

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Beras merupakan sumber karbohidrat dan digunakan sebagai makanan pokok bagi masyarakat Indonesia. Diversifikasi pangan merupakan salah satu solusi dalam mempertahankan kedaulatan pangan yang dalam pelaksanaannya di Indonesia telah memiliki dasar hukum yang kuat melalui UU pangan No. 18 tahun 2012 tentang pangan (Kementrian Pertanian, 2015). Usaha yang dapat dilakukan melalui diversifikasi pangan yaitu dengan mencari pengganti sumber karbohidrat selain beras salah satunya ubi kayu. Ubi kayu mampu mengatasi kebutuhan pangan masyarakat dunia dan menjadi sumber perekonomian bagi para petani serta pelaku bisnis (FAO, 2011). Ubi kayu merupakan komoditi terbesar umbi-umbian di Indonesia yang menjadi sumber bahan makanan ketiga setelah padi dan jagung (Anonim, 2014).

Ubi kayu atau singkong merupakan salah satu pangan lokal Indonesia penghasil karbohidrat. Ubi kayu (*Manihot utilisima*) merupakan salah satu jenis umbi yang memiliki peranan penting sebagai komoditi pangan bagi masyarakat Indonesia. Ubi kayu selain berperan sebagai sumber bahan makanan pokok, juga memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai produk pangan fungsional karena memiliki kandungan serat pangan dan pati resisten yang tinggi, serta memiliki indeks glisemik yang rendah (Marsinah, 2013).

Peraturan pemerintah terkait pembangunan ketahanan pangan adalah Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan. Implementasi ketahanan pangan tersebut, diperlukan regulasi dalam bentuk peraturan pemerintah (PP) atau

peraturan turunan lainnya sebagai penjabaran UU No.18/2012. Peraturan Pemerintah No. 17 Tahun 2015 tentang Ketahanan Pangan dan Gizi merupakan penjabaran yang lebih merinci pengaturan baik aspek ketersediaan pangan, keterjangkauan pangan, dan pemanfaatan pangan sesuai amanat UU No.18/2012. Dengan demikian, upaya pemantapan Ketahanan Pangan yang berlandaskan Kedaulatan Pangan dan Kemandirian Pangan dapat diwujudkan. Perwujudan ketahanan pangan tersebut ditandai dengan tiga hal pokok yang harus diperhatikan, yaitu: (i) ketersediaan pangan yang berbasis pada pemanfaatan sumber daya lokal secara optimal; (ii) keterjangkauan pangan dari aspek fisik dan ekonomi oleh seluruh masyarakat, dan (iii) pemanfaatan pangan atau konsumsi pangan dan gizi untuk hidup sehat, aktif, dan produktif. Implementasi untuk ketersediaan pangan yaitu dengan memanfaatkan sumber daya lokal salah satunya ubi kayu. Ubi kayu dapat diolah menjadi pangan tradisional salah satunya yaitu growol (Koswara, 2013).

Growol merupakan produk olahan dari ubi kayu yang merupakan makanan tradisional khas Kulon Progo. Daerah di Kabupaten Kulon Progo DIY yang memproduksi growol khususnya adalah di Desa Kalirejo, Kecamatan Kokap. 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 memiliki potensi sebagai pangan fungsional, dalam hal ini yaitu pangan fungsional probiotik, karena growol mengandung bakteri asam laktat. Bakteri asam laktat yang dominan tumbuh selama proses perendaman atau

fermentasi ubi kayu adalah *L. plantarum* dan *L. casei subsp. Rhamnosus* (Putri, dkk., 2012).

Pengrajin growol pada umumnya membuat growol menggunakan bahan dasar dengan berbagai varietas ubi kayu, sehingga terjadi perbedaan sifat fisik dan kimia dari growol yang dihasilkan. Perbedaan sifat fisik dan kimia ini menyebabkan sifat fungsional yang berbeda, sehingga akan mengakibatkan ketidakkonsistenan bahan baku dalam pembuatan growol. Hal ini akan berdampak pada produk akhir dari growol yang dihasilkan (Syamsir, dkk., 2011).

Growol merupakan makanan hasil dari proses fermentasi, menurut Ogbo dan Okafor (2015) makanan yang diolah melalui fermentasi dan *cooking* dapat meningkatkan pati tahan cerna yang diperoleh dari hasil retrogradasi pati yang telah mengalami proses gelatinisasi. Fennema (1996) menambahkan, sifat-sifat pati antara lain adalah apabila ditambahkan air dan dipanaskan, maka akan mengalami gelatinisasi membentuk gel yang kental, selanjutnya mengalami retrogradasi apabila didinginkan. Proses retrogradasi pati akan mencapai maksimum pada suhu rendah $\pm 4^{\circ}\text{C}$ dan cenderung dilami oleh amilosa dibandingkan dengan amilopektin (Birt, dkk., 2015). Proses dari retrogradasi ini akan menyebabkan pembentukan RS yang ditandai dengan turunnya amilosa (Wariyah, dkk., 2019). Perbedaan pendinginan menyebabkan modifikasi RS tinggi dan berpengaruh terhadap sifat growol yang dihasilkan. Oleh sebab itu dilakukan pembuatan *cooked-dried* growol dengan berbagai varietas ubi kayu dan variasi cara pendinginan yang berbeda. Oleh karena itu perlu dilakukan evaluasi

pengaruh varietas ubi kayu dan variasi cara pendinginan terhadap tingkat kesukaan *cooked-dried* growol.

B. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Menghasilkan *cooked-dried* growol yang disukai panelis dari berbagai varietas ubi kayu dan variasi pendinginan.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengevaluasi pengaruh varietas ubi kayu terhadap sifat kimia (kadar air, pati, amilosa) pada bahan baku dan fermentasi.
- b. Mengevaluasi pengaruh varietas ubi kayu dan variasi pendinginan terhadap sifat fisik (warna dan tekstur) pada *cooked-dried* growol yang dihasilkan.
- c. Mengevaluasi sifat proksimat *cooked-dried* growol yang disukai berdasarkan uji kesukaan.

