

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Saat ini dalam kehidupan manusia, diperlukan bahan pangan yang mengandung zat gizi yang cukup untuk memenuhi metabolisme dalam tubuh setiap manusia dan memiliki manfaat biologis serta fisiologis yang baik, seperti halnya dapat mencukupi proses perkembangan dan pertumbuhan serta dapat mengurangi resiko tubuh akan terserang dari berbagai penyakit (Budiarti, 2017).

Pada era zaman modern ini banyak bermunculan bahan pangan yang sudah termodifikasi sehingga dapat lebih memberikan manfaat bagi konsumennya. Baik dari segi rasa, gizi, warna serta bentuk yang dapat menarik perhatian konsumen. Pengembangan bahan pangan sendiri tidak luput dari sumber daya manusia serta teknologi yang berkembang saat ini.

Teknologi juga berpengaruh dalam berkembangnya nata, di Indonesia banyak berkembang varian nata yang telah diversifikasi dari berbagai jenis bahan pangan yang mudah didapatkan disekitar, salah satunya adalah bengkoang yang merupakan berasal dari golongan umbi-umbian yang bisa sebagai alternatif pengembangan diversifikasi pangan di Indonesia (Hermianti *et al.*, 2016). Peminat nata sendiri dari berbagai kalangan masyarakat terutama anak-anak. Nata biasanya dikonsumsi bersamaan dengan sirup atau pemanis yang lain, akan tetapi akan berdampak buruk pada kesehatan apabila dalam takaran konsumsi pemanis yang berlebihan mengakibatkan kolesterol, meskipun disisi lain nata memiliki banyak manfaat untuk konsumennya, karena nata juga berguna bagi orang yang sedang melakukan diet rendah kalori (Wardhana *et al.*, 2016).

Berkembangnya varian nata yang biasanya terbuat dari air kelapa sebagai substrat dan starter, sebagai pembentuk serat-serat pada nata yang banyak dikenal dengan sebutan nata *de coco*. Selain Air kelapa, bengkoang yang berasal dari golongan umbi-umbian mempunyai banyak potensi yang sangat baik untuk dikembangkan, salah satunya bengkoang juga dapat menjadi salah satu substrat untuk membuat nata, yaitu dengan memanfaatkan air ekstrak bengkoang sebagai pengganti air kelapa, nata diversifikasi ini disebut dengan *nata de pachy*. Bengkoang dimanfaatkan karena mempunyai banyak kandungan yang dibutuhkan tubuh salah satunya kandungan inulin dan antioksidan, yang berguna untuk melancarkan pencernaan serta cocok untuk pengganti gula pada orang yang mengidap penyakit diabetes (Wardhana *et al.*, 2016).

Rendahnya pemanfaatan air ekstrak bengkoang dikalangan masyarakat sebagai bahan pangan, disebabkan warna dan bau yang kurang menarik, karena dalam masyarakat bengkoang hanya di ambil endapannya untuk digunakan masker yang diaplikasikan pada wajah serta untuk tambahan pembuatan kosmetik (Widyarman *et al.*, 2014) dan air ekstrak bengkoang dibuang begitu saja tanpa ada perlakuan akhir.

Penelitian tentang pembuatan nata menggunakan substrat air ekstrak bengkoang belum banyak dilakukan sehingga peneliti termotivasi untuk membuat diversifikasi olahan pangan dari bahan golongan umbi-umbian ini yaitu produk *nata de pachy* yang dapat memberikan kontribusi bagi para penggemar nata.

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut :

1. Berapakah proporsi penambahan air ekstrak bengkoang yang tepat terhadap mutu produk *nata de pachy* ditinjau dari fisiko kimia ?
2. Berapakah proporsi penambahan air ekstrak bengkoang yang tepat terhadap mutu produk *nata de pachy* ditinjau dari organoleptik ?
3. Berapakah proporsi penambahan air ekstrak bengkoang yang tepat terhadap mutu produk *nata de pachy* ditinjau dari fisiko kimia dan organoleptik ?

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk :

1. Mengetahui proporsi penambahan air ekstrak bengkoang yang tepat terhadap mutu produk *nata de pachy* ditinjau dari fisiko kimia ?
2. Mengetahui proporsi penambahan air ekstrak bengkoang yang tepat terhadap mutu produk *nata de pachy* ditinjau dari organoleptik ?
3. Mengetahui proporsi penambahan air ekstrak bengkoang yang tepat terhadap mutu produk *nata de pachy* ditinjau dari fisiko kimia dan organoleptik ?

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat penelitian dari penambahan air ekstrak benkoang (*Pachyrhizus erosus*) sebagai diversifikasi pada pembuatan nata adalah :

1. Dengan adanya penelitian ini diharapkan dapat menciptakan produk baru dengan bahan baku dari golongan umbi-umbian yaitu benkoang sehingga dapat meningkatkan nilai ekonominya.
2. Dapat menjadi acuan berapakah proporsi yang baik untuk mutu *nata de pachy*.
3. Serta menjadi alternatif varian nata yang mengandung vitamin C yang cukup tinggi dan dapat dikonsumsi oleh semua kalangan.