

## **I. PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Tingkat kebutuhan gandum di Indonesia saat ini relatif besar, usaha pemenuhan kebutuhannya dilakukan dengan impor dari negara lain. Impor gandum pun terus meningkat hingga mencapai puncaknya pada tahun 2018. Badan Pusat Statistik dan Pusat Data Informasi Kementerian Pertanian mencatat, Indonesia tahun ini mengimpor 11,2 juta ton gandum untuk tahun 2017. Lebih tinggi dari BPS dan Kementerian Pertanian Indonesia, Departemen Pertanian Amerika Serikat memprediksi tahun 2017-2018 Indonesia mengimpor gandum hingga 12,5 juta ton (Anonim, 2018a).

Di satu sisi peningkatan ini membawa dampak yang positif karena dapat mengurangi ketergantungan terhadap konsumsi beras. Namun, permasalahan ini juga berdampak negatif bagi bangsa Indonesia karena selain membuat ketergantungan terhadap biji gandum dari negara lain, juga menguras devisa negara dengan jumlah yang cukup besar.

Salah satu upaya untuk mengurangi konsumsi gandum di Indonesia adalah dengan upaya diversifikasi bahan pangan. Indonesia adalah negara yang memiliki potensi sangat besar di bidang pertanian. Berbagai jenis tanaman yang sangat bervariasi merupakan sumber daya alam yang potensial yang harus dihargai dan dimanfaatkan sebaik-baiknya. Hal ini menjadi salah satu dasar pemerintah untuk mengupayakan dan mensosialisasikan diversifikasi bahan pangan. Tujuan dari gerakan ini adalah untuk mengurangi ketergantungan masyarakat Indonesia terhadap gandum, mempromosikan bahan pangan tersebut agar pengetahuan

masyarakat menjadi lebih luas dan menggali potensinya yang menguntungkan terutama pengaruhnya terhadap kesehatan.

Tepung umbi-umbian mudah diolah menjadi berbagai produk olahan untuk diversifikasi pangan. Namun, tepung umbi-umbian tidak memiliki protein gluten seperti halnya terigu, sehingga produk olahannya tidak mengembang, tekstur keras dan beraroma khas umbi yang kurang sedap. Pengolahan ubi kayu menjadi tepung yang termodifikasi diharapkan dapat memperbaiki karakteristik mutu tepung dan produk olahannya (Subagio, 2007). Produk dari ubi kayu yang selama ini telah banyak dikenal yaitu *mocaf*. *Mocaf* merupakan salah satu produk ubi kayu yang diolah menjadi bentuk tepung melalui proses fermentasi. Diversifikasi pengolahan ubi kayu selain *mocaf* yang belum banyak dikenal salah satunya adalah tepung gari.

Tepung gari merupakan produk olahan dari ubi kayu yang berasal dari Afrika Barat. Tepung gari ini dijadikan sebagai makanan pokok di negara tersebut. Pada umumnya gari dimakan dalam bentuk bubur encer, yaitu dengan cara mencampur gari kering dengan air panas atau dingin dan dimasak. Satu gram gari memberikan kira-kira 3-4 kalori. Penduduk negara Nigeria setiap tahunnya mengkonsumsi gari sekitar 1,6 juta ton (Bruinsma dkk., 1985).

Upaya untuk meningkatkan pemanfaatan tepung gari dapat diolah menjadi bubur tepung gari, namun bubur tepung gari kurang disukai karena rasanya yang kurang enak sehingga perlu ditambahkan bahan gula dan bubuk santan seperti pada pembuatan jenang garut. Penambahan gula dan bubuk santan perlu dioptimasi sehingga sesuai dengan kesukaan masyarakat. Hal ini karena

penambahan gula dan bubuk santan juga akan mempengaruhi rasa, tekstur dan aroma bubur tepung gari yang dihasilkan.

Oleh karena itu, dalam penelitian ini dilakukan variasi penambahan gula dan bubuk santan pada bubur tepung gari sehingga dihasilkan bubur tepung gari dengan sifat fisik dan kimia yang baik serta disukai panelis.

## **B. Tujuan**

### 1. Tujuan Umum Penelitian

Menghasilkan bubur tepung gari dengan variasi penambahan gula dan bubuk santan yang optimal.

### 2. Tujuan Khusus Penelitian

- a. Mengetahui pengaruh penambahan gula dan bubuk santan terhadap sifat fisik, kimia dan tingkat kesukaan panelis.
- b. Menentukan sifat fisik dan kimia bubur tepung gari yang terbaik.