

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tanaman dahlia merupakan jenis tanaman hias yang memiliki bunga yang indah. Tanaman dahlia banyak ditumbuh di daerah dataran tinggi Indonesia dan selama ini hanya di jadikan bunga potong. Tanaman dahlia memiliki umbi yang kaya akan inulin. Kandungan serat inulin dari umbi dahlia mencapai 65% lebih tinggi dari tanaman lainnya seperti umbi bawang merah, chirory, umbi jarussalem artichoke, dan daun dandelion. Inulin merupakan serat makan alami yang memiliki banyak manfaatnya seperti salah satunya sebagai anti diabetes, selain itu sebagai bahan dasar makanan dalam dunia industri.(Sunarti, 2021). Tanaman dahlia merupakan tanaman yang banyak ditemukan di dataran tinggi Indonesia sebagai tanaman hias. Bunga dahlia dimanfaatkan sebagai bunga potong sedangkan umbinya yang masih memiliki batang digunakan sebagai bibit dan umbi yang tidak memiliki batang merupakan limbah.

Sifat serat inulin yang dapat larut membuatnya cepat difermentasi oleh Bifidobacteria dan Lactobacilli. Oleh sebab itu, serat inulin dikelompokkan sebagai food ingredient yang diklasifikasikan sebagai prebiotik (Azhar, 2019). Prebiotik didefinisikan sebagai ingredient pangan yang tidak dapat dicerna namun secara selektif menstimulir pertumbuhan dan aktivitas mikroba yang menguntungkan dalam saluran pencernaan sehingga memberikan efek kesehatan bagi yang mengonsumsinya (Roberfroid, 2017).Menurut penelitian yang dilakukan oleh

Widowati dkk (2015), rata-rata kandungan karbohidrat umbi dahlia adalah sebesar 84,6%, kadar protein 8,9%, kadar lemak 1,3%, dan kadar abu sebesar 5,2%.

Dari area satu hektar tanaman dahlia bisa menghasilkan 25 ton sampai 20 ton umbi dahlia. Satu batang pohon dahlia bisa menghasilkan 2 - 5 kg. Usia panen umbi dahlia sekitar 7 bulan sampai 1,5 tahun (Tunggal, 2011). Umbi dahlia berbentuk bulat dan lonjong, kulit umbi berwarna putih kecoklatan dan dagingnya berwarna putih hingga putih kekuningan. Saat ini, komponen prebiotik yang dicantumkan pada regulasi pangan untuk klaim di beberapa negara (US, Eropa, dan Jepang) antara lain Frukto-oligosakarida (FOS), Galakto-oligosakarida (GOS), sedangkan di Indonesia, regulasi tentang prebiotik secara spesifik belum ada, namun dimasukkan dalam peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) sebagai kategori serat pangan. Wahyuningsih (2014), jumlah prebiotik yang efektif adalah 1-3 gram per hari untuk anak-anak dan 5-15 gram per hari untuk orang dewasa.

Kesehatan anak merupakan salah satu hal yang sangat penting bagi anak, terutama kesehatan saluran cerna. Karena saluran cerna yang sehat akan membantu penyerapan nutrisi secara optimal yang diperlukan untuk tumbuh kembang anak. Berbagai faktor dapat memengaruhi kesehatan saluran cerna anak, salah satunya adalah keberadaan bakteri baik (probiotik) dalam usus anak. Perlu diketahui bahwa tidak semua bakteri dalam tubuh bersifat jahat atau menimbulkan penyakit. Beberapa jenis bakteri dalam tubuh juga dapat bersifat baik dan justru membantu meningkatkan daya tahan tubuh dari kuman-kuman yang jahat. Salah satunya adalah bakteri baik yang terdapat di dalam usus anak.

Penelitian yang memuat umbi dahlia dilakukan oleh Yolannisa Harahap (2017) mengenai Uji Daya Terima dan Nilai Gizi Biskuit yang Dimodifikasi dengan Tepung Umbi Dahlia (*Dahlia Sp.*). Pemanfaatan umbi dahlia sebagai makanan atau pangan olahan belum banyak dilakukan, karena selama ini masyarakat hanya mengenal tanaman dahlia sebagai bunga potong. Di Bukittinggi, Sumatera Barat, umbi dahlia telah diolah menjadi berbagai macam makanan dan dijadikan sebagai oleh-oleh seperti mi, cendol, kue sagon, kue sapik, dan cheestik (Anonim, 2014).

Didalam skripsi Ardella Winata mengenai Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Umbi Dahlia (*Dahlia Sp.*) dan Penambahan *Baking Powder* dalam Pembuatan *Cookies* pada tahun 2019 dilakukan penganalisisan pengaruh proporsi substitusi tepung umbi dahlia dan konsentrasi baking powder terhadap sifat fisik *cookies*. Sedangkan pada penelitian ini peneliti akan mengolah umbi dahlia menjadi bolu, dikarenakan Kue bolu merupakan produk “bakery” yang terbuat dari terigu, gula, margarin dan telur. Menurut Donald (2013), kue bolu merupakan produk yang dihasilkan dari tepung terigu atau jenis tepung lain dengan penambahan bahan-bahan lain untuk menambah zat gizi yang diproses dengan pengukusan atau pengovenan. Kualitas kue bolu yang disajikan ditentukan dari rasa, tekstur, aroma dan tingkat pengembangan. Anak-anak biasanya cenderung menyukai rasa manis, bolu yang dijadikan sampel dalam penelitian akan membuat anak-anak lebih menyukainya untuk dikonsumsi dikarenakan rasa bolu yang manis serta aroma umbi yang dihasilkan dan tekstur lembut dari bolu tersebut. Untuk itu peneliti akan melakukan penelitian terhadap uji karbohidrat dan uji serat inulin pada bolu umbi dahlia (*Dahlia Sp.*)

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, adapun rumusan masalah pada penelitian ini adalah bagaimana Uji Daya Terima dan Kandungan Nilai Gizi Pada Bolu Umbi Dahlia ?

1.3 Tujuan

1.3.1 Tujuan Umum

Untuk mengetahui Uji Daya Terima dan Kandungan Nilai Gizi Pada Bolu Umbi Dahlia

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Untuk mengetahui kadar inulin pada bolu umbi dahlia (Dahlia Sp)
2. Untuk mengetahui kadar karbohidrat pada bolu umbi dahlia (Dahlia Sp)
3. Untuk mengetahui uji daya terima pada bolu umbi dahlia (Dahlia Sp)

1.4 Manfaat Penelitian

1. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang berbagai olahan produk yang dapat dibuat dari umbi dahlia yang selama ini hanya dikonsumsi sebagai kripik maupun biscuit.
2. Menghasilkan produk bolu yang sehat dan memiliki nilai gizi yang baik untuk kesehatan sehingga dapat dikonsumsi oleh masyarakat.



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUMATERA UTARA MEDAN