

## I. PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Growol merupakan produk olahan dari ubi kayu yang merupakan makanan tradisional khas Kulonprogo dan dibuat melalui proses fermentasi. Fermentasi growol berlangsung pada tahap perendaman. Proses fermentasi terjadi karena aktivitas mikrobial yang tumbuh, baik yang berasal dari ubi, air, atau lingkungan. Hasil penelitian Pudya (1986), pengendalian proses fermentasi berlangsung melalui mekanisme suksesi karena interaksi antar mikrobial. Fermentasi pada pengolahan growol digolongkan sebagai fermentasi padat (*submerged fermentation*) dan *heterofermentation* (Pudya, 1986). Fermentasi itu disebut fermentasi padat karena berlangsung terhadap ubi kayu mentah sehingga pati ubi kayu tidak mengalami gelatinisasi.

Mengonsumsi growol dipercaya dapat menurunkan berat badan, mencegah maag, dan baik untuk penderita diabetes (Ariwibowo, 2010; Natalia, 2014; Nadzifah, 2015b). Penelitian pada hewan uji menunjukkan hasil positif bahwa growol dapat mencegah diare (Prasetia dan Kesetyaningsih, 2014). Penelitian Rahayuningsih *et al.* (2010) juga menunjukkan bahwa growol mampu mencegah diare pada anak-anak.

Growol sering dikonsumsi oleh masyarakat sebagai makanan pengganti nasi. Fermentasi ubi kayu oleh bakteri asam laktat menghasilkan aroma dan asam pada growol sehingga growol kurang diminati oleh masyarakat. Saat ini selain diproduksi growol tawar atau murni fermentasi singkong tanpa bahan tambahan lain, produsen growol di Kulonprogo juga memproduksi growol manis yaitu growol tawar yang

ditambahkan gula jawa pada proses pembuatannya untuk menambah variasi rasa growol sehingga menarik minat konsumen. Kemasan produk growol yang digunakan masih sangat sederhana yaitu menggunakan daun pisang sehingga growol mudah mengalami kerusakan sehingga mempunyai umur simpan yang pendek.

Inovasi yang dapat dilakukan agar growol menjadi produk yang lezat, menarik, dan disukai masyarakat namun tetap memiliki nilai gizi yaitu growol coklat. Growol coklat merupakan growol yang dipanggang dengan oven kemudian dilapisi dengan coklat. Pelapisan dengan coklat bertujuan mengurangi bau dan rasa asam dari growol serta memberikan warna coklat sehingga dapat menarik minat konsumen. Proses pemanggangan diharapkan dapat menurunkan jumlah mikroba awal pada produk. Sementara itu, pengemasan diharapkan dapat melindungi produk dari kontaminasi dan paparan oksigen. Kemasan growol coklat yang digunakan yaitu menggunakan kemasan plastik dan kemasan karton. Dengan demikian dari dua jenis bahan kemasan yang digunakan diharapkan terdapat jenis kemasan yang sesuai dengan karakteristik produk growol coklat sehingga dapat mengurangi pertumbuhan kapang serta menghambat reaksi kimia yang dapat menimbulkan kerusakan pada produk growol coklat.

## **B. Tujuan Penelitian**

### **1. Umum**

Mendapatkan growol coklat dengan kemasan yang baik sehingga dapat mempertahankan keawetan produk.

## 2. Khusus

- a. Mengetahui pengaruh jenis growol dan bahan kemasan terhadap sifat fisik, kadar air dan total mikrobial growol coklat.
- b. Menentukan bahan kemasan yang paling cocok pada growol coklat tawar dan manis berdasarkan analisis jumlah total mikrobial.