

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan daerah tropis yang kaya akan hasil sumber daya alam. Salah satu hasilnya adalah umbi-umbian seperti singkong. Seperti yang kita ketahui singkong merupakan salah satu sumber kalori pangan yang paling murah di Dunia. Tanaman ini dikonsumsi sebagai tanaman pokok oleh kira-kira 400 juta orang di daerah-daerah tropik yang lembab. (Pulungan, Tanpa Tahun)

Singkong (*Manihot exculeta*) merupakan komoditas tanaman pangan penghasil sumber bahan pangan karbohidrat. Singkong segar mudah rusak bila tidak segera dilakukan penanganan pasca panen karena kadar air singkong segar yang tinggi, adanya senyawa *poliphenol* yang menyebabkan pencoklatan dan masih terbatasnya teknologi pengolahan singkong (Tandrianto dkk, 2014). Pemanfaatan singkong di Indonesia masih sangat rendah sekali, sebagian besar diolah menjadi produk berupa pati (tapioka), tepung singkong dan gaplek. Saat ini usaha diversifikasi dalam pengolahan singkong yang lain adalah *mocaf* (Romlah, 2011).

Mocaf adalah cara memodifikasi sel ubi kayu secara fermentasi dengan Bakteri Asam laktat (BAL). Mikroba yang tumbuh selama fermentasi akan menghasilkan enzim pektinolitik dan selulolitik yang dapat menghancurkan dinding sel singkong sedemikian rupa sehingga terjadi liberasi granula pati. Proses ini akan menyebabkan perubahan karakteristik dari tepung yang dihasilkan berupa naiknya viskositas, kemampuan gelasi, daya rehidrasi dan kemudahan melarut (Subagio, 2007). Saat ini penggunaan *mocaf* di masyarakat masih belum optimal, dikarenakan *mocaf* memiliki aroma dan rasa yang khas.

Pemerintah mencanangkan program percepatan diversifikasi konsumsi pangan untuk mengatasi ketergantungan masyarakat terhadap jenis bahan pangan pokok beras dan terigu, dalam upaya meningkatkan pemanfaatan tepung *mocaf*, maka perlu diaplikasikan pada produk pangan salah satunya adalah pembuatan brownies dengan menggunakan *mocaf* dengan pasta kentang.

Kentang merupakan komoditas pangan yang penting di Indonesia dan dibutuhkan sepanjang tahun disamping beras sebagai bahan pangan utama. Produk dari olahan kentang salah satunya adalah pasta kentang. Menurut hasil analisa kandungan gizi kentang dilihat dari komposisi pangan Indonesia kentang mengandung karbohidrat 13,5 gram. Hal ini memungkinkan untuk menjadikan kentang sebagai pasta atau tepung. Pengubahan bentuk kentang menjadi pasta akan memperluas dan mempermudah pemanfaatan kentang menjadi produk yang setengah jadi yang fleksibel yang dapat digunakan sebagai bahan makanan yang bervariasi dalam pengolahan pangan. Pasta kentang lebih mudah dibuat dibandingkan tepung kentang yang memerlukan biaya lebih dan waktu yang cukup lama dalam pembuatannya.

Kandungan kalium kentang cukup tinggi, tetapi kandungan natrium tergolong rendah. Natrium memicu hipertensi, sedangkan kalium menurunkan tekanan darah, sehingga rasio kalium dan natrium yang tinggi pada kentang sangat menguntungkan bagi kesehatan, karena dapat mencegah hipertensi. Dalam Komposisi Pangan Indonesia (2009) kandungan kalium pada kentang sebesar 396 mg dan natrium 7 mg per 100 gram.

Uraian diatas mendorong untuk mengangkatnya dalam bentuk skripsi dengan judul “Kajian Perbandingan *Mocaf (Modified Cassava Flour)* dengan Pasta Kentang (*Solanum tuberosum Linn*) Terhadap Kualitas Brownies”.

1.2 Rumusan Masalah

- a. Berapakah rasio terbaik antara *mocaf* dan pasta kentang yang dapat digunakan dalam pembuatan brownies?
- b. Apakah ada pengaruh dari Perbandingan *mocaf* dan pasta kentang terhadap mutu kimia dan organoleptik brownies?

1.3 Tujuan

Dari rumusan masalah diatas didapatkan tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut:

- a. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui rasio terbaik antara *mocaf* dan pasta kentang yang dapat digunakan dalam pembuatan brownies.
- b. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pegaruh perbandingan *mocaf* dan pasta kentang terhadap mutu kimia dan organoleptik brownies.

1.4 Manfaat

- a. Penelitian ini dapat dimanfaatkan sebagai referensi dalam membuat karya tulis ilmiah.
- b. Penelitian ini dapat diaplikasikan oleh masyarakat umum khususnya oleh produsen pembuat brownies.