

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Ubi kayu merupakan salah satu pangan pengganti beras yang cukup penting perannya dalam menopang ketahanan pangan suatu wilayah (Anonim, 2015). Meskipun demikian masih banyak kendala yang dihadapi dalam merubah pola konsumsi masyarakat yang sudah terbentuk selama ini. Dalam rangka menopang keamanan pangan suatu wilayah, perlu kiranya sosialisasi diversifikasi pangan berbahan ubi kayu sebagai bahan pangan alternatif. Ubi kayu merupakan sumber energi yang lebih tinggi karena kandungan karbohidrat dalam ubi kayu (34%) lebih tinggi dari pada padi (28%) dan jagung (18%) (Widianta dan Dewi, 2008).

Pemanfaatan ubi kayu adalah dengan melakukan modifikasi melalui proses fermentasi, contoh produk hasil fermentasi ubi kayu adalah growol. Growol merupakan salah satu makanan lokal khas Kulonprogo. Growol dibuat dari ubi kayu dengan cara perendaman selama 4 hari. Proses fermentasi membuat growol memiliki karakteristik hambar, sedikit asam dan memiliki bau yang menyengat. Fermentasi dilakukan dengan tujuan untuk mempermudah penghancuran ubi kayu. Proses fermentasi mengakibatkan melembutnya ubi kayu dan akan hancur jika digenggam (Trisnawati, 2016). Semakin lama fermentasi ubi kayu menyebabkan bau asam yang timbul semakin kuat sehingga growol kurang disukai. Menurut Sari (2013) selama proses fermentasi ubi kayu, pada tahap awal terjadi penurunan karbohidrat. Penurunan kadar karbohidrat disebabkan adanya degradasi karbohidrat oleh enzim amilase yang dihasilkan bakteri asam laktat.

Adanya mikroorganisme yang tidak diketahui dapat mengganggu pengontrolan proses fermentasi dan mengakibatkan timbulnya bau yang tidak diinginkan (Achi dan Akomas, 2006).

Permasalahan yang dihadapi dalam pengolahan growol adalah growol merupakan makanan semi basah dengan umur simpan relatif singkat yaitu sekitar 3-5 hari (Wariyah dan Luwihana, 2015) sehingga untuk menambah daya simpan perlu adanya pengeringan. Growol kurang disukai karena mempunyai bau yang asam akibat dari fermentasi, semakin lama fermentasi maka bau yang dihasilkan semakin asam sehingga perlu adanya optimasi lama fermentasi. Growol juga mempunyai bentuk yang kurang menarik dan mudah rusak sehingga growol perlu dibentuk menyerupai beras analog. Oleh karena itu tujuan penelitian ini adalah untuk mengevaluasi pengaruh lama fermentasi dan bentuk growol untuk menghasilkan growol kering dengan sifat fisik (tekstur dan warna) yang disukai.

B. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah :

1. Tujuan umum

Untuk menghasilkan growol kering yang disukai.

2. Tujuan khusus

a. Mengevaluasi pengaruh lama fermentasi dan bentuk growol kering terhadap karakteristik fisik (tekstur, warna), kimia (kadar air) dan kesukaan growol kering.

b. Menentukan lama fermentasi dan bentuk growol kering yang disukai.

