

## **I. PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Pada saat ini inovasi tentang makanan camilan sudah sangat berkembang. Inovasi tentang camilan berlapis coklat juga ikut berkembang. Seiring dengan meningkatnya konsumsi masyarakat terhadap olahan camilan, kreasi baru dalam olahan Camilan juga bermunculan, kacang coklat, wortel coklat dan lain sebagainya. Namun, kreasi dalam pengolahan camilan berbahan dasar growol dengan di lapisinya coklat merupakan inovasi baru yang mungkin akan menambah daftar produk camilan baru. Pemilihan bahan baku yang tepat dapat meningkatkan kandungan gizi dan komponen bioaktif produk. Pemilihan bahan baku didasarkan pada ketersediaan dan kandungan zat gizinya. Pemanfaatan tanaman singkong berkembang sebagai bahan baku industri pangan. Singkong memiliki keunggulan berdasarkan aspek ketersediaan dan nutrisi. Keunggulan ini dapat menjadi faktor pendorong program diversifikasi pangan dengan singkong sebagai sumber kalori alternatif utama. Pemanfaatan tanaman singkong berkembang sebagai bahan baku industri pangan (Adegunwa dkk, 2011).

Camilan sehat mulai banyak menjadi pembicaraan, karena masyarakat mulai menyadari akan pentingnya kualitas makanan yang dikonsumsi untuk menjaga kesehatan. Khonsam (2002), mengemukakan tentang salah satu faktor yang menentukan sumber daya manusia yang berkualitas adalah pangan yang bergizi, yang diperoleh melalui konsumsi pangan yang baik, dan karbohidrat adalah salah satu jenis pangan yang dibutuhkan tubuh untuk memenuhi kebutuhan energi seseorang.

Konsumsi camilan sehat dapat menyediakan energi ekstra untuk beraktivitas dan membantu mencukupi kebutuhan energi sampai tiba waktu makan utama. Kriteria camilan sehat adalah mengandung vitamin, protein, dan serat pangan. sedangkan menurut Astawan (2013), salah satu indikasi pangan sehat adalah memiliki kandungan indeks glikemik (IG) rendah. Oleh karena itu, penulis mencoba membuat inovasi camilan terbaru yaitu camilan yang berbahan baku Growol/Oyek yang di lapiisi coklat.

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 coklat yaitu inovasi dari produk pangan camilan terbaru.growol coklat dengan variasi isi yang berupa growol yang bisa dijadikan sebagai makanan khas dari Kulon progo. growol coklat bisa menambah daftar produk camilan terbaru yang populer di Indonesia, yang diolah dari bahan dasar coklat yang sering di sebut *baking chocolate* yang artinya sebagai pelapis atau pencampuran pada pembuatan makanan. bahan tambahan lainnya juga di pakai untuk memberikan rasa yang berbeda seperti coklat, kacang, buah buahan sampai rempah-rempah(Suarni,2009). Perkembangan produk camilan growol coklat merupakan inovasi produk lokal yang bersal dari Kulon Progo. Seiring perkembangan jaman, banyak produk camilan terbaru dengan berbagai macam inovasi. Maka dari itu diperlukan inovasi terbaru dari produk turunan growol sebagai camilan yang sehat dan bergizi agar makanan tradisional ini dapat bersaing di

pasaran. Pelapisan adonan kulit yang berbahan dasar coklat 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

Menghasilkan produk turunan growol menjadi produk yang disukai dengan penambahan coklat dengan sifat fisik dan kimia yang lebih baik.

### 2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui pengaruh variasi ketebalan dan jenis growol dengan penambahan coklat terhadap sifat fisik, kimia, tingkat kesukaan panelis dan menentukan growol coklat yang terbaik pada sifat kimianya.