

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Ubi jalar (*Ipomoea batatas* L.) merupakan tanaman pangan yang mempunyai peranan penting di Indonesia terutama sebagai sumber karbohidrat. Sebagai bahan pangan, ubi jalar umumnya digunakan sebagai makanan tambahan, akan tetapi di beberapa daerah terutama di Irian Jaya dan Maluku, ubi jalar digunakan sebagai bahan makanan pokok (Wargiono, 1989). Ubi jalar juga merupakan bahan industri yang potensial, misalnya untuk bahan industri tepung, pembuatan alkohol, karoten dan bahan perekat. Zat pati-nya merupakan salah satu bahan dalam proses pembuatan tekstil dan kertas.

Produksi ubi jalar di Indonesia selalu mengalami peningkatan. Pada tahun 1983 total produksi ubi jalar sebanyak 7,9 ton per hektar dan pada tahun 1991 menjadi 9,5 ton per hektar (Anonymous, 1991). Produksi ubi jalar ini terus ditingkatkan bersama-sama dengan tanaman umbi-umbian lainnya seperti ubi kayu, kentang, talas dan lain-lain. Hal ini karena budi daya ubi jalar tidak terlalu sulit, tidak membutuhkan biaya besar dan menurut para ahli ekonomi, nilai ekonomi ubi jalar tidak kalah jika dibandingkan dengan tanaman umbi-umbian lainnya (Lingga, Sarwono, Rahardi dan Apriadji, 1986).

Jenis ubi jalar yang ada di Indonesia cukup banyak dan masing-masing mempunyai spesifikasi yang berbeda-beda satu dengan yang lain. Perbedaan tersebut terletak pada bentuk, ukuran, warna daging umbi, warna kulit, daya simpan, komposisi kimia dan sifat-sifat hasil pengolahannya (Syarief dan Irawati, 1988).

Ubi jalar merupakan sumber kalori yang potensial, karena mengandung karbohidrat yang cukup tinggi (123 kal/100 gr bahan), sehingga ubi jalar dapat digunakan untuk memperbaiki gizi masyarakat. Di samping itu kandungan vitamin A ubi jalar cukup besar yaitu 7700 SI dan kaya akan asam askorbat, thiamin, riboflavin, niasin, besi dan kalsium (Lingga dkk, 1986).

Mengingat besarnya potensi ubi jalar dalam peranannya sebagai penyumbang zat gizi, maka penganekaragaman produk olahan ubi jalar perlu ditingkatkan. *French fries* ubi jalar merupakan salah satu alternatif pengolahan ubi jalar di samping bentuk-bentuk pengolahan lain yang telah dikenal masyarakat luas. *French fries* merupakan produk hasil penggorengan dengan menggunakan minyak dalam jumlah yang banyak.

Seperti pada kentang, *french fries* ubi jalar diharapkan memiliki ciri warna, bentuk, tekstur yang baik, rasa dan aroma yang enak. Kenyataan yang sering muncul dalam pembuatan *french fries* ubi jalar yaitu terjadinya

reaksi pencoklatan, tekstur berubah menjadi lembek setelah penggorengan dan kandungan minyak yang cukup tinggi. Penggunaan senyawa-senyawa kalsium diharapkan dapat memecahkan masalah tekstur ini, sedangkan timbulnya warna coklat dapat dikendalikan dengan cara *blanching* dengan menggunakan senyawa sulfit yang tepat.

Perlakuan pendahuluan yang tepat perlu dilakukan agar diperoleh *french fries* ubi jalar yang baik. Pada penelitian ini ingin diketahui apakah ada pengaruh antara konsentrasi larutan calcium chlorida (CaCl_2) dan cara *blanching* terhadap sifat fisiko kimia dan sensoris *french fries* ubi jalar.

1.2. Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi calcium chlorida (CaCl_2) dan cara *blanching* terhadap sifat fisiko kimia dan sensoris *french fries* ubi jalar.

Diharapkan perlakuan kimia dan *blanching* tersebut dapat digunakan untuk memproduksi *french fries* ubi jalar yang berkualitas baik.