

## **I. PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Impor terigu dapat dikurangi dengan memanfaatkan bahan pangan lokal. Berdasarkan data BPS (2016), impor terigu pada periode Januari – November sebesar 6,77 juta ton, sedangkan pada tahun 2016 mencapai 9,79 juta ton. Salah satu bahan pangan lokal yang dapat digunakan sebagai substitusi tepung terigu adalah umbi-umbian misalnya ubi kayu. Ubi kayu merupakan jenis umbi-umbian yang dimanfaatkan dalam pembuatan growol sebagai makanan khas daerah Kulonprogo, Daerah Istimewa Yogyakarta. Growol tersebut dihasilkan dari fermentasi tradisional ubi kayu yang banyak diproduksi oleh masyarakat Kulonprogo, Yogyakarta (Sutanti dkk, 2013). Growol dijadikan sebagai makanan diet karena rendah gula. Menurut Rimbawan dan Siagian (2004) ubi kayu mempunyai indeks glikemik yang lebih rendah dari tepung terigu. Indeks glikemik ubi kayu adalah 46.

Pemanfaatan growol untuk dijadikan tepung growol dimaksudkan untuk meningkatkan pemanfaatan komoditas lokal, selain itu tepung growol memiliki kemiripan sifat dengan tepung terigu, sehingga potensial menjadi bahan substitusi tepung terigu. Proses pembuatan tepung growol yang hampir sama dengan proses pembuatan Mocaf yaitu sama-sama terbuat dari ubi kayu yang difermentasi sehingga memiliki kesamaan karakteristik dengan tepung growol. Menurut hasil penelitian Yulifianti dkk (2012), modifikasi pengolahan mocaf dengan fermentasi bakteri asam laktat menyebabkan perubahan sifat fisikokimia dan amilografi pati serta sifat fisik dan organoleptik tepung. Mocaf menjadi lebih mudah larut di

dalam air, lebih mudah mengembang ketika dipanaskan, bewarna lebih cerah/putih, tidak beraroma khas ubi kayu dan lebih lunak tekstur produknya bila dibandingkan dengan tepung ubi kayu tanpa fermentasi dan terigu. Sifat-sifat ini yang membuat tepung growol menjadi mirip dengan terigu tipe II (berprotein sedang). Salah satu produk berbahan tepung terigu adalah bakpia.

Bakpia adalah makanan yang terbuat dari campuran kacang hijau dengan gula, yang dibungkus dengan tepung terigu kemudian dipanggang. Kulit bakpia terbuat dari bahan-bahan seperti terigu, minyak sayur, margarin, gula halus, air dan garam. Isi bakpia saat ini sangat variatif, tidak hanya menyajikan rasa kacang hijau melainkan coklat, keju dan kumbu hitam (Ihsan 2010).

Pembuatan bakpia substitusi tepung growol pada kulit bakpia dalam penelitian ini dimaksudkan untuk menambah tepung lain sebagai diversifikasi pangan lokal yang dapat menggantikan atau mengurangi tepung terigu pada pembuatan kulit bakpia dan penggunaan growol sebagai isi bertujuan untuk menambah inovasi isian produk bakpia, sehingga untuk memaksimalkan pemanfaatan growol dilakukan pembuatan bakpia dari campuran growol dengan gula yang dibungkus dengan substitusi tepung growol sehingga memberikan rasa khas growol yang menjadi ciri khas makanan Yogyakarta khususnya Kulonprogo.

Pembuatan kulit bakpia terdapat dua formulasi, yaitu kulit bakpia dengan penambahan 30% tepung kacang hijau dan kulit bakpia tanpa penambahan tepung kacang hijau. Penggunaan 30 % tepung kacang hijau mengacu pada penelitian sebelumnya telah digunakan tepung kacang hijau dalam pembuatan beras analog oleh Kanetro dkk (2017). Hal ini dimaksudkan untuk meningkatkan nilai gizi

bakpia dan memenuhi kebutuhan asupan nutrisi yang diperlukan tubuh. Kacang hijau juga mempunyai banyak asam amino yang penting dalam pertumbuhan sel. Asam amino tersebut antara lain adalah isoleusin, leusin, lisin, metionin, fenilalanin, teronim, triptofan, valin (Prabhavat, 1987 dalam Kanetro, 2006).

Pengembangan formulasi menjadi hal yang sangat penting sehingga dapat menghasilkan produk pangan yang dapat diterima oleh masyarakat. Pencampuran bahan-bahan dalam formulasi pembuatan bakpia dari substitusi tepung growol tanpa penambahan tepung kacang hijau dan dengan penambahan 30% tepung kacang hijau mempengaruhi karakteristik bakpia yang dihasilkan.

## **B. Tujuan Penelitian**

### 1. Tujuan Umum

Menghasilkan bakpia growol yang disukai dari substitusi tepung terigu dengan kacang hijau dan tepung growol.

### 2. Tujuan khusus

- a. Mengetahui pengaruh substitusi tepung terigu dengan kacang hijau dan tepung growol terhadap sifat fisik, kimia dan tingkat kesukaan bakpia growol.
- b. Menentukan bakpia growol terbaik dari substitusi tepung terigu dengan kacang hijau dan tepung growol.