

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Burger merupakan salah satu ikon makanan *fast food* yang terkenal di Indonesia. Saat ini, burger tidak hanya dijual di restoran besar dan mewah namun burger telah masuk ke dalam pasar bawah seperti penjualan burger di gerobak keliling maupun tetap. Masyarakat tidak sulit lagi mencari makanan *fast food* yang satu ini. Selain itu, burger cepat diterima oleh masyarakat karena rasa burger yang enak, gurih dan sesuai dengan selera konsumen (Alamsyah, 2011), namun terdapat masalah mengenai hidangan ini dimana banyak anggapan yang kurang baik dari hidangan ini karena hidangan ini yang tinggi kolesterol serta hidangan burger merupakan hidangan *fast food* atau cepat saji sehingga bahan yang digunakan pun mungkin terdapat bahan pengawet yang dapat memicu penyakit degeneratif salah satunya penyakit kardiovaskuler, namun hal tersebut tidak membuat hidangan burger tanpa peminat malah kedai bahkan *cafe* saat ini banyak menyediakan hidangan tersebut karena dianggap hidangan yang menguntungkan, serta bagi konsumen hidangan tersebut bukan hanya memiliki rasa yang enak namun juga praktis dapat disantap dimana saja dan kapan saja. Hal tersebut perlu adanya inovasi dan modifikasi terhadap hidangan burger yang lebih sehat dengan menambahkan bahan pangan yang memiliki kandungan gizi atau senyawa yang baik seperti Antioksidan karena dapat kita ketahui bahwa antioksidan dapat mencegah radikal bebas.

Antioksidan merupakan suatu senyawa yang dapat menyerap atau menetralkan radikal bebas sehingga mampu mencegah penyakit-penyakit degeneratif seperti kardiovaskuler, karsinogenesis, dan penyakit lainnya. Senyawa ini memiliki struktur molekul yang dapat memberikan elektronnya kepada molekul radikal bebas tanpa terganggu sama sekali fungsinya dan dapat memutus reaksi berantai dari radikal bebas (Murray 2009).

Antioksidan dalam makanan atau minuman dapat berupa antioksidan alami seperti yang terkandung dalam sayur-sayuran, buah-buahan dan minuman maupun antioksidan *sintetis* yang sengaja ditambahkan (*zat aditif*) pada makanan dan minuman yang dikonsumsi. Peningkatan konsumsi antioksidan alami yang terdapat dalam buah, sayur, bunga, dan bagian-bagian lain dari tumbuhan dapat menghindari penyakit-penyakit degeneratif. Kandungan *mikronutrien* pada buah, sayur-sayuran dan tanaman lain seperti vitamin A, C, E, asam folat, antosianin, senyawa fenol dan flavonoid dapat dijadikan pengganti konsumsi antioksidan *sintetis*. Perubahan pola konsumsi pangan yang beranekaragam di Indonesia menyebabkan berkurangnya konsumsi sayuran dan buah-buahan yang mengandung banyak antioksidan hampir di semua provinsi di Indonesia. Keadaan tersebut diikuti juga terjadinya pergeseran atau perubahan pola penyakit penyebab *mortalitas* dan *morbiditas* di kalangan masyarakat, ditandai dengan perubahan pola penyakit infeksi menjadi penyakit degeneratif dan metabolik (Santoso 2011).

Pengaruh yang cukup besar terhadap konsumsi Antioksidan ini perlu ditindaklanjuti dengan meningkatkan konsumsi antioksidan masyarakat, baik melalui makanan berupa sayuran, buah-buahan dan umbi-umbian yang kaya antioksidan yang dapat dikonsumsi secara langsung atau dapat dijadikan sebagai bahan olahan makanan. Indonesia sangat kaya akan tanam-tanaman yang mengandung senyawa antioksidan dan sudah terbiasa dikonsumsi sehari-hari baik

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

itu berupa sayur-sayuran, umbi-umbian maupun buah-buahan contohnya seperti buah Alpukat dan Ubi Ungu.

Alpukat merupakan salah satu buah yang kaya akan kandungan gizi dan antioksidan seperti vitamin C, vitamin E, karoten, golongan fenol terutama polifenol, dan flavonoid yang diketahui berpotensi mengurangi risiko penyakit degeneratif yang diakibatkan oleh radikal bebas (Prakash *et al* 2001). Antioksidan bukan hanya dimiliki oleh buah buahan saja, antioksidan juga terdapat pada jenis tepung-tepungan salah satunya adalah tepung Ubi Ungu. Tepung ubi ungu adalah tepung yang telah melalui modifikasi merupakah olahan setengah jadi dari ubi jalar ungu, tepung ubi ungu merupakan tepung yang berasal dari salah satu jenis atau varietas ubi jalar yang kaya akan kandungan Antioksidan yaitu antosianin.

Berkembangnya ilmu pengetahuan dan peningkatan segmen pasar di bidang kuliner mendorong penulis untuk membuat tugas akhir tentang pembuatan *Bun Burger Mengandung Antioksidan Berbahan Dasar Alpukat Tepung Ubi Ungu* sebagai jenis *Healty Food*. Meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya hidup sehat, maka tuntutan konsumen terhadap bahan pangan juga kian bergeser. Bahan pangan yang kini mulai banyak diminati konsumen bukan saja yang mempunyai penampakan dan citarasa yang menarik, tetapi juga harus memiliki fungsi fisiologis tertentu bagi tubuh. Bahan utama seperti Buah Alpukat dan tepung ubi ungu belum pernah diolah selayaknya menjadi makanan. Olahan seperti Roti biasanya buah alpukat hanya dikonsumsi sebagai campuran es buah atau di makan langsung serta olahan ubi ungu biasanya dijadikan ubi rebus atau hidangan snack manis saja, oleh sebab itu, penulis memilih mengembangkan produk ini dengan bahan utama Alpukat dan Tepung Ubi Ungu untuk menciptakan jenis *Healty Food* yang dapat meningkatkan nilai jual dan juga makanan olahan yang kaya akan nilai gizi dan senyawa antioksidan yang baik bagi tubuh, selain itu penulis berharap dengan terciptanya produk *Healty food* ini akan membuka masyarakat akan pentingnya menjaga pola hidup sehat dan menjadi ladang usaha baru untuk mengolah pangan Indonesia dan mengurangi penggunaan tepung terigu yang mengandung *Gluten* yang diimpor dan digantikan dengan tepung berbahan lokal.

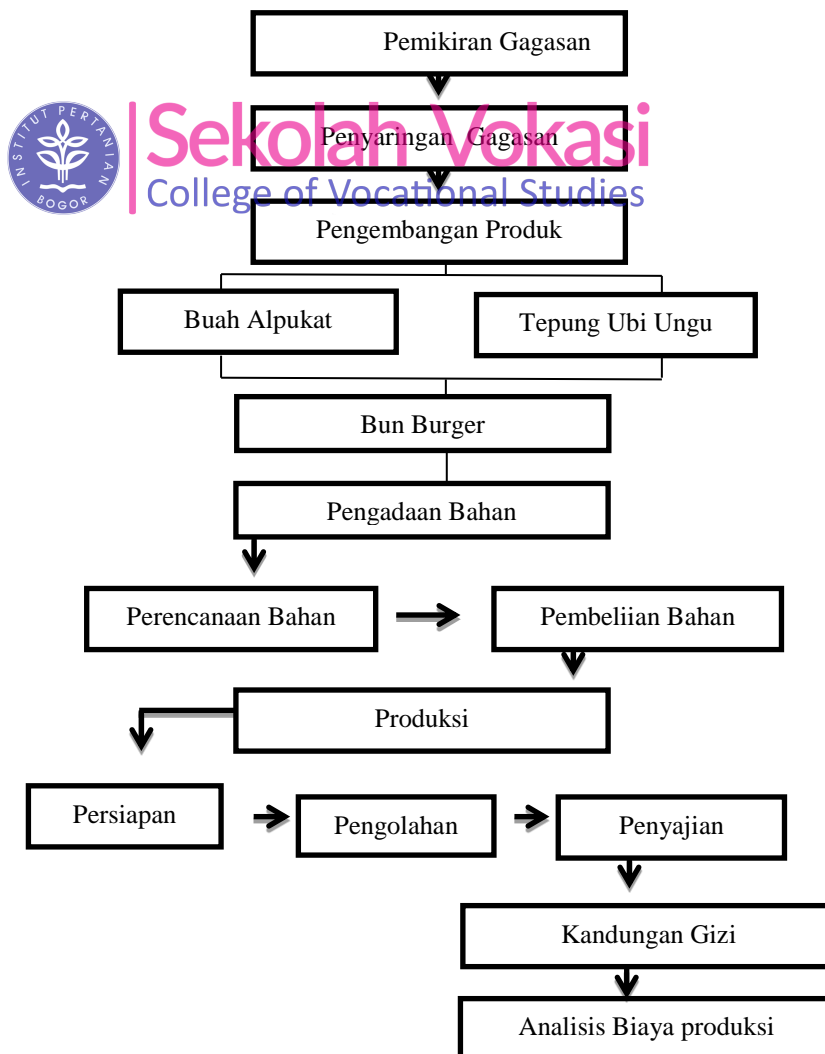
1.2 Tujuan

Tujuan umum dari kajian ini adalah melakukan pengembangan produk *Healty Food* dengan bahan pangan lokal Indonesia yaitu *Bun Burger Tinggi Antioksidan Berbahan Dasar Buah Alpukat Tepung Ubi Ungu*. Secara khusus praktik ini bertujuan:

1. Mempelajari gambaran umum Produk yang dibuat yaitu *Bun Burger Mengandung Antioksidan Berbahan Dasar Buah Alpukat Tepung Ubi Ungu*.
2. Membuat Modifikasi hidangan *Bun Burger Mengandung Antioksidan Berbahan Dasar Buah Alpukat Tepung Ubi Ungu* meliputi proses persiapan pengolahan dan pemorsian atau penyajian.
3. Menghitung kandungan gizi dari Produk yang dibuat.
4. Menghitung anggaran biaya produksi *Bun Burger Mengandung Antioksidan Berbahan Dasar Buah Alpukat Tepung Ubi Ungu*.
5. Mengkaji uji organoleptik dari segi penampilan, warna, rasa, tekstur dan aroma *Bun Burger Mengandung Antioksidan Berbahan Dasar Buah Alpukat Tepung Ubi Ungu*.

1.3 Kerangka Pikir

Pembuatan modifikasi produk Bun Burger Mengandung antioksidan berbahan dasar buah Alpukat Tepung Ubi Ungu meliputi berbagai tahapan di antaranya, tahapan Pertama yaitu pemikiran gagasan, penyaringan gagasan, pengembangan konsep produk modifikasi yang akan di buat, pengembangan modifikasi produk yang akan dibuat dan terakhir masuk ke tahap perencanaan bahan, pembelian bahan, persiapan, pengolahan dan juga pemorsian atau penyajian. Pemikiran gagasan adalah tahap awal untuk membuat produk atau memodifikasi produk seperti apa yang akan dibuat dan apa yang harus dikembangkan. Penyaringan gagasan adalah tahap selanjutnya dimana gagasan harus benar benar dipikirkan apakah akan tercipta atau tidak sebuah produk baru atau modifikasi tersebut. pengembangan konsep itu sendiri rancangan yang telah kita buat agar produk atau modifikasi produk tersebut dapat berjalan sesuai rencana dan keinginan bertujuan untuk meminimalisir kesalahan ketika uji coba. Tahap terakhir yaitu pengembangan produk itu sendiri yang sudah didasarkan sesuai dengan alur produksi meliputi, proses persiapan, pengolahan, pemorsian dan juga penyajian. Kerangka pikir produksi modifikasi bun burger Mengandung antioksidan berbahan dasar buah alpukat dan tepung ubi ungu dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1 Kerangka pikir produksi modifikasi bun burger mengandung antioksidan berbahan dasar buah alpukat dan tepung ubi ungu

Berdasarkan gambar 1 Perencanaan bahan makanan diperlukan untuk memastikan jenis dan spesifikasi bahan seperti apa yang akan dipakai dimana hal tersebut akan mempengaruhi hasil yang akan didapatkan meliputi penampilan, warna, rasa, aroma dan tekstur produk modifikasi tersebut. Pengadaan bahan makanan yang dilakukan pada proses produksi modifikasi bun burger mengandung antioksidan berbahan dasar buah alpukat tepung ubi ungu yaitu dengan membeli bahan-bahan yang sudah direncanakan mulai dari bahan utama serta bahan tambahan. Pembelian bahan makanan ini dilakukan dengan memilih bahan sesuai ukuran dan sesuai dengan spesifikasi yang direncanakan. Setelah dilakukan perencanaan dan pembelian bahan akan dilakukan proses produksi. Proses produksi sendiri terdiri dari beberapa tahapan, yaitu persiapan bahan, pengolahan makanan dan kemudian pemorsian, tahapan akhir yaitu penyajian. Setelah tahap produksi dilaksanakan barulah perhitungan kandungan gizi dari modifikasi yang di buat serta analisis biaya yang dibutuhkan dalam produksi modifikasi bun burger berbahan dasar buah alpukat dan tepung ubi ungu. Proses dalam melakukan modifikasi produk harus dipikirkan sesuai prosedur jangan sampai terlewat segala bagian dari proses modifikasi tersebut dikarenakan apabila ada bagian terlewat maka akan terjadi kesalahan dalam pembuatan modifikasinya.

2 METODE KAJIAN



2.1 Waktu tempat pengambilan data

Pengembangan produk modifikasi Bun Burger Mengandung Antioksidan berbahan dasar Buah Alpukat Tepung Ubi Ungu dilakukan di dapur rumah yang berlokasi di Desa Legok Sukamaju RT 003/RW001 Nomor 25, kecamatan Kemiri, kabupaten Tangerang Banten yang dilakukan pada tanggal (10 April 2020 sampai dengan 22 April 2020). Pembuatan produk modifikasi Bun Burger Mengandung Antioksidan berbahan dasar Buah Alpukat dan Tepung Ubi Ungu dilakukan beberapa kali percobaan dan uji organoleptik dengan proses yang telah ditentukan.

2.2 Metode pengambilan data

Pengambilan data berguna untuk memperoleh informasi yang dibutuhkan. Proses pengumpulan data dibutuhkan metode agar data yang diperoleh dapat sesuai dengan tujuannya. Pengambilan data dilakukan melalui dua cara pengamatan yaitu pengamatan data secara primer dan pengamatan data secara sekunder. Pengamatan data primer yaitu dengan diamati secara langsung setiap tahapan produksi yang dilakukan dari kegiatan awal sampai akhir dari proses modifikasi produk tersebut, sedangkan pengamatan data sekunder yaitu melalui data yang diamati berdasarkan uji organoleptik. Terdapat lima data yang diambil untuk pembuatan laporan tugas akhir ini yaitu diantaranya, keadaan umum laboratorium atau tempat yang digunakan, proses modifikasi Bun Burger Mengandung Antioksidan berbahan dasar Buah Alpukat Tepung Ubi ungu, kandungan energi dan zat gizi, analisis biaya yang digunakan dalam produksi, dan