

BAB I

PENDAHULUAN

I.1 Latar Belakang dan Permasalahan

Permasalahan yang umum ditemukan dalam bidang kuliner terlebih untuk orang yang mempunyai hobi memasak maupun yang memiliki usaha kuliner tentu pernah atau berpengalaman memasak masakan yang harus diperhatikan betul suhunya dan lama waktu memasaknya, mulai dari suhu adonan hingga suhu bahan utama masakan tersebut seperti suhu dagingnya ataupun suhu pasta yang akan dimasak. Para pengusaha yang memiliki usaha kecil menengah khususnya para produsen makanan ubi rebus dan ibu rumah tangga kebanyakan dari mereka tidak memperhatikan lama waktu merebus ubi, mereka hanya mengandalkan dari tampilan luar suatu ubi ataupun tekstur dari ubi tersebut tanpa menggunakan kriteria dan standar yang pasti dari suhu makanan. Tidak jarang, mereka sering bolak-balik untuk membuka tutup panci ataupun menusukan lidi ke bagian daging ubi tersebut untuk memastikan apakah ubi sudah matang atau belum. Sehingga terkadang terjadi suatu kejadian ubi rebus yang terlalu matang ataupun kurang matang karena kurang terpantaunya waktu perebusan yang maksimal.

Ubi jalar merupakan salah satu jenis umbi yang belum dikembangkan secara optimal sedangkan pembudidayaannya tidak terlalu sulit karena tanaman ubi jalar dapat tumbuh di dataran tinggi ataupun di dataran rendah seluruh wilayah Indonesia. Terdapat tiga jenis ubi jalar yang populer dibudidayakan di Indonesia yaitu ubi jalar berwarna putih kecoklatan, merah dan ungu yang memiliki banyak manfaat bagi kesehatan dan memiliki cara tersendiri untuk mengolahnya. Salah satunya adalah menggunakan teknik pengolahan rebus. Ubi jalar juga merupakan sumber serat pangan karbohidrat dari salah satu komoditas lokal dan menjadi komoditi pangan penting di Indonesia dan menjadi bahan usaha penduduk lokal. Salah satunya adalah penjual ubi rebus yang berada dibahu sisi jalan ataupun di warung-warung warga lokal. Perebusan ubi adalah cara paling mudah dan lebih kecil beresiko kehilangan nutrisi, dengan kandungan nutrisi yang dimiliki ubi rebus

sangat baik untuk dikonsumsi karena akan mendatangkan berbagai manfaat bagi kesehatan [1].

Harus pastikan bahwa suhu makanan yang berkemungkinan besar membahayakan tercatat di termometer masing-masing pada 5°C atau lebih dingin atau pada 60°C atau lebih panas sewaktu menerimanya, memamerkannya, mengangkutnya atau menyimpannya [2]. Untuk memasak makanan maupun minuman, umumnya suhu yang dibutuhkan adalah 100°C. Karena pada titik didih air tersebut, bakteri dan kuman yang terdapat pada makanan maupun minuman tersebut akan mati, contohnya seperti ketika memasak air, suhu yang standar dibutuhkan adalah 100°C. Namun tidak semua makanan memerlukan suhu 100°C, seperti saat menghangatkan makanan kita hanya membutuhkan suhu sekitar 70°C-90°C [3].

Pada pengusaha kecil menengah yang mempunyai usaha kuliner sering meninggalkan satu masakan demi melayani pembeli yang lainnya sehingga dapat membuat masakan menjadi terlalu matang karena tidak diperhatikan secara langsung untuk tingkat kematangannya. Begitu pula pada ibu rumah tangga yang sering meninggalkan masakan di atas kompor untuk melakukan pekerjaan rumah tangga lainnya sambil menunggu masakan matang. Dalam hal ini perlu adanya pengingat waktu memasak rebusan ubi agar pada saat masakan ditinggalkan dan dapat melaksanakan aktivitas lain secara bersamaan tidak akan terjadi masakan yang terlalu matang.