

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Diversifikasi pangan menjadi salah satu solusi dalam mempertahankan kedaulatan pangan yang pelaksanaannya di Indonesia telah memiliki dasar hukum yang kuat melalui UU pangan No. 18 tahun 2012 (revisi UU No 7 tahun 1996) tentang pangan, dan Perpres No. 22 tahun 2009 tentang kebijakan percepatan penganekaragaman Konsumsi Pangan Berbasis Sumberdaya Lokal (Kementrian Pertanian, 2015). Usaha yang dapat dilakukan melalui diversifikasi pangan yaitu dengan membuat beras *artificial* atau sering disebut dengan beras analog dari berbagai umbi-umbian.

Ubi kayu merupakan sumber pangan alternatif yang dapat dijadikan pengganti beras. Menurut data Kementrian Pertanian, Indonesia mampu memproduksi ubi kayu sebanyak > 20 juta ton ditahun 2015 (Anonim, 2015). Ubi kayu merupakan jenis umbi-umbian yang dapat dijadikan sebagai bahan dasar pembuatan beras analog karena memiliki kandungan karbohidrat yang cukup tinggi. Beberapa daerah di Indonesia, ubi kayu diolah menjadi berbagai produk. Salah satu produk olahan ubi kayu yang dapat dijadikan sebagai bahan pangan sumber energi adalah oyek. Oyek merupakan produk growol yang dikeringkan.

Pembuatan growol melalui tahap perendaman atau fermentasi ubi kayu. Menurut Sari (2013) selama proses fermentasi ubi kayu, pada tahap awal terjadi penurunan kadar karbohidrat. Penurunan kadar karbohidrat disebabkan adanya degradasi karbohidrat oleh enzim amilase yang dihasilkan bakteri asam laktat. Adanya mikroorganisme yang tidak diketahui dapat mengganggu pengontrolan

proses fermentasi dan mengakibatkan timbulnya bau yang tidak diinginkan (Achi dan Akomas, 2006).

Perendaman dilakukan dengan tujuan mempermudah penghancuran umbi ubi kayu. Proses perendaman atau fermentasi mengakibatkan melembutnya ubi dan akan hancur jika digenggam (Trisnawati, 2016). Semakin lama proses perendaman ubi kayu bau asam yang timbul semakin kuat. Hal ini yang mempengaruhi produk oyek memiliki bau yang kurang sedap (Sutanti dkk, 2013), sehingga perlu dilakukan penelitian tentang lama perendaman ubi kayu untuk menentukan lama perendaman yang efektif terhadap warna dan tingkat kesukaan beras analog tepung growol dengan kacang hijau.

B. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Menghasilkan beras dan nasi analog dari tepung growol yang disukai

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui pengaruh lama perendaman ubi kayu dan penambahan kacang hijau pada beras dan nasi analog tepung growol terhadap warna dan tingkat kesukaan.
- b. Menentukan beras dan nasi analog penambahan kacang hijau terbaik berdasarkan warna dan tingkat kesukaan.