

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ubi jalar (*Ipomoea Batatas L*) adalah salah satu hasil pertanian yang ada di Indonesia. Sentra produksi ubi jalar yang termasuk lima daerah terluas penanaman komoditas ini adalah provinsi Jawa Barat, Jawa Tengah, Jawa Timur, Irian Jaya dan Sumatera Utara. Perkembangan ubi jalar di Irian Jaya dan Maluku relatif tinggi karena ubi jalar adalah makanan pokok pada kedua daerah tersebut (Sumarwoto., 2008). Produksi ubi jalar di Indonesia pada tahun 2017 mencapai 2.483.467 ton. Ini merupakan produksi terbesar dalam kurun waktu 4 tahun terakhir (2013–2017). Tanaman ubi jalar telah dibudidayakan oleh hampir semua provinsi di Indonesia, kecuali DKI Jakarta. Salah satunya oleh Pulau Sumatera dengan total produksi sebesar 521,579 atau 21% dari total pasokan nasional, dari stok nasional (BPS 2017).

Ubi jalar banyak di olah menjadi berbagai olahan makanan seperti digoreng, direbus, dikukus, dibuat menjadi bubur, serundeng, keripik dan makanan tradisional lainnya. Keripik mempunyai sifat renyah, tahan lama, praktis, mudah dibawa dan disimpan (Sulistyaningrum, 2012). Pembuatan keripik ubi jalar memiliki potensi yang dapat meningkatkan nilai ekonomi dari ubi jalar segar tersebut. Pada penelitian ini, ubi jalar yang akan digunakan untuk pembuatan keripik yaitu keripik ubi jalar putih karena kandungan kadar air dan kadar serat lebih banyak (Claudia, 2015).

Selain itu, ubi jalar putih mengandung gula reduksi yang lebih tinggi, proses penggorengan yang digunakan pada penelitian ini menggunakan metode *deep frying* yang memiliki keunggulan menghasilkan keripik lebih renyah dibandingkan dengan penggorengan biasa karna metode ini memiliki suhu 200-205°C. Panas pada minyak yang dihasilkan merata pada seluruh permukaan bahan yang digoreng, sehingga menghasilkan produk yang lebih renyah (Ghidurus, 2010).

Pembuatan keripik ubi jalar pada penelitian ini memiliki keunggulan yaitu, dapat menarik peminat keripik karena dilakukan penambahan inovasi rasa yang terbilang baru dibandingkan dengan keripik pada umumnya karena belum ada

penelitian sebelumnya yang menggunakan varian bumbu ini. Keripik ubi jalar ada yang tanpa perasa dan ada juga yang mengoleskan konsentrat gula pada bagian permukaan keripik, namun tidak ditemukan publikasi penelitian terdahulu tentang pengolahan keripik ubi jalar putih dengan penambahan perasa ataupun bumbu yang digunakan, berdasarkan uraian tersebut maka dilakukan penelitian mengenai pemberian bumbu pada keripik ubi. Penelitian yang berjudul **“PENGARUH PERBEDAAN JENIS BUMBU PADA PEMBUATAN KERIPIK UBI JALAR PUTIH DENGAN METODE *DEEP FRYING* TERHADAP PENERIMAAN PANELIS”**

1.2 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui jenis bumbu yang paling disukai panelis.
2. Mengetahui sifat fisik dan kimia terhadap keripik ubi jalar yang dihasilkan.
3. Mengetahui BEP (*Break Event Point*) dari keripik ubi jalar putih dengan metode penggorengan *deep frying*.

1.3 Manfaat Penelitian

Penelitian ini bermanfaat untuk mengembangkan potensi ubi jalar putih menjadi produk olahan makanan serta meningkatkan daya saing dan nilai ekonomis dari ubi jalar putih tersebut.