

## **I. PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Pangan merupakan salah satu kebutuhan dasar bagi manusia untuk bertahan hidup dan mempertahankan kehidupan. Pangan juga diartikan sebagai segala sesuatu yang diperoleh dari air dan sumber hayati. Menurut Peraturan Pemerintah RI nomor 28 tahun 2004 pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun yang tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan atau pembuatan makanan atau minuman (Effendi, 2012).

Seiring dengan semakin tingginya pertumbuhan penduduk, kebutuhan akan pangan terus meningkat secara kualitas maupun kuantitas. Peningkatan kestabilan ketahanan pangan perlu dilakukan untuk mengurangi ketergantungan dalam mengonsumsi beras dan melakukan impor. Pengurangan mengonsumsi beras dapat dilakukan dengan cara meningkatkan pangan fungsional dan diversifikasi pangan.

Diversifikasi pangan dapat diartikan sebagai upaya untuk mengurangi ketergantungan masyarakat terhadap beras dan bahan pangan impor dengan mencari alternatif bahan pangan lokal lainnya. Menurut Peraturan Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM 2011) menyebutkan bahwa pangan fungsional adalah pangan olahan yang mengandung satu atau lebih komponen pangan yang berdasarkan kajian ilmiah mempunyai fungsi fisiologis tertentu

diluar fungsi dasarnya, terbukti tidak membahayakan dan bermanfaat bagi kesehatan. Indonesia merupakan Negara yang terkenal kaya akan sumber daya alam, termasuk kekayaan bahan pangan yang berasal dari kelompok biji-bijian seperti padi dan jagung, kelompok umbi-umbian seperti ubi jalar, ubi kayu, talas, garut dan lain-lain yang berpotensi sebagai bahan baku pangan yang kaya akan karbohidrat.

Ubi Kayu (*Manihot utilissima*) merupakan komoditas tanaman pangan yang penting sebagai penghasil sumber bahan pangan, bahan baku pangan, kimia dan pakan ternak. Produksi ubi kayu di seluruh dunia diperkirakan lebih dari 230 juta metrik ton per tahun. Negara penghasil ubi kayu terbesar, antara lain Nigeria, Brasil, Thailand, Vietnam, dan Indonesia (Khempaka *et al.*, 2014).

Salah satu olahan pangan tradisional yang berbahan baku ubi kayu adalah growol. Growol merupakan makan fermentasi yang terbuat dari ubi kayu dan memiliki rasa yang asam dan merupakan makanan khas Kulonprogo. Proses pembuatan growol berlangsung selama 4 hari perendaman ubi kayu yang telah dikupas, dicuci dan diperkecil ukurannya hingga sebesar  $\pm 5$ cm. Setelah perendaman 4 hari dilakukan ubi kayu ditiriskan dan dihancurkan sebelum akhirnya dikurangi kadar airnya dan dikukus. Selama proses perendaman ubi kayu terjadi proses fermentasi secara alami yang diawali dengan pertumbuhan mikrobial *Coryneform*, *Streptococcus*, *Bacillus*, *Actinobacter* dan diikuti oleh pertumbuhan *Lactobacillus* dan yeast hingga akhir fermentasi terjadi (Nugraheni, 2011).

Adanya kecenderungan makanan sehat saat ini juga mendukung dan menumbuhkan potensi yang baik untuk menunjang growol kering agar lebih

dikenal masyarakat sebagai pangan fungsional yang dapat dikonsumsi sebagai makanan pokok pengganti beras namun memiliki efek lebih menyehatkan.

Umur simpan ubi kayu segar yang relatif pendek dapat diperpanjang dengan melakukan proses pengolahan menjadi growol, gaplek, tepung tapioka, oyek, tape, peuyeum, keripik ubi kayu dan lain-lain agar umur simpan lebih lama (Koswara, 2013). Ubi kayu sebagian besar komponennya adalah karbohidrat, hal ini menyebabkan ubi kayu disebut pengganti beras karena mempunyai manfaat yang hampir sama yaitu sebagai sumber energi.

Berdasarkan uraian diatas, maka diperlukan penelitian terkait dengan varietas ubi kayu dan suhu pendinginan yang digunakan agar menghasilkan growol kering terbaik dari segi sifat fisik, kimia dan kesukaan panelis.

## **B. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Menghasilkan growol kering yang memiliki sifat fisik, kimia dan kesukaan yang baik dan disukai oleh panelis.

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Untuk mengetahui pengaruh perlakuan varietas ubi kayu dan variasi suhu pendinginan terhadap sifat fisik, kimia dan kesukaan growol kering.
- b. Untuk menentukan growol kering dengan karakteristik kimia dan fisik yang disukai oleh panelis.