

## INTISARI

Growol merupakan makanan fermentasi tradisional yang terbuat dari ketela dan mempunyai rasa asam. Growol umumnya dibuat di Daerah Kulonprogo, Daerah Istimewa Yogyakarta. Mengonsumsi growol dipercaya dapat menurunkan berat badan, mencegah maag, dan baik untuk penderita diabetes. Dengan berbagai kelebihan dan manfaat yang ada pada Growol tingkat konsumsi menurun karena rasa dan baunya yang kurang diminati konsumen. Mengingat nilai fungsional yang baik pada growol, maka perlu adanya inovasi agar konsumsi growol dapat meningkat. Salah satu inovasi yang dapat dilakukan ialah dengan menciptakan produk turunan dari growol yaitu growol panggang. Adapun tujuan dari penelitian ini yaitu membuat produk turunan dari growol berupa growol panggang yang disukai oleh panelis dan memiliki sifat fisik dan kimia yang baik. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) pola faktorial dengan 2 faktor perlakuan yang pertama jenis growol meliputi growol original dan growol manis dengan penambahan gula kelapa dan faktor yang kedua meliputi pemanggangan dengan lama waktu 10 menit, 15 menit, dan 20 menit. Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa jenis growol dan lama pemanggangan berpengaruh nyata terhadap warna, tekstur, dan kadar air. Growol yang paling disukai panelis yaitu growol manis dengan penambahan gula kelapa dengan lama waktu pemanggangan 10 menit, yang memiliki TPEkstur 6,00, Warna 2,65, Kadar air 39,09% w.b. dan Gula reduksi 8,26%

**Kata kunci :** Singkong, Jenis Growol, Lama Pemanggangan

**EFFECT OF SUGAR ADDITION AND BAKING TIME ON THE  
PHYSICAL, CHEMICAL PROPERTIES AND PREFERENCE LEVEL OF  
BAKED GROWOL**

**ABSTRACT**

Growol is a traditional fermented food made from cassava and has a sour taste. Growol is generally made in the Kulonprogo Region, Special Region of Yogyakarta. Eating growol is believed to reduce weight, prevent ulcers, and is good for diabetics. With the various advantages and benefits that exist in Growol the level of consumption decreases because of the taste and smell that are less attractive to consumers. Given the good functional value of growol, it is necessary to have innovation so that consumption of growol can increase. One innovation that can be done is to create a product derived from growol that is baked growol. The purpose of this research is to make a derivative product from growol in the form of baked growol which is liked by panelists and has good physical and chemical properties. This study uses a completely randomized design (RAL) factorial pattern with 2 treatment factors, the first type of growol includes original growol and sweet growol with the addition of coconut sugar and the second factor includes roasting for a period of 10 minutes, 15 minutes and 20 minutes. Based on the results of the study showed that the type of growol and baked time significantly affected the color, texture, and moisture content. The most preferred growol panelists are sweet growol with the addition of coconut sugar with a baked time of 10 minutes, which has a 6.00 texture, 2.65 colors, 39.09% w.b. Moisture content and Sugar reduction 8.26%

**Keywords:** Cassava , Type of growol , Baked Growol.