

**PENGARUH JENIS GROWOL DAN BAHAN KEMASAN TERHADAP
SIFAT FISIK, KADAR AIR DAN TOTAL MIKROBIA GROWOL COKELAT
SELAMA PENYIMPANAN**

INTISARI

Growol merupakan produk olahan dari ubi kayu yang merupakan makanan tradisional khas Kulonprogo dan dibuat melalui proses fermentasi. Growol kurang disukai oleh masyarakat karena mempunyai aroma asam, selain itu growol masih dikemas menggunakan kemasan sederhana yaitu dengan daun pisang sehingga diperlukan inovasi growol menjadi produk growol cokelat dan alternatif kemasan untuk dapat mempertahankan mutu growol. Growol cokelat merupakan growol yang dicetak menjadi bentuk bulat dan dilumuri dengan cokelat. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh jenis growol dan jenis kemasan terhadap sifat fisik, kadar air, dan total mikrobial growol cokelat selama penyimpanan. Analisis yang dilakukan yaitu kadar air, warna, tekstur dan *total plate count* (TPC) yang dilakukan setiap 2 hari sekali selama 6 hari. Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap dengan tiga faktor pelakuan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa jenis growol dan bahan kemasan berpengaruh terhadap kadar air dan warna pada growol cokelat, sedangkan bahan kemasan berpengaruh terhadap tekstur growol cokelat. Pada pengujian sifat mikrobiologi growol cokelat pada hari ke 0 masih memenuhi standar SNI kue berbasis umbi-umbian yaitu maksimal 1×10^4 koloni/g sedangkan pada hari ke 2 dan selanjutnya terjadi peningkatan jumlah mikrobial sehingga tidak memenuhi standar SNI.

Kata kunci: growol, jenis kemasan, lama penyimpanan

**EFFECT OF GROWOL TYPE AND PACKAGING MATERIALS ON
PHYSICAL, WATER CONTENT AND MICROBIAL TOTAL OF
CHOCOLATE GROWOL DURING STORAGE**

ABSTRACT

Growol is a processed product of cassava which is a typical food Kulonprogo typical and made through the process of fermentation. Growol is less favored by the community because it has a sour aroma, but growol is still packaged using simple packaging with banana leaf so it needs growol innovation to chocolate growol product and packaging alternative to be able to maintain growol quality. Chocolate growol is a growol that is molded into a round shape and smeared with chocolate. The purpose of this research is to know the influence of growol type and type of packaging on physical properties, moisture content, and total microbial chocolate growol during storage. The analyzes were water content, color, texture and total plate count (TPC) performed every 2 days for 6 days. This study used a completely randomized design with three factors of treatment. The results showed that the type of growol and packaging materials affect the water content and color in chocolate growol, while the packaging material affects the texture of chocolate growol. In testing the microbiological properties of chocolate growol on the 0th day still meet the SNI-based cake standards of tubers that maximally 1×10^4 colonies / g while on day 2 and subsequent increase in the number of microbes that do not meet the SNI standards.

Keywords: growol, packaging type, storage time