

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kebutuhan tepung terigu di Indonesia semakin meningkat setiap tahunnya, hal ini disebabkan oleh semakin beraneka ragamnya produk makanan yang berbahan dasar tepung terigu. Berdasarkan data BPS terakhir pada tahun 2017 impor gandum sepanjang 2017 mencapai 11,4 juta ton, volumenya meningkat 9% dibandingkan dengan realisasi 2016 yang sebesar 10,53 juta ton. Hal ini dapat mengakibatkan ketergantungan bahan pangan dari luar negeri, impor tepung terigu tersebut dapat dikurangi dengan memanfaatkan bahan pangan lokal yang ada diseluruh penjuru tanah air.

Salah satu bahan pangan lokal yang dapat digunakan sebagai substitusi tepung terigu adalah tepung umbi-umbian. Umbi-umbian yang tidak mengenal musim, memiliki masa simpan yang singkat, dan harga yang relatif murah ini belum dimanfaatkan secara optimal. Berdasarkan hal tersebut, sangat tepat apabila ubi kayu, khususnya produk khas kulon progo yaitu growol dioptimalkan pengolahannya dengan cara di ubah menjadi tepung growol yang dapat digunakan sebagai bahan substitusi tepung terigu dan dapat menjadi olahan kue, mie, roti dan produk yang lain, agar disukai oleh masyarakat luas, sehingga memiliki nilai ekonomi yang tinggi.

Growol merupakan makanan yang dibuat melalui proses fermentasi ubi kayu yang telah dikupas dengan cara perendaman dalam air selama tiga sampai lima hari, diikuti dengan penirisan, pencucian, penghancuran dan pembentukan

butiran seperti beras, pengukusan dan pengeringan (Wargino dan Baret, 1987). Growol tersebut dihasilkan dari fermentasi tradisional singkong yang banyak diproduksi oleh masyarakat Kulon Progo, Yogyakarta (Sutanti, 2013). Penelitian sebelumnya tentang growol menunjukkan bahwa bakteri asam laktat dari growol adalah *Lactobacillus casei subsp. rhamnosus* yang mampu bertahan pada suasana asam di saluran cerna, tahan dalam konsentrasi garam empedu, dan memiliki potensi aktivitas antimikrobia (Rahayu dkk., 1996). Adanya kandungan BAL dalam growol menjadikan growol berpotensi sebagai pangan fungsional. Karena fermentasi tersebut growol memiliki aroma yang tidak sedap dan warna yang sedikit kusam. Salah satu cara untuk mengatasi kekurangan tersebut dengan cara mengubah growol menjadi tepung dan di substitusikan kedalam pengolahan pastry yang saat ini inovasi tentang kue *pastry* sangat diperlukan seiring dengan meningkatnya konsumsi masyarakat terhadap olahan kue, kreasi baru dalam olahan kue juga bermunculan, seperti lidah kucing rainbow, kue salju, dan lain sebagainya. Namun, kreasi dalam pengolahan pie masih sedikit.

Pie adalah jenis adonan asin yang termasuk ke dalam kelompok *short pastry*. Sebuah pie akan memiliki kualitas yang baik jika pada saat pengadonan juga baik. (Ruaida, 2012). Hal ini sesuai dengan pendapat Marlen dan Sarifah (2009), “Keberhasilan dari pembuatan pie, tergantung pada kualitas crust-nya, Remah yang dihasilkan harus lembut yang diperoleh dari penggunaan tepung dengan kandungan gluten yang rendah”. Berdasarkan hal tersebut, dapat kita lihat bahwa tidak semua jenis tepung yang dapat menghasilkan pie yang bagus. Oleh karena itu, penulis mencoba memvariasikan pengolahan kulit pie dengan

memanfaatkan tepung growol. Growol memiliki kadar protein yang rendah sehingga tepung growol sangat cocok untuk di tambahkan pada adonan pie yang pada dasarnya menggunakan tepung protein rendah.

Kekurangan growol yang memiliki kadar protein yang rendah ini harus di atasi agar masyarakat yang mengonsumsi pie growol ini sebagai cemilan tetap mendapatkan asupan protein yang cukup yaitu dengan cara menambahkan tepung kacang hijau 30% sesuai dengan pendapat Nugraheni (2017) dalam Trisnawati (2016) menyatakan bahwa untuk memperbaiki komponen gizi terutama protein menggunakan cara yang sederhana yaitu dengan mengkombinasikan tepung growol dengan kacang hijau sebagai sumber protein. Kacang hijau mempunyai kandungan protein yang tinggi dan susunan asam amino mirip dengan susunan asam amino kedelai. Namun, kandungan protein yang tinggi tidak berpengaruh pada kandungan gluten tepung kacang hijau tersebut. Menurut Dahlia (2014) tepung kacang hijau termasuk kategori tepung yang berasal dari biji – bijian (grains) dan ini merupakan ingredient yang tidak dapat ditawar keberadaannya karena bebas dari gluten.

B. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Menghasilkan pie coklat yang disukai dari tepung growol dengan sifat fisik, kimia yang lebih baik.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui pengaruh konsentrasi tepung growol dan jenis tepung growol terhadap sifat fisik, sifat kimia dan tingkat kesukaan.

- b. Menentukan pie coklat terbaik yang paling disukai berdasarkan uji kesukaan dan kimianya.