

PENGARUH JENIS GROWOL DAN BAHAN KEMASAN TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA DAN MIKROBIA KOLONI GROWOL WIJEN

INTISARI

Growol merupakan makanan fermentasi tradisional yang terbuat dari singkong dengan rasa asam. Jenis makanan ini hanya dibuat di daerah Kulonprogo. Bau, rasa, dan bentuk growol kurang disukai konsumen, maka dilakukan diversifikasi pangan menjadi growol wijen yang merupakan inovasi dari produk pangan onde-onde dengan variasi isi growol. Produk ini diharapkan menjadi makanan khas dari Kulonprogo. Onde-onde merupakan jajanan pasar yang populer di Indonesia, yang diolah dari bahan dasar tepung ketan yang berbentuk bulat dan dilumuri oleh wijen, dan biasanya dijual di pedagang kaki lima.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh jenis growol dan bahan kemasan terhadap sifat fisik, kimia dan mikrobial koloni pada produk. Pengujian yang dilakukan adalah analisa kadar air, TPC, warna, dan tekstur. Rancangan percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL). Penyimpanan growol wijen dilakukan pada suhu ruang selama 6 hari menggunakan kemasan plastik dan kertas untuk makanan dan analisa dilakukan pada rentang waktu 2 hari.

Jenis kemasan berpengaruh terhadap kadar air, tekstur dan warna terkecuali untuk warna kuning pada growol wijen, sedangkan jenis growol berpengaruh terhadap kadar air dan warna pada growol wijen. Mikrobial koloni growol wijen hari ke nol dapat diterima sesuai dengan BPOM RI jumlah cemaran bakteri maksimal 1×10^5 koloni/g. Penelitian ini secara umum dapat disimpulkan bahwa jenis growol dan jenis kemasan mempengaruhi sifat fisik, kimia dan mikrobial koloni pada growol wijen.

Kata kunci : **growol, kemasan, suhu ruang, TPC**

**EFFECT OF GROWOL TYPE AND PACKAGING MATERIALS ON
PHYSICAL, CHEMICAL PROPERTIES AND MICROBIAL COLONY
SESAME GROWOL**

ABSTRACT

Growol is a traditional fermented food produced in Kulonprogo. This type of food has a sour taste. The smell, taste, and form of growol are less favored by consumers, so diversification of food into sesame growol is an innovation of onde-onde food product with variation of growol content. This product is expected to be a typical food from Kulonprogo. Onde-onde is popular traditional food in Indonesia, which is processed from the basic materials of glutinous rice flour and covered by sesame and usually sold in street vendors.

The purpose of this research is to know the effect of growol type and packaging material to physical, chemical properties and microbial colony of product. Test conducted are the analysis of water content, texture, color, and TPC. The experimental design used was Completely Randomized Design (RAL). Storage of sesame growol was carried out at room temperature for 6 days using plastik and paper packaging for food and analyzed in 2 day time span.

Types of packaging affect the water content, texture and colour except for the yellow colour on the sesame growol, while the type growol affect the water content and colour on the sesame growol. Total microbial sesame growol day to zero is acceptable according to BPOM RI amount of bacterial contamination maximum 1×10^5 colony / g. This research generally can be conducted that the type of growol and materials packaging affect the physical, chemical properties and total microbial of sesame growol.

Keywords :growol, packaging, room temperature, TPC