

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Modisco (*Modified Dried Skimmed Milk and Coconut Oil*) merupakan formula bergizi tinggi, kaya kalori dan protein yang terdiri atas susu skim atau *full cream*, gula dan minyak atau margarin. Formula dasar modisco mengandung gizi yang padat terutama energi (100-130 kkal), protein (3-3,5 gram), dan lemak (5-7,5 gram) per porsi (Nurina, 2020). Modisco merupakan formula cair yang hanya dapat dikonsumsi dalam bentuk cair dan memiliki masa simpan selama 4 hari pada *chiller* (10 - 14°C) dan kurang dari 24 jam pada suhu ruang (20 - 25°C). Modisco memiliki masa simpan yang pendek karena tidak menggunakan bahan pengawet dan disimpan dalam bentuk formula cair. Sehingga dilakukan inovasi produk olahan bolu kukus dan *cookies* untuk menciptakan produk dengan masa simpan lebih lama.

Ubi jalar sebagai tanaman umbi-umbian merupakan sumber karbohidrat yang mempunyai potensi untuk dikembangkan sebagai bahan pangan pengganti beras, ataupun sebagai bahan baku industri pangan maupun non pangan. Ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L. Poir) merupakan salah satu pangan lokal di Indonesia yang mengandung antosianin yang tinggi. Ubi jalar ungu mengandung pigmen antosianin yang lebih tinggi daripada ubi jalar jenis lain (Puspawati dkk, 2016; Yahya, 2010). Antosianin merupakan senyawa flavonoid pada ubi jalar ungu yang menyebabkan kulit dan daging umbi berwarna ungu. Antosianin berperan sebagai antioksidan yang dapat menangkal radikal bebas

sehingga baik untuk menjaga kesehatan. Ubi jalar ungu merupakan salah satu bahan pangan yang tinggi zat gizi serta memiliki peluang sebagai substitusi bahan pangan utama, sehingga bila diterapkan mempunyai peran penting dalam upaya penganekaragaman pangan dan dapat diproses menjadi aneka ragam produk yang mampu mendorong pengembangan agro-industri dalam diversifikasi pangan (Zuraida dan Supriati, 2013).

Bolu adalah hidangan Indonesia yang sangat populer. Bolu biasanya dipanggang, tetapi ada juga jenis yang dimasak dengan cara dikukus, yang dikenal sebagai bolu kukus. Jika dibandingkan dengan jajanan lainnya, bolu kukus memiliki beberapa keunggulan, antara lain cara pengolahannya yang sederhana, rasa yang gurih, dan status hukumnya (Veranita, 2012). Ubi jalar ungu memiliki keunggulan karena dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu untuk bahan pangan lainnya (Chayati, 2011). Tepung ubi ungu memberikan beberapa keunggulan, antara lain umur simpan yang lebih lama karena kadar air yang lebih rendah dalam proses pengeringan, meskipun metode pembuatan tepung memakan waktu lama (Astawan, 2003).

Perkembangan produk makanan khususnya makanan ringan seperti *cookies* semakin banyak variasinya. Konsumsi rata-rata kue kering termasuk cukup di Indonesia, tahun 2013-2017 memiliki perkembangan konsumsi rata-rata sekitar 33.33% lebih tinggi dibandingkan rata-rata kue basah 23.38% (Kementrian Pertanian, 2018). Selain dikonsumsi dari berbagai kalangan usia, kue kering juga memiliki daya simpan yang cukup lama. Bahan dasar pembuatan kue kering terdiri atas terigu dengan kadar protein sedang, lemak

dan gula. Kue kering dalam pembuatannya tidak memerlukan pengembang volume maka dari itu dapat dimanfaatkan tepung varian lain (Fadhilah,2018). Konsumsi rata rata cookies di Indonesia adalah 18.406 kg/tahun (BPS, 2015).

Berdasarkan latar belakang diatas penulis tertarik untuk melakukan formulasi dari bahan modisco dengan memanfaatkan potensi pangan lokal ubi ungu menjadi produk dengan masa simpan lebih lama dengan pengolahan bolu kukus dan *cookies*. Formulasi dilakukan dengan tujuan untuk mengembangkan potensi pangan lokal ubi ungu. Hal ini menarik untuk diteliti dalam sebuah penelitian yang berjudul “Kandungan Zat Gizi Olahan Bolu Kukus dan *Cookies* Formula Modisco (*Modified Dried Skimmed Milk and Coconut Oil*) Berbahan Dasar Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L. Poir*)”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang di atas maka dapat dirumuskan permasalahan yaitu “Bagaimana Nilai Gizi Olahan Bolu Kukus dan *Cookies* Formula Modisco (*Modified Dried Skimmed Milk and Coconut Oil*) Berbahan Dasar Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L. Poir*)?”.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui zat gizi olahan bolu kukus dan *cookies* formula modisco (*modified dried skimmed milk and coconut oil*) berbahan dasar ubi jalar ungu (*Ipomoea Batatas L. Poir*).

2. Tujuan Khusus

- a. Mendeskripsikan kandungan energi pada olahan bolu kukus dan *cookies* formula modisco (*modified dried skimmed milk and coconut oil*) berbahan dasar ubi jalar ungu (*Ipomoea Batatas L. Poir*).
- b. Mendeskripsikan kandungan air, abu, protein, karbohidrat, lemak dan serat pada olahan bolu kukus dan *cookies* formula modisco (*modified dried skimmed milk and coconut oil*) berbahan dasar ubi jalar ungu (*Ipomoea Batatas L. Poir*).

D. Manfaat Penelitian

Berdasarkan uraian diatas, maka penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat yaitu :

1. Bagi Peneliti

Mampu mengembangkan produk makanan bolu kukus dan *cookies* formula modisco (*Modified Dried Skimmed Milk and Coconut Oil*) berbahan dasar ubi jalar ungu (*Ipomoea Batatas L. Poir*).

2. Bagi Instansi Pendidikan

Penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan masukan informasi bagi universitas maupun instansi lainnya mengenai produk makanan bolu kukus dan *cookies* formula modisco (*Modified Dried Skimmed Milk and Coconut Oil*) berbahan dasar ubi jalar ungu (*Ipomoea Batatas L. Poir*).

3. Bagi Masyarakat

Penelitian dapat menciptakan jenis makanan yang mengandung zat gizi dan dapat diproduksi oleh masyarakat dengan variasi makanan yang berbeda.

4. Bagi Peneliti Selanjutnya

Menambah referensi untuk penelitian lebih lanjut mengenai bolu kukus dan *cookies* formula modisco (*Modified Dried Skimmed Milk and Coconut Oil*) berbahan dasar ubi jalar ungu (*Ipomoea Batatas L. Poir*).