

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

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 (Anonim, 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 didaerah Kulonprogo, Yogyakarta yang digunakan sebagai pengganti nasi dan tergolong makanan semi basah dengan kadar air 35,52% (Maryanto, 2000).

Growol dibuat dari singkong yang direndam kemudian dikukus. Proses perendaman membuat growol memiliki karakteristik hambar, sedikit asam, dan memiliki bau yang menyengat (Natalia, 2014; Kuswanto, 2015). Kerusakan growol salah satunya ditandai dengan tumbuhnya jamur (Hoa, 1987).

Umur simpan growol relatif singkat sekitar 3-5 hari. Permasalahan yang timbul dari pengrajin growol adalah belum adanya standar pengolahan growol dan upaya pengolahan lebih lanjut menjadi produk yang tahan lama yang dimanfaatkan sebagai cadangan makanan pangan ketika kekurangan pangan (Luwihana dan Wariyah, 2014).

Seiring berkembangnya makanan instan di dunia khususnya di Indonesia makanan tradisional pun sudah dirombak menjadi makanan instan. Beberapa

makanan tradisional berbahan baku singkong yang telah dikembangkan menjadi makanan instan diantaranya gatot instan dan tiwul instan. Namun, belum ada yang mengembangkan makanan tradisional seperti growol instan.

Pada dasarnya untuk membuat makanan instan dilakukan dengan menghilangkan kadar airnya sehingga mudah ditangani dan praktis dalam penyediaannya. Produk pangan instan didefinisikan sebagai produk dalam bentuk konsentrat atau terpekatkan dengan penghilangan air sehingga mudah ditambah air (dingin/panas) dan mudah larut (Hartomo dan Widiatmoko 1992). Produk instan paling disukai oleh masyarakat karena kepraktisannya yang bisa dikonsumsi (siap saji) dengan adanya penambahan air hangat atau air panas Verral (1984). Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui pengaruh ketebalan dan penambahan gula kelapa terhadap sifat fisik dan tingkat kesukaan growol instan. Harapannya dari ketebalan dan penambahan gula kelapa tersebut dapat mempermudah pengurangan kadar air dan menghasilkan growol instan yang disukai.

B. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Menghasilkan growol instan yang disukai dengan variasi ketebalan dan penambahan gula kelapa

2. Tujuan Khusus

a. Mengetahui pengaruh ketebalan dan penambahan gula kelapa terhadap sifat fisik dan tingkat kesukaan growol instan.

- b. Menentukan ketebaln dan growol terbaik berdasarkan sifat fisaik dan tingkat kesukaan growol instan.