

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Growol merupakan salah satu makanan khas Kabupaten Kulonprogo, Daerah Istimewa Yogyakarta. Growol dibuat dari singkong yang direndam kemudian dikukus. Proses perendaman membuat growol memiliki karakteristik hambar, sedikit asam, dan memiliki bau yang menyengat (Natalia, 2014; Kuswanto, 2015). Growol merupakan salah satu alternatif sumber karbohidrat karena kandungan pati yang tinggi (Gustati, 1987; Nadzifah, 2015a).

Sedangkan menurut Maryanto (2000), growol merupakan makanan fermentasi tradisional yang terbuat dari singkong dengan rasa asam. Jenis Makanan ini tergolong makanan semi basah dengan kadar air 35,52%. Saat ini selain diproduksi growol original atau murni fermentasi singkong tanpa bahan tambahan lain, produsen growol di Kulonprogo juga memproduksi growol manis yaitu growol original yang ditambahkan gula jawa kedalamnya untuk menarik minat konsumen.

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.

Proses pembuatan growol dilakukan dengan cara fermentasi singkong sebagai bahan bakunya. Fermentasi singkong merupakan usaha mencegah

kerusakan singkong setelah panen, karena bahan ini mudah rusak dibandingkan jenis umbi lain seperti umbi jalar, kimpul dan tales. Fermentasi singkong secara alami atau spontan ini menyebabkan perubahan sifat mikrobiologis dan biokimia rendaman singkong, antara lain pengurangan kandungan sianogen endogenus, terbentuknya asam-asam organik terutama asam laktat.

Produksi asam laktat dengan konsentrasi tinggi oleh aktivitas *Lactobacillus lactis*, *Leuconostoc mesenteroides* dan *Lactobacillus plantarum*, kemudian aktivitas *Clostridium* spp. Yang menghasilkan asam butirat. Asam laktat dan asam butirat ini yang menghasilkan flavor spesifik dari produk rendaman singkong (Brauman dkk, 1996). Hasil penelitian Putri (2012) pada fermentasi singkong untuk menghasilkan growol menunjukkan bahwa dari rendaman singkong ditemukan 13 strain *L. plantarum*, *L. rhamnosus* dan *L. pentosus*. Penelitian mengenai potensi bakteri probiotik yang diisolasi dari sumber lokal (probiotik indigenous) di Indonesia menunjukkan bahwa bakteri asam laktat growol (*Lactobacillus casei subsp. rhamnosus* TGR2) mampu bertahan pada suasana asam di saluran cerna, tahan dalam konsentrasi garam empedu, tetapi yang memiliki potensi aktivitas antimikrobia hanya *Lactobacillus casei subsp. rhamnosus* TGR2 yang diisolasi dari growol (Rahayu dkk., 2010).

Popularitas growol dengan kelebihan manfaatnya bagi kesehatan menurun karena bentuk, rasa dan baunya yang kurang diminati konsumen, maka dilakukan diversifikasi pangan berupa cemilan yang bernama growol wijen yaitu inovasi dari produk pangan onde-onde dengan variasi isi yang berupa growol yang bisa

dijadikan sebagai makanan khas dari Kulonprogo. Onde-onde merupakan jajanan pasar yang populer di Indonesia, yang diolah dari bahan dasar tepung ketan yang berbentuk bulat dan dilumuri oleh wijen, dan biasanya dijual di pedagang kaki lima (Littlewood et al., 2008). Onde-onde adalah makanan tradisional yang disukai oleh semua kalangan masyarakat. Namun, seiring perkembangan jaman, makanan ini mulai dilupakan akibat munculnya makanan baru dengan berbagai macam inovasi. Maka dari itu diperlukan inovasi produk onde-onde agar makanan tradisional ini dapat bertahan di pasaran. Pelapisan adonan kulit yang berbahan dasar tepung ketan serta adanya wijen pada growol tersebut dapat mengurangi bau dan rasa growol yang kurang disukai konsumen serta menjadikan bentuknya lebih menarik untuk dimakan. Selain itu juga pelapisan adonan ini bertujuan untuk mempertahankan bakteri asam laktat pada growol sehingga manfaatnya untuk kesehatan tubuh tidak hilang.

B. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Memperoleh cemilan growol wijen yang disukai panelis

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui pengaruh variasi ketebalan pada growol wijen terhadap sifat fisik, kimia dan tingkat kesukaan panelis.
- b. Menentukan growol wijen original dan manis yang terbaik dan sifat kimianya.