

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia memiliki berbagai komoditas pangan lokal sumber karbohidrat yang belum dimanfaatkan secara optimal. Secara optimal sehingga diperlukan upaya untuk memanfaatkan komoditas pangan lokal tersebut menjadi produk yang memiliki peluang dan daya saing tinggi. Diantara komoditas pangan lokal yang berpotensi unggul untuk dikembangkan adalah ubi kayu. Masyarakat Indonesia terbiasa mengkonsumsi makanan berbahan baku gandum. Kebutuhan gandum di Indonesia sangat tinggi, berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik Indonesia tahun 2009 impor gandum di Indonesia pada bulan Januari 2009 mencapai 6,4 juta ton dan terus mengalami peningkatan hingga bulan Desember mencapai 8,87 juta ton. Pemenuhan kebutuhan gandum dalam negeri melalui impor sangat memberatkan karena diakibatkan terjadinya kenaikan harga tepung terigu (Basrawi,2008).

Pemenuhan kebutuhan gandum apabila keadaan ini dibiarkan akan mengakibatkan ketergantungan pangan dari luar negeri. Untuk mengatasi permasalahan tersebut maka diperlukan adanya diversifikasi pangan yaitu pengembangan dan penggunaan sumber daya lokal sebagai pensubstitusi terigu. Salah satunya yaitu pemanfaatan singkong atau ubi kayu. Ubi kayu (*Manihot esculenta Crantz*) termasuk dalam Famili *Euphorbiaceae* yang memiliki beberapa sifat menguntungkan untuk digunakan sebagai bahan makanan, kandungan pati yang

relatif tinggi dan penggunaannya yang luas, yaitu untuk membuat berbagai macam bahan makanan, bahan pengental, saus, dan lain-lain (Wargiono, 1987).

Konsumsi growol dipercaya dapat menurunkan berat badan mencegah maag, dan baik untuk penderita diabetes (Ariwibowo, 2010; Natalia, 2014; Nadzifah, 2015). Penelitian pada hewan uji menunjukkan hasil positif bahwa growol dapat mencegah diare (Prasetia dan Kesetyaningsih, 2014). Penelitian Rahayuningsih et al. (2010) juga menunjukkan bahwa growol mampu mencegah diare pada anak-anak.

Kacang tunggak memiliki kandungan vitamin B1 lebih tinggi dibandingkan kacang hijau. Asam amino yang penting dari protein kacang tunggak adalah kandungan asam amino lisin, asam aspartat dan glutamate (Hardiyanti, 2010).

Tepung kacang tunggak merupakan salah satu tepung bebas gluten yang berasal dari biji kacang tunggak. Keunggulan kacang tunggak adalah memiliki kadar lemak yang lebih rendah sehingga dapat meminimalisasi efek negatif dari penggunaan produk pangan berlemak. Kacang tunggak juga memiliki kandungan vitamin B1 lebih tinggi dibandingkan kacang hijau. Asam amino yang penting dari protein kacang tunggak adalah kandungan asam amino lisin, asam aspartat dan glutamat (Chavan dkk (1989) dalam Rosida et al. 2013). Kandungan gluten yang rendah dalam tepung kacang tunggak untuk mengantisipasi tidak dapat terbentuknya makaroni maka dapat dikombinasikan dengan tepung growol.

B. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Menghasilkan makaroni dengan substitusi tepung komposit yang dibuat dari growol, kecambah kacang tunggak dan penambahan CMC dalam pembuatan makaroni.

2. Tujuan khusus

- a. Mengetahui pengaruh penambahan CMC dan konsentrasi tepung komposit (growol, kecambah kacang tunggak) terhadap sifat fisik dan tingkat kesukaan makaroni.
- b. Menentukan penambahan konsentrasi tepung komposit (growol, kecambah kacang tunggak) yang tepat untuk mendapatkan sifat kimia makaroni terbaik yang disukai panel