

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sumber karbohidrat sebagai makanan pokok di Indonesia adalah beras. Hampir 90% penduduk dunia mengonsumsi beras dalam bentuk nasi atau bubur nasi. Diversifikasi pangan menjadi salah satu solusi dalam mempertahankan kedaulatan pangan yang pelaksanaannya di Indonesia telah memiliki dasar hukum yang kuat melalui UU pangan No. 18 tahun 2012 tentang pangan, dan Perpres No. 22 tahun 2009 tentang kebijakan percepatan penganekaragaman Konsumsi Pangan Berbasis Sumber daya lokal (Kementrian Pertanian, 2015). Usaha yang dapat dilakukan melalui diversifikasi pangan yaitu dengan membuat growol kering dari berbagai varietas umbi-umbian. Komoditi terbesar umbi-umbian di Indonesia adalah ubi kayu yang merupakan sumber bahan makanan ketiga, setelah padi-padian dan jagung. Ubi kayu merupakan sumber pangan alternatif yang dapat dijadikan pengganti beras. FAO (2011) mengungkapkan bahwa ubi kayu mampu mengatasi kebutuhan pangan masyarakat dunia dan menjadi sumber perekonomian para petani serta pelaku bisnis. Produksi ubi kayu Indonesia setiap tahunnya semakin meningkat. Pada periode 2014 – 2018, produksi ubi kayu berkisar antara 19,05 juta ton – 23,44 juta ton. Tahun 2018 tercatat produksi ubi kayu mencapai 19,34 juta ton (Badan Pusat Statistik, 2018).

Indonesia memiliki potensi makanan fermentasi yang sangat bervariasi dan dapat dimanfaatkan pengembangannya kearah makanan fungsional yaitu makanan yang memiliki fungsi primer, sekunder dan tersier. Salah satu jenis

makanan yang berpotensi memiliki potensi tersebut adalah growol. Growol merupakan makanan tradisional yang berasal dari Kabupaten Kulon Progo DIY. Makanan ini terbuat dari bahan dasar ubi kayu yang di fermentasi, sehingga menghasilkan aroma dan rasa yang khas yaitu asam (Lestari,2009). Di daerah Kabupaten Kulon Progo DIY yang memproduksi growol khususnya adalah Desa Kalirejo, Kecamatan Kokap. Selanjutnya, growol dibentuk menjadi bentuk kerucut, masing-masing beratnya sekitar 5 kg, sebelum dibungkus dengan daun pisang. Beberapa dekade yang lalu, masyarakat desa Kalirejo, Kokap, Kulon Progo, DIY mengkonsumsi growol sebagai makanan pokok setiap hari pagi dan sore hari, sementara beras dikonsumsi sekali setiap hari pada siang hari (Wariyah dan Luwihana, 2016). Growol dibuat dengan langkah-langkah sebagai berikut : pengupasan ubi kayu, pengirisan, perendaman (fermentasi spontan) selama 3 – 5 hari, pencucian dan pemisahan serat ubi kayu, pengepresan, penggilingan dan pengukusan (Anonim, 2015).

Permasalahannya adalah pengrajin growol pada umumnya membuat growol dengan bahan dasar campuran berbagai varietas ubi kayu dan dengan umur ubi kayu yang bervariasi, akibatnya kualitas growol tidak stabil. Padahal menurut Susilawati *et al* (2008) kadar pati setiap jenis ubi kayu tergantung pada kondisi pertumbuhan yaitu antara 13,94% sampai 19,79%. Akibatnya belum ada standarisasi kualitas ubi kayu yang digunakan dalam pembuatan growol. Demikian pula umur ubi kayu, terdapat umur optimum yang memberikan kadar pati optimal. Proses perendaman atau fermentasi selama beberapa hari spontan terhadap ubi kayu mengakibatkan melembutnya ubi dan akan timbulnya aroma asam, sehingga

tingkat kesukaan growol menjadi tidak tetap oleh aroma asam dari variasi lama fermentasi. Proses fermentasi dimulai sebagai hasil reaksi mikroorganisme dari lingkungan. Menurut Rascana dan Wibowo (1987), beberapa mikrobial yang tumbuh dalam fermentasi ini adalah kelompok *Coryneform*, *Streptococcus* sp., *Lactobacillus* sp., *yeast*, *Streptobacteriaceae*, *Bacillus* sp., *Acinetobacter* sp., dan *Moracella* yang umumnya membentuk asam, menurunkan pH, dan memecah pati menjadi komponen gula sederhana. Adanya mikroorganisme yang tidak diketahui dapat mengganggu pengontrolan proses fermentasi dan mengakibatkan timbulnya bau yang tidak diinginkan (Achi dan Akomas, 2006). Oleh karena itu dilakukan penelitian untuk menghasilkan growol kering dengan varietas ubi kayu dan lama fermentasi serta akseptabilitasnya setelah tanak.

B. Tujuan Penelitian

Penelitian ini dimaksudkan sebagai konsep penerapan diversifikasi pangan lokal yang dilaksanakan dengan tujuan :

1. Tujuan Umum

Menghasilkan growol kering dari berbagai varietas ubi kayu dan lama fermentasi yang disukai.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengevaluasi pengaruh varietas dan lama fermentasi terhadap kadar pati dan amilosa ubi kayu dan growol kering.
- b. Mengevaluasi pengaruh varietas ubi kayu dan lama fermentasi terhadap warna dan tekstur growol kering

- c. Menentukan varietas ubi kayu dan lama fermentasi untuk pembuatan growol kering yang disukai. .