

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Beras dan tepung terigu di Indonesia merupakan komoditas pangan yang menempati posisi paling strategis diantara komoditas pangan lainnya. Tepung terigu, salah satu bahan baku utama produk olahan pangan seperti roti, mi dan lainnya. Komoditas gandum belum memungkinkan dikembangkan di Indonesia. Bahan pangan alternatif lain sebagai bahan pengganti terigu harus dicari untuk mengurangi ketergantungan pada gandum. Berdasarkan hal tersebut, maka bahan pangan alternatif berbasis umbi-umbian sangat penting untuk dikembangkan (Salim, 2011).

Pemerintah Indonesia tengah berupaya agar ketergantungan penduduk Indonesia terhadap beras dapat dikurangi. Banyaknya sumber daya pangan lain yang berpotensi namun kurang dimanfaatkan sebagai makanan pokok memungkinkan upaya diversifikasi pangan dapat diwujudkan. Komoditi-komoditi pertanian yang masih dapat dikembangkan dan dimanfaatkan lebih luas antara lain serealia (jagung), umbi-umbian (ubi jalar, singkong, kentang, talas, garut) serta tanaman pohon (sagu dan pisang).

Singkong dinilai kurang ekonomis oleh sebagian besar orang, sehingga belum banyak dikembangkan dan dimanfaatkan dalam skala besar. Singkong biasa dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia sebagai makanan yang direbus, dikukus atau digoreng. Perlunya dikembangkan suatu produk pangan baru berbasis singkong untuk meningkatkan nilai ekonomis dari singkong sendiri mengingat potensi singkong sebagai salah satu alternatif pengganti beras.

Salah satu bentuk olahan makanan yang mudah dikonsumsi adalah bubur (*puree*). Bubur memiliki tekstur yang lunak dan agak encer (tidak padat) sehingga mudah bagi konsumen untuk menikmatinya. Pengembangan produk baru berupa bubur (*puree*) dengan bahan dasar singkong dilakukan sebagai salah satu bentuk alternatif pengolahan singkong menjadi makanan cepat saji.

Penelitian sebelumnya, Laili (2018) pada pembuatan tepung gari telah dilakukan dengan variasi fermentasi 1 dan 2 hari serta waktu penyangraian 15, 30, dan 45 menit. Hasil penelitian terbaik yaitu fermentasi 1 hari dengan waktu penyangraian 45 menit. Wahyuningsih (1990) menambahkan bahwa pada pembuatan tepung gari telah dilakukan dengan variasi cara pengeringan yang terdiri dari pengeringan matahari, oven, dan sangrai. Hasil penelitian yang terbaik yaitu dengan pengeringan sangrai karena dapat menghasilkan keasaman dan kandungan pati yang relatif tinggi. Semakin lama penyangraian diketahui semakin besar kerusakan struktur granula pati dan semakin rendah kualitas warna yang dihasilkan, sehingga harus ditentukan waktu penyangraian yang optimal.

Tepung gari masih memiliki kandungan gizi yang masih rendah, sehingga untuk meningkatkan nilai gizinya dapat ditambahkan tepung ubi jalar oranye untuk memberikan warna sekaligus sebagai sumber β -karoten. Ubi jalar oranye atau kuning memiliki potensi unggulan β -karoten (provitamin A) yang tinggi serta memiliki karakteristik warna jingga (Juanda dan Cahyono, 2000). Pada penelitian ini akan dilakukan pembuatan bubur tepung gari dengan proporsi tepung ubi jalar oranye dan lama penyangraian tepung gari.

B. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum Penelitian

Menghasilkan bubur tepung gari dengan proporsi tepung ubi jalar oranye dan lama penyangraian tepung gari yang disukai panelis.

2. Tujuan Khusus Penelitian

- a. Mengetahui pengaruh proporsi tepung ubi jalar oranye dan lama penyangraian tepung gari terhadap sifat fisik seperti warna, densitas kamba *Water Asorption Index (WAI)* dan *Water Soluble Index (WSI)*
- b. Menentukan proporsi tepung ubi jalar oranye dan lama penyangraian tepung gari yang menghasilkan bubur tepung gari yang disukai panelis.
- c. Menentukan komposisi kimia bubur tepung gari yang terbaik seperti kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat dan gula total.