

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Peraturan Presiden Republik Indonesia No. 22 Tahun 2009 menetapkan kebijakan percepatan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal. Tujuan kebijakan tersebut antara lain untuk mendukung peningkatan konsumsi umbi-umbian dan kacang-kacangan dengan mengutamakan produksi lokal (Kanetro dan Luwihana, 2015). Salah satu hal yang dilakukan dalam hal ini ialah melakukan diversifikasi pada growol menjadi produk turunan yang memiliki nilai lebih baik.

Singkong (*Manihot esculenta*) merupakan sumber bahan makanan ketiga di Indonesia setelah padi dan jagung. Singkong tidak memiliki periode matang yang jelas, akibatnya periode panen dapat beragam sehingga dihasilkan singkong yang memiliki sifat fisik dan kimia yang berbeda-beda. Tingkat produksi, sifat fisik dan kimia singkong akan bervariasi menurut tingkat kesuburan yang ditinjau dari lokasi penanaman singkong (Susilawati dkk, 2014). Singkong dapat diolah menjadi tape, tiwul, gula cair (glukosa dan fruktosa), growol, beras oyek, atau dapat dimakan setelah direbus, dikukus, maupun dengan rasa asam. Growol dibuat di daerah Kulonprogo, Yogyakarta yang digunakan sebagai pengganti nasi dan tergolong makanan semi basah dengan kadar air 35,52% (Maryanto, 2000).

Growol merupakan makanan fermentasi tradisional yang terbuat dari ketela dan mempunyai rasa asam. Jenis makanan ini dibuat di daerah Yogyakarta khususnya Kulon Progo dan daerah sekitarnya. Proses pembuatan growol

berlangsung selama 4 hari yaitu dengan cara merendam ketela yang telah dikupas dan diiris kecil-kecil di dalam air selama 4 hari, kemudian ditiriskan dan dihancurkan sebelum akhirnya dikukus. Selama perendaman ini terjadi fermentasi alami, berbagai jenis mikrobial yang tumbuh pada awal fermentasi adalah *Coryneform*, *Streptococcus*, *Bacillus*, *Actinobacter*, yang selanjutnya diikuti oleh *Lactobacillus* dan *yeast* sampai akhir fermentasi (Nugraheni, 2011).

Growol selain mengandung probiotik juga mengandung prebiotik sehingga dapat dipakai sebagai pangan fungsional untuk upaya pencegahan diare. Probiotik dan prebiotik merupakan perpaduan yang sinergis yang dapat mempertahankan fungsi saluran pencernaan selalu sehat (Anastasia dkk, 2010). Mengonsumsi growol dipercaya dapat menurunkan berat badan, mencegah maag, dan baik untuk penderita diabetes (Ariwibowo, 2010; Natalia, 2014; Nadzifah, 2015). Penelitian Rahayuningsih, dkk. (2010) juga menunjukkan bahwa growol mampu mencegah diare pada anak-anak. Mengingat nilai fungsional yang baik pada growol, maka perlu adanya inovasi agar konsumsi growol dapat meningkat. Salah satu inovasi yang dapat dilakukan ialah dengan menciptakan produk turunan dari growol yaitu growol manis dengan penambahan gula kelapa dan juga growol panggang.

Penelitian dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui pengaruh jenis growol dan lama waktu pemanggangan terhadap sifat fisik, kimia dan tingkat kesukaan growol panggang. Harapannya dengan penambahan gula kelapa dapat meningkatkan tingkat konsumsi masyarakat serta dapat memperpanjang umur simpan dari growol tersebut. Sedangkan dengan pemanggangan diharapkan akan mempertahankan kualitas dari growol dan juga memperbaiki cita rasa dari growol

terutama pada parameter rasa dan bau yang kurang diminati. Tujuan dari proses pemanggangan yaitu untuk meningkatkan sifat sensori dan memperbaiki cita rasa dari bahan pangan. Pemanggangan dapat menghancurkan mikroorganisme serta menurunkan aktivitas air (a_w) sehingga dapat mengawetkan makanan (Fellows, 2000).

B. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Memperoleh hasil pembuatan produk turunan dari growol berupa growol panggang yang disukai oleh panelis.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui pengaruh jenis growol dan lama pemanggangan terhadap sifat fisik, kimia dan tingkat kesukaan growol panggang.
- b. Menentukan growol panggang terbaik berdasarkan sifat fisik, kimia dan tingkat kesukaan panelis.