

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan selingan merupakan makanan ringan yang bukan makanan utama. Makanan selingan biasanya dikonsumsi antara waktu makan utama. Umumnya dikonsumsi kurang lebih 2-3 jam diantara waktu makan utama yaitu pada jam 10 pagi dan jam 4 sore. Makanan selingan dapat memberi menghilangkan rasa lapar sementara waktu dan konsumsi makanan selingan yang sehat dapat menyediakan pasokan energi dan zat gizi untuk tubuh, ataupun yang dimakan untuk dinikmati rasanya (Irferamuna, Yulastri and ., 2019).

Pie adalah salah satu makanan yang memiliki rasa manis dan renyah sehingga banyak digemari masyarakat pada umumnya. Selain itu pie adalah termasuk makanan ringan yang praktis dan cukup mudah dalam pengolahannya (Dwi Prasetyo Wati and Yudhistira, 2019).

Pie merupakan salah satu jenis produk pastry terdiri dari adonan kulit (*pie shells*) yang biasanya berbentuk lembaran, bukat, mangkuk, bunga teratai dan sebagainya. Kulit pie terasa gurih, berstruktur kering dan renyah. Pie memiliki topping atau isian yang beraneka ragam seperti susu, buah, keju, coklat, kacang. Adonan dasar kulit pie dibedakan menjadi dua macam yaitu adonan menyerupai pasir (*mealy pie dough*) dan adonan menyerupai biji kacang (*flaky pie dough*). Perbedaan kedua adonan tersebut terletak pada

bagaimana lemak tercampur kedalam adonan. Adonan *mealy* lemak lebih tercampur masuk kedalam tepung, sedangkan adonan *flaky* lemak dipotong-potong atau dicampur kedalam tepung sampai menjadi butiran-butiran. (Khoirunnisa, 2016).

Selama ini bahan utama pembuatan kulit pie pada umumnya menggunakan tepung terigu, namun tepung terigu merupakan produk impor. Mengurangi produk impor, maka dilakukan dengan cara memanfaatkan bahan pangan lokal yang dapat dijadikan alternatif sebagai pengganti tepung terigu dan bahan baku yang bernilai gizi dengan harga yang relatif ekonomis, serta dapat menghasilkan produk baru yaitu menggunakan ubi ungu dengan dijadikan tepung ubi ungu.

Ubi ungu (*Ipomoea batatas* L. Poir) adalah salah satu jenis yang banyak ditemui di Indonesia selain berwarna putih dan kuning. Ubi ungu jenis *Ipomoea batatas* L ini mempunyai warna ungu yang cukup pekat dan daging ubinya sehingga membuatnya menarik (Anugrah and Suryani, 2020). Ubi ungu merupakan jenis ubi jalar yang banyak ditanam di Indonesia. Ubi ungu memiliki banyak kandungan gizi diantaranya, vitamin (B1, B2, C dan E), Mineral (Ca, Mg, K dan Zn), serat dan karbohidrat. (Ananda, Laenggeng and Tasya, 2018).

Pemanfaatan ubi ungu dijadikan tepung ubi ungu bertujuan untuk memperpanjang simpan lamanya, dan konsumsi ubi ungu menjadi lebih beragam dan variatif, karena dalam bentuk tepung dapat digunakan sebagai olahan pangan yang bermacam-macam dan memiliki kandungan zat gizi per

100gram, yaitu energi 354gram, protein 2,8gram, lemak 0,6gram, karbohidrat 84,4gram, kalsium 89mg, fosfor 125mg, besi 3,9mg, (Direktorat Jendral Kesehatan Masyarakat, 2017).

Pie biasanya memiliki topping atau isian yang pada umumnya seperti vla susu dengan potongan buah, sehingga penulis perlu melakukan pengembangan produk pie dengan bahan isian Rougout. Rougout merupakan bahan isian yang biasanya digunakan sebagai anekaragam isian, diantaranya risoles, kroket kentang dan roti. Rougout terdiri dari daging ayam, keju, susu dan sayuran dengan tujuan menambah variasi rasa sehingga konsumen tidak merasa bosan dengan jenis pie yang sudah ada. (Khoirunnisa, 2016).

Daging ayam adalah jenis bahan makanan hewani yang bernilai akan kaya zat gizi protein. Kandungan protein pada daging ayam 18,2 per 100 gram. Keju adalah bahan pangan yang memiliki sumber tinggi protein dan kalsium. Kandungan protein pada keju adalah 22,8 per 100 gram. Susu adalah sumber akan kaya protein. Kandungan protein pada susu yaitu 3,3-3,55 gram. Maka hal tersebut dapat digunakan sebagai menambahkan memperkaya zat gizi protein (Direktorat Jendral Kesehatan Masyarakat, 2017).

Banyaknya manfaat pada tepung ubi ungu dan isian rougout, sehingga bisa dijadikan inovasi produk Pie Ubi Ungu dengan Isian Rougout untuk menyelesaikan masalah gizi dan diharapkan dapat menjadi alternatif makanan selingan yang sehat. dikarenakan produk tersebut merupakan sebagai makanan selingan yang disukai oleh masyarakat umum. Pie Ubi Ungu dengan Isian Rougout juga relatif mudah untuk dibuat, memerlukan waktu yang singkat

dalam membuatnya dan bahan baku tambahan juga tidak mahal dan terjangkau.

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, dapat diketahui bahwa pie ubi ungu dengan isian rougout dapat dijadikan makanan makanan selingan. Dan memanfaatkan bahan pangan lokal salah satunya adalah ubi ungu yang dijadikan menjadi tepung ubi ungu, dalam pembuatan Pie Ubi Ungu dengan Isian Rougout. Hal ini peneliti tertarik untuk diteliti dalam sebuah penelitian yang berjudul “Tingkat Kesukaan dan Kandungan Gizi Pie Ubi Ungu dengan Isian Rougout Sebagai Makanan Selingan”.

B. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “Tingkat Kesukaan dan Kandungan Gizi Pie Ubi Ungu dengan Isian Rougout Sebagai Makanan Selingan?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui Tingkat Kesukaan dan Kandungan Gizi Pie Ubi Ungu dengan Isian Rougout Sebagai Makanan Selingan.

2. Tujuan khusus

- a. Menganalisis uji tingkat kesukaan pie ubi ungu dengan isian rougout pada panelis
- b. Menganalisis kandungan protein pada pie ubi ungu dengan isian rougout

- c. Menganalisis kandungan lemak pada pie ubi ungu dengan isian rougout
- d. Menganalisis kandungan karbohidrat pada pie ubi ungu dengan isian rougout

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi peneliti

Peneliti diharapkan dapat menambah wawasan dan ilmu dari penelitian terhadap Tingkat Kesukaan dan Kandungan Gizi Pie Ubi Ungu dengan Isian Rougout Sebagai Makanan Selingan dan diharapkan dapat menjadi bahan kajian ilmiah dibidang gizi.

2. Bagi Masyarakat

Penelitian ini diharapkan menambah informasi kepada masyarakat tentang penganekaragaman suatu produk pangan fungsional yang berbasis pangan lokal yaitu berupa Pie Ubi Ungu dengan Isian Rougout sebagai alternatif pangan yang dapat dijadikan hidangan makanan selingan guna untuk melengkapi kebutuhan gizi dan sebagai mengenali nilai gizi dan proses proses pembuatan Pie dengan Ubi Ungu.

