1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ubi jalar merupakan salah satu komoditas tanaman pangan yang mudah dibudayakan dan tidak mengenal musim, dapat tumbuh dan berkembang diseluruh wilayah Indonesia. Ubi jalar atau ketela rambat (*Ipomoea batatas*) yang memiliki nama lain Selebun, ubi manis atau sweet potatoes adalah jenis umbi-umbian yang memiliki banyak keunggulan dibanding umbi- umbi yang lain, diantaranya mengandung karbohidrat dan energy yang tinggi yang mampu mengembalikan tenaga dengan cepat, serta beberapa zat yang sangat penting bagi tubuh, seperti vitamin, mineral, serat dan antosianin terutama pada jenis ubi berwarna merah dan ungu yang berfungsi sebagai antioksidan. Antosianin juga berperan penting dalam merefleksi dan memperbaiki DNA, yang dapat mengoptimalkan fungsi-fungsi sel tubuh, sehingga menghambat proses penuaan, dengan kata lain mengkonsumsi ubi jalar berkadar antosianin tinggi secara teratur berpotensi untuk tetap sehat dan awet muda. Ubi jalar juga merupakan sumber kalsium yang baik yang dibutuhkan untuk pertumbuhan tulang dan gigi (Kumalaningsih, 2006).

Tape adalah salah satu makanan tradisional Indonesia yang dihasilkan dari proses fermentasi bahan pangan berkarbohidrat, seperti singkong dan ketan. Ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas*) merupakan salah satu jenis ubi jalar yang mulai banyak mendapat perhatian belakangan ini (Rukmana, 2008.)

Bahan pangan ini mulai banyak diminati masyarakat karena selain mempunyai komposisi gizi yang baik juga memiliki fungsi fisiologis tertentu bagi tubuh. Ubi jalar ungu memiliki kulit dan daging umbi yang berwarna ungu

kehitaman (ungu pekat) yang disebabkan oleh pigmen antosianin. Dibeberapa negara maju seperti Amerika, Jepang, Korea, Cina dan Taiwan penggunaan ubi jalar sebagai bahan pangan telah dimanfaatkan secara optimal antara lain di olah berbagai produk pangan seperti kue, mie instan, tepung, saus, keripik, roti, sirup dan makanan bayi yang dikemas dalam kemasan kaleng yang bagus sehingga menarik dan meningkatkan nilai ekonomis dari ubi jalar. Di Indonesia, ubi jalar juga sudah dikenal sejak dulu kala, namun pemanfaatannya masih sangat terbatas sebagai makanan selingan yang pada umumnya diolah secara sederhana. Sebetulnya masyarakat Indonesia sangat mudah dan cepat menerima sesuatu yang baru, termasuk dalam hal makanan. Oleh karena itu pemanfaatan ubi jalar maupun tepung ubi jalar perlu ditingkatkan terutama ditingkat industri, mengingat ubi jalar memiliki banyak kelebihan yang sangat penting bagi manusia (Andi, 2002).

1.2 Tujuan Penelitian

Skripsi ini bertujuan untuk mengetahui waktu Pengukusan dan Lama Fermentasi terhadap karakteristik tape ubi jalar ungu *(Ipomoea batatas).*

1.3 Hipotesa Penelitian

1. Diduga adanya pengaruh waktu pengukusan terhadap karakteristik tape ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas*).
2. Diduga adanya pengaruh lama fermentasi terhadap karakteristik tape ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas*).
3. Diduga adanya pengaruh interaksi perlakuan waktu pengukusan dan lama fermentasi terhadap karekteristik tape jalar ubi ungu (*Ipomoea batatas*).

1.4 Manfaat Penelitian

1. Penelitian ini dapat digunakan sebagai informasi tentang pembuatan tape ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas).*
2. Sebagai sumber acuan data dalam pembuatan tape ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas).*