

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Ubi kayu merupakan komoditas pangan yang tumbuh di daerah tropis termasuk di Indonesia. Demikian pesatnya tanaman ubi kayu berkembang di daerah tropis, sehingga ubi kayu dijadikan sebagai bahan makanan pokok ketiga setelah padi dan jagung. Pada daerah yang kekurangan pangan tanaman ini merupakan makanan pengganti (substitusi) serta dapat pula dijadikan sebagai sumber karbohidrat utama. Adapun sentra produksi ubi kayu di Nusantara adalah Jawa, Lampung, dan NTT (Sunarto, 2002). Komoditas pangan ini sangat berpotensi untuk dikembangkan karena menyediakan energi pangan terutama pada umbinya yang mudah dicerna. Di Indonesia, ubi kayu masih dipandang rendah oleh masyarakatnya. Kenaikan produksi ubi kayu tidak memberikan peningkatan pendapatan yang signifikan juga oleh petaninya. Dalam menangani masalah tersebut perlu adanya penanganan yang baik pasca panen dan melakukan inovasi yang dapat meningkatkan nilai tambah dari ubi kayu tersebut. Salah satu contohnya adalah mengolah ubi kayu menjadi tepung gari.

Tepung gari merupakan produk olahan ubi kayu berbentuk tepung yang diproses dengan cara fermentasi. Pembuatan tepung gari cukup mudah dan tidak memerlukan keahlian khusus (Wahjuningsih, 1990). Selain meningkatkan nilai tambah pada ubi kayu, tepung gari dapat menambah umur simpan karena memiliki kadar air yang lebih rendah daripada ubi kayu tanpa olah. Tepung gari dapat dibuat inovasi produk agar meningkatkan nilai

tambah lagi seperti dibuat kue, *cake*, kue kering, brownies dan lain sebagainya.

Pada penelitian ini, diharapkan tepung gari dapat mensubstitusi tepung terigu agar dapat mengurangi penggunaan konsumsi tepung terigu yang merupakan komoditas impor. Menurut Walter (1986), ubi kayu memiliki protein non-gluten yang rendah. Ubi kayu tidak mengandung gluten, maka untuk memperoleh kue kering yang bertekstur renyah diperlukan modifikasi tepung ubi kayu salah satunya dengan *Heat moisture treatment* serta penambahan NaHCO_3 . Namun, belum diketahui lama HMT dan konsentrasi NaHCO_3 yang tepat. Semakin lama waktu HMT maka adonan akan semakin keras, sedangkan semakin banyak penambahan NaHCO_3 dapat membuat kue kering menjadi bantat. Maka dari itu perlu adanya penentuan variasi HMT dan konsentrasi NaHCO_3 yang tepat guna mendapatkan kue kering yang baik.

B. Tujuan

1. Tujuan Umum penelitian ini adalah untuk menghasilkan kue kering dari tepung gari yang disukai panelis.
2. Tujuan Khususnya adalah:
 - a. Mengetahui pengaruh variasi *heat moisture treatment* tepung gari dan konsentrasi NaHCO_3 terhadap sifat fisik, kenampakan secara visual dan tingkat kesukaan kue kering yang dihasilkan.

- b. Menentukan komposisi kimia pada kue kering dengan variasi *heat moisture treatment* tepung gari dan konsentrasi NaHCO_3 yang terbaik.