BAB I
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Camilan adalah makanan yang dimakan bukan pada jam makan utama, melainkan di jeda antara satu waktu makan dengan waktu makan berikutnya, dengan selisih waktu kurang lebih 2 hingga 3 jam (Emilia and Akmal 2021). Kebiasaan mengonsumsi camilan telah menjadi salah satu bagian dari pola konsumsi sehari-hari dan diperkirakan memberikan kontribusi sekitar seperlima terhadap kebutuhan energi harian. Meskipun demikian, banyak produk camilan yang tersedia di pasaran cenderung memberikan energi dalam jumlah tinggi tanpa diimbangi kandungan zat gizi yang memadai. Situasi ini berpotensi mengganggu keseimbangan pemenuhan kebutuhan gizi, sehingga dalam kurun waktu yang lama dapat memperbesar kemungkinan terjadinya kegemukan atau obesitas (Dwijayanti and Chao 2018).

Di sisi lain, pesatnya perkembangan globalisasi turut memengaruhi perubahan gaya hidup dan pola konsumsi remaja, yang cenderung lebih memilih makanan praktis, tinggi kalori, serta rendah nilai gizi. Peningkatan berat badan dapat berkaitan dengan pola konsumsi camilan, terutama apabila camilan sering dikonsumsi pada malam hari. Hasil penelitian Fadlina dan Anwar (2023) menunjukkan bahwa 39,5% responden mengalami kenaikan berat badan selama periode satu tahun terakhir. Dari kelompok tersebut, 46,5% responden diketahui memiliki kebiasaan mengonsumsi camilan pada malam hari dengan frekuensi tidak kurang dari tiga kali setiap minggunya (Fadlina and Anwar 2023).

Penelitian Nugraha dan Yunieswati (2024) menemukan bahwa 55,7% remaja memiliki status gizi lebih, dan 57,1% di antaranya memiliki kebiasaan mengonsumsi junk food lebih dari tiga kali per minggu. Hal ini menunjukkan bahwa frekuensi dan kualitas camilan sangat berpengaruh terhadap status gizi, sehingga diperlukan alternatif camilan yang lebih sehat dan bergizi (Nugraha and Yunieswati 2024).

Berdasarkan permasalahan tersebut, diperlukan upaya untuk menyediakan alternatif camilan yang lebih sehat dan bergizi. Inovasi produk pangan dapat diwujudkan dengan memanfaatkan bahan pangan lokal yang kaya akan zat gizi

maupun senyawa bioaktif. Ubi jalar ungu *(Ipomoea batatas L)* merupakan salah satu bahan pangan lokal yang berpotensi dikembangkan, mengingat keberadaannya relatif mudah dijumpai di berbagai wilayah Indonesia, tetapi pemanfaatannya sebagai bahan olahan masih tergolong belum optimal.

Pengolahan ubi jalar ungu menjadi camilan diharapkan mampu memberikan nilai tambah, baik ditinjau dari kandungan gizinya maupun fungsi pangan yang dimilikinya. Kondisi ini didukung oleh keberadaan serat dan antosianin di dalam ubi jalar ungu, di mana antosianin diketahui berperan sebagai senyawa antioksidan alami (Oktaviasari 2024). Dalam pengembangan produk ini, bunga telang juga digunakan sebagai bahan tambahan dalam proses pembuatan camilan berbentuk stik.

Di antara jenis tanaman yang ada, bunga telang *(Clitoria ternatea L)* merupakan salah satu yang berpotensi dikembangkan sebagai bahan pangan fungsional. Kandungan senyawa antioksidan di dalamnya berperan dalam membantu melawan radikal bebas serta menjaga sel tubuh dari dampak kerusakan yang berkaitan dengan stres oksidatif. Kandungan tersebut juga menjadikan bunga telang berpotensi memberikan manfaat dalam mendukung upaya pencegahan penyakit degeneratif. Di lingkungan masyarakat, penggunaan bunga telang sebagai bahan pangan masih belum banyak dilakukan dan lebih sering dimanfaatkan untuk membuat minuman herbal, teh, puding, maupun sebagai sumber pewarna alami, Kondisi tersebut menunjukkan perlunya pengembangan bentuk olahan yang yang lebih bervariasi, salah satunya dengan menjadikannya bahan tambahan dalam pembuatan camilan stik.

Stik merupakan salah satu jenis makanan ringan yang mempunyai bentuk memanjang dan berukuran tipis. Produk ini umumnya dibuat melalui proses penggorengan hingga menghasilkan tekstur yang renyah dengan cita rasa gurih, sehingga cukup disukai oleh masyarakat (Febrianti 2025). Seiring perkembangan inovasi pangan, produk stik telah mengalami berbagai modifikasi dengan penambahan bahan pangan bergizi untuk meningkatkan nilai fungsionalnya. Penggunaan bahan pangan yang kaya serat dan memiliki kandungan antioksidan berpotensi menghasilkan produk camilan dengan nilai

gizi yang lebih unggul serta berkontribusi terhadap kesehatan (Haulilo, Hapynes Teffu, and Gadi 2022).

Penelitian sebelumnya telah mengkaji pemanfaatan kombinasi bunga telang (*Clitoria ternatea L*) dan ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L*) dalam produk stik keju serta menganalisis daya terima dan kandungan gizinya (Febrianti 2025). Namun, penelitian tersebut menggunakan variasi formulasi berdasarkan perbandingan komposisi dengan bahan utama tepung ubi jalar ungu dan ekstrak bunga telang bukan berdasarkan variasi volume ekstrak bunga telang yang ditambahkan. Selain itu, penelitian sebelumnya belum secara spesifik mengkaji pengaruh perbedaan volume ekstrak bunga telang terhadap karakteristik organoleptik, terutama pada aspek tekstur dan tingkat penerimaan panelis. Variasi volume ekstrak berpotensi memengaruhi kadar air adonan, warna produk, serta kerenyahan stik yang dihasilkan (Febrianti 2025).

Pemilihan konsentrasi 5 gr, 10 gr, dan 15 gr bunga telang didasarkan pada pertimbangan ilmiah bahwa jumlah bunga telang yang digunakan akan memengaruhi kandungan senyawa bioaktif, terutama antosianin, yang dapat memberikan pengaruh terhadap karakteristik organoleptik produk, yakni warna, aroma, rasa, dan teksturnya. Penggunaan 5 gr bunga telang menghasilkan intensitas warna dan cita rasa yang relatif ringan, sedangkan 10 gr bunga telang diharapkan memberikan keseimbangan antara warna, cita rasa, dan penerimaan produk. Dan penambahan bunga telang sebanyak 15 g dapat menghasilkan warna produk yang lebih pekat dan karakteristik sensori yang lebih kuat seiring dengan meningkatnya kandungan pigmen dan senyawa bioaktif.

Selisih **5 g**r pada setiap perlakuan dipilih agar perbedaan pengaruh penambahan bunga telang terhadap daya terima produk dapat diamati secara jelas dan memudahkan analisis statistik menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL). Pengolahan ubi jalar ungu yang dikombinasikan dengan ekstrak bunga telang dapat menjadi salah satu upaya dalam menghasilkan alternatif camilan dengan nilai gizi dan potensi aktivitas antioksidan yang lebih baik. Untuk mengetahui tingkat penerimaan terhadap produk yang dihasilkan, dilakukan pengujian daya terima berdasarkan beberapa atribut sensori, yaitu

warna, rasa, aroma, dan tekstur, diperoleh tiga perlakuan yang digunakan dalam penelitian ini, yaitu:

- Perlakuan A : 5 gr bunga telang + 100 gr ubi ungu
- Perlakuan B : 10 gr bunga telang + 100 gr ubi ungu
- Perlakuan C : 15 gr bunga telang + 100 gr ubi ungu

B. Rumusan Masalah

Bagaimana tingkat kesukaan panelis terhadap stik ubi jalar ungu yang diberi variasi penambahan ekstrak bunga telang, ditinjau dari aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

   Untuk menilai daya terima yang mencakup warna, aroma, tekstur, dan rasa, pada stik ubi jalar ungu dengan variasi penambahan ekstrak bunga telang sebagai camilan sehat.

2. Tujuan Khusus
   a. Menilai daya terima stik ubi jalar ungu dengan variasi penambahan ekstrak bunga telang berdasarkan warna.
   b. Menilai daya terima stik ubi jalar ungu dengan variasi penambahan ekstrak bunga telang berdasarkan tekstur.
   c. Menilai daya terima stik ubi jalar ungu dengan variasi penambahan ekstrak bunga telang berdasarkan aroma.
   d. Menilai daya terima stik ubi jalar ungu dengan variasi penambahan ekstrak bunga telang berdasarkan rasa.

D. Manfaat Penelitian

1. Mendorong pengembangan dan pemanfaatan ubi jalar ungu menjadi produk pangan olahan yang memiliki nilai tambah, baik dari aspek gizi maupun fungsional.
2. Menambah wawasan masyarakat mengenai alternatif camilan dengan kandungan gizi yang lebih baik serta mendorong penerapan kebiasaan memilih makanan ringan yang lebih sehat.