

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Puding merupakan salah satu jenis makanan penutup (*dessert*) yang digemari oleh banyak masyarakat dari berbagai usia. Puding banyak diminati karena rasanya yang manis dan teksturnya yang lembut. Penambahan dengan menggunakan buah-buahan atau sayuran pada puding dapat meningkatkan nilai gizi puding salah satunya dengan penambahan buah tomat. Buah tomat memiliki kandungan vitamin dan senyawa fungsional yang baik bagi tubuh. Menurut Kailaku *et al.* (2007) tomat mengandung lemak dan kalori dalam jumlah rendah, bebas kolesterol dan memiliki kandungan serat serta protein yang tinggi. Selain itu tomat kaya akan vitamin A, vitamin C, β - karoten , kalium, dan likopen. Dilihat dari bentuknya bahwa puding cenderung cepat mengalami sineresis.

Menurut Subaryono *et al.* (2003), produk gel yang disimpan pada suhu rendah seperti puding dan jeli memerlukan sifat kekuatan gel yang tinggi dan sineresis yang rendah. Sineresis yang tinggi pada produk gel akan menyebabkan gel menjadi mengkerut atau kering selama penyimpanan. Kekuatan gel puding dapat mempengaruhi tingkat penerimaan konsumen. Puding yang memiliki kekuatan gel yang rendah menghasilkan puding menjadi lembek sehingga penerimaan konsumen menurun. Meningkatkan penerimaan konsumen pada produk puding dan menghasilkan produk dengan tekstur yang baik dibutuhkan bahan penstabil pada olahan puding. Salah satu pati yang digunakan sebagai bahan penstabil adalah pati ubi jalar ungu.

Pemanfaatan pati ubi jalar ungu telah digunakan sebagai bahan penstabil pada produk seperti es krim. Menurut Honestin (2007), sifat fungsional pati yakni kemampuannya dalam mengentalkan dan membentuk gel dengan dengan mengikat air sehingga memperlambat proses melelehnya es krim. Hasil penelitian dari Denada (2016), menyebutkan bahwa perlakuan es krim dengan penambahan ubi jalar ungu 10% dapat memenuhi syarat mutu kimia (kadar air 62,24%, kadar serat 0,30 % dan aktivitas antioksidan 55,29%) mutu fisik (*overrun* 42,29% dan

resistensi 48,22 menit) serta mutu organoleptik terbaik (warna, aroma, tekstur dan rasa) yang dapat diterima panelis.

Menurut (Ginting, dkk 2011), Ubi jalar ungu memiliki senyawa antosianin yang berfungsi sebagai antioksidan dan penangkap radikal bebas, selain itu ubi jalar ungu mengandung kadar pati sebesar 89,76% dengan kadar amilosa sebesar 34,71%. Pati tersusun atas amilosa, amilopektin dan material seperti lemak dan protein.

1.2 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah dari penelitian ini adalah:

1. Bagaimana tingkat kesukaan panelis terhadap puding tomat dengan pemanfaatan pati ubi jalar ungu ?
2. Bagaimana karakteristik fisik pada puding tomat dengan pemanfaatan pati ubi jalar ungu ?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap Puding Tomat dengan pemanfaatan pati ubi jalar ungu
2. Untuk mengetahui karakteristik sifat fisik puding tomat dengan pemanfaatan pati ubi jalar ungu.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah:

1. Bagi pendidikan
Dari hasil penelitian dapat menambah pengetahuan tentang pemanfaatan pati ubi jalar ungu pada puding tomat.
2. Bagi penelitian
Dapat mengetahui karakteristik sifat fisik terhadap puding tomat dengan pemanfaatan pati ubi jalar ungu.

3. Bagi peneliti

Memberikan pengetahuan dan pengalaman dalam melakukan penelitian terutama dalam bidang pengolahan puding dengan pemanfaatan pati ubi jalar ungu sebagai bahan penstabil alami.