jalar ungu sangat tinggi, mendekati 1:0 dengan iso protein sekitar 5,58%. Dibandingkan dengan isi lemak, ada jumlah

lemak yang signifikan dalam 100 gram biskuit ubi jalar ungu. Review alternatif oleh *Ipomoea Batatas L. Poiret* tentang gizi pada orang awam adalah sebagai berikut: kandungan karbohidrat dalam 100 gram biskuit ubi jalar ungu lebih signifikan pada perbandingan 1:3 dengan isokarbohidrat. Perlombaan ini sekitar 16,26%. Kandungan protein dalam 100 gram biskuit ubi jalar sangat tinggi, melebihi 1:0 dibandingkan dengan kandungan lemaknya.

Uji hedonik bersama dengan uji kualitas hedonik yang dievaluasi dalam kaitannya dengan rasio 1:3 respon sangat baik terhadap produk ubi jalar ungu. Analisis data organoleptik Uji Friedman mengungkapkan bahwa tidak ada bukti pengaruh apapun terhadap lendir di ubi jalar ungu dari segi warna, tekstur, kualitas keseluruhan uji, atau tingkat kesukaan dari segi warna.

2019 "Pengaruh Akumulasi Tepung Ubi Ungu (*Ipomea Batatas L. Poiret*) Terhadap Kualitas Organoleptik Zat Gizi Makro Serta Kandungan Betakaroten Muffin" Sebenarnya, dapat dipahami bahwa Hasil Organoleptik Muffin dengan amplifikasi Tepung ubi ungu dari keempat perlakuan tersebut berbeda. dengan Hasil Uji Hedonis Peringatan dengan Ilustrasi A atau Kontrol Selaku Bergambar (tanpa amplifikasi Tepung ubi ungu) dengan Rasio Rasio 3,08 Demikian lagi, untuk mencapai tinggi-kualitas hasil peringatan hedonis, ilustrasi kode C (amulasi tepung ubi ungu 50 gram) dengan rate factor 3,22 dan ilustrasi yang bercorak ungu kecoklatan. Ini benar karena pemakaian gula dan tepung ubi jalar ungu memiliki peringatan yang lebih jelas daripada tepung terigu, dua faktor yang menyebabkan alarm Muffin berbunyi.

Dengan Hasil Uji Organoleptik Terdapat perbedaan yang jelas antara jumlah tepung ubi ungu yang digunakan untuk membuat muffin pada Ilustrasi A dan D jika dibandingkan dengan Ilustrasi B dan C saat menggunakan 40 gram tepung ubi ungu dan 50 gram tepung ubi ungu, masing-masing (dengan akumulasi tepung ubi ungu 60 gram). Peringatan favorit panelis diilustrasikan pada A. (tanpa akumulasi tepung ubi ungu).

Bagi riset Nur Muslimah tahun Efek Tahun 2017 Terhadap Status Gizi Kurang Pada Anak Bayi Umur 12-36 Bulan di Daerah Kerja Puskesmas Somba Opu memberikan informasi tentang apa yang akan terjadi jika tidak ada penelitian semacam itu. Ada efek negatif dari konsumsi tenaga sebelumnya serta intervensi pencegahan untuk anak usia 12 sampai 36 bulan. Tidak ada bukti yang mendukung penggunaan protein segera sebelum atau selama kehamilan dengan bayi yang akan lahir dalam 12 hingga 36 bulan. Tidak ada bukti yang mendukung penggunaan vitamin C sebelum atau selama intervensi untuk anak-anak antara usia 12-36 bulan. Ada hubungan antara penggunaan zat-besi sebelumnya dengan kebutuhan intervensi pada anak usia 12 sampai 36 bulan. Ada bukti pembusukan tubulus dari hari sebelumnya serta intervensi pada bayi berusia 12 hingga 36 tahun.

Dengan mengganti tepung terigu dengan tepung ubi ungu (*Ipomoea batatas L. Poir*) dan tepung kacang tanah (*Arachis hypogaea*), cookies dengan kandungan protein yang lebih tinggi dan sifat organoleptik yang lebih baik dibuat menurut penelitian Fairus A, Hamidah N, dan Setyaningrum YI di 2021 memperoleh hasil ialah Resep terbaik merupakan F3 (35%:40%) bersumber pada isi protein, sebaliknya bersumber pada kualitas organoleptik merupakan F1 (55%:25%).

Dalam riset erwana, dkk tahun 2020, ialah Pasta Menggunakan Rotary Evaporator (Pasta Diproses Menggunakan Rotary Evaporator) Penelitian ini menghasilkan kualitas pasta ubi jalar ungu yang optimal untuk digunakan sebagai bahan pembuatan biskuit yaitu pada konsentrasi pakan 55,5(% wt) dengan nilai viskositas sebesar 311.4176 mPas, kepadatan bahan dalam pakan ubi jalar ungu meliputi karbohidrat, protein, lemak dan udara yang berada di atas atau di bawah standar.

Serta bersumber pada hasil survey dini pada riset ini, biskuit yang dibagikan ke 10 orang anak umur sekolah memperoleh hasil kalau, dari segi aroma 6 orang anak menggemari aroma biskuit tepung ubi jalar ungu 50% (T1) sebab tidak sangat pekat dengan aroma ubi jalar ungunya. Dari segi warna 8 orang anak lebih menggemari warna dari tepung biskuit ubi ungu jalar 100% (T2) sebab lebih cerah daripada biskuit dari tepung ubi jalar ungu 50% (T1). Dari segi rasa 7 orang anak lebih menggemari rasa biskuit tepung ubi jalar ungu 100% (T2) sebab rasa tepung ubi ungu pada biskuitnya lebih terasa. Sebaliknya dari segi tekstur 7 orang anak dari 10 anak tersebut lebih menggemari tekstur dari biskuit dengan tepung ubi jalar ungu 100% (T2) sebab lebih rapuh serta lebih terasa tepung ubi dari dengan akumulasi tepung terigu serta tepung ubi jalar 50%(T1).

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan permasalahan dalam riset ini merupakan “Uji Daya Terima dan Kandungan Nilai Gizi Biskuit Dari Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L.*

Poitret)” selaku alternatif santapan bonus anak sekolah di SDIT. Syifaurrahmah Jalur Perjuangan II Dusun II Kec. Patumbak Kab. Deli Serdang Desa Sigara-Gara.

1.3 Tujuan

1.3.1 Tujuan Umum

Buat mengenali daya terima serta nilai isi gizi Karbohidrat serta Serat kasar pada Biskuit tepung ubi jalar ungu selaku alternatif santapan bonus anak sekolah.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Buat mengenali daya terima biskuit tepung ubi 50% serta biskuit ubi jalar ungu 100% bersumber pada aroma, warna, rasa serta tekstur.
2. Buat mengenali kandungan nilai gizi Karbohidrat serta Serat kasar pada biskuit tepung ubi jalar 50% serta 100%.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Untuk Warga/ Anak Umur Sekolah
Riset ini diharapkan sanggup menolong warga guna mendapatkan alternatif santapan bonus pada anak sekolah serta bisa membagikan data kepada warga tentang penganekaragaman pangan lewat pemanfaatan bahan lokal ialah ubi jalar ungu selaku bahan dalam pembuatan biskuit.
2. Untuk Universitas
Membagikan data dan pengalaman kepada mahasiswa supaya bisa mengenali serta menguasai tentang khasiat dari ubi jalar ungu untuk

kesehatan, sehingga mahasiswa bisa mengaplikasikannya serta meningkatkan ilmunya kepada warga.

3. Untuk Penulis

Bisa menaikkan pengetahuan, pengalaman, dan data langsung tentang ubi jalar ungu beserta kandungan gizi biskuit dikombinasikan dengan amplified ubi jalar ungu.

