

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Ubi kayu atau biasa disebut dengan singkong merupakan tanaman yang banyak dibudidayakan di Indonesia. Ubi kayu menjadi salah satu komoditi sumber karbohidrat lokal di wilayah Gunungkidul dan sebagai bahan pangan ketiga di Indonesia setelah padi dan jagung. Ubi kayu merupakan tanaman tropis, produktif dan dapat tumbuh dilahan kritis yang pada umumnya tanaman lain sukar tumbuh. Sehingga diharapkan dapat menjadi salah satu solusi untuk meningkatkan ketahanan pangan nasional Indonesia (Erismar dan Putri, 2014). Salah satu sentral produksi ubi kayu yaitu di kecamatan Ponjong, kabupaten Gunungkidul, Yogyakarta. Berdasarkan Badan Pusat Statistik (2016) Gunung Kidul memiliki luas panen ubi kayu sebesar 50.415 ha. Hasil penelitian survey Sarjiyah dkk (2016) menyebutkan bahwa jumlah varietas ubi kayu yang dibudidayakan oleh petani di Gunung Kidul sebanyak 47 varietas dan hanya 45 % yang hingga sekarang ini masih dibudidayakan. Sedangkan penentuan umur panen ubi kayu di wilayah Gunung Kidul ditetapkan berdasarkan masa rotasi tanam dan sebagian petani melakukan panen atas dasar keterpaksaan kebutuhan ekonomi untuk melakukan panen dan menjual hasil panen ubi kayu. Ubi kayu mengandung nutrisi yang penting bagi tubuh manusia, seperti karbohidrat, protein, dan kalori. Hal ini mengakibatkan ubi kayu banyak dimanfaatkan salah satunya sebagai bahan baku industri makanan dan olahan makanan rumahan. Kecamatan ponjong sebagai produksi krecek dan olahan makanan bahan baku ubi kayu lain seperti pengolahan ubi kayu menjadi tepung MOCAF .

Konsumsi tepung terigu di Indonesia terus meningkat dari tahun ketahun. Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia (2016) melaporkan tahun 2016 konsumsi tepung terigu di Indonesia meningkat sebesar 7 %. Tercatat pertumbuhan konsumsi tepung terigu dimulai sejak tahun 2013 dan hanya mengalami penurunan 1 % pada tahun 2014 ke tahun 2015. Peningkatan kebutuhan tepung terigu Indonesia memberatkan devisa negara. Oleh sebab itu, pemanfaatan olahan ubi kayu menjadi tepung MOCAF diharapkan mampu mengurangi ketergantungan import tepung terigu yang disebabkan karena budidaya gandum sebagai bahan mentahnya tidak cocok dengan iklim di Indonesia dan diharapkan mampu mengembangkan pemanfaatan sumber pangan lokal (Puji, 2010).

Tepung MOCAF merupakan pengolahan ubi kayu menjadi tepung dengan proses fermentasi menggunakan mikroba bakteri asam laktat sehingga produk yang dihasilkan memiliki karakteristik mirip seperti tepung terigu, yaitu putih, lembut, dan tidak berbau singkong (Lina dkk, 2012). Mikroba tersebut menghasilkan enzim-enzim yang menghidrolisis pati menjadi gula dan selanjutnya mengubahnya menjadi asam-asam organik, terutama asam laktat. Pengembangan tepung MOCAF tersebut dapat meningkatkan produk ubi kayu yang melimpah di kabupaten Gunung Kidul, khususnya di kecamatan Ponjong dengan komoditas industry pangan berbasis karbohidrat. Upaya pengembangan produk ubi kayu untuk ketahanan pangan, salah satunya melalui pengembangan teknologi pembuatan tepung MOCAF sebagai pengganti tepung terigu (Wikanastri dkk, 2015).

Kekayaan varietas ubi kayu dan umur panen yang beragam menyebabkan perubahan karakteristik dari tepung MOCAF. Beragamnya varietas dan umur panen ubi kayu mengakibatkan berbedanya kandungan nutrisi ubi kayu yang berpengaruh pada nutrisi MOCAF. Hal ini mengakibatkan masih berbedanya rasa, aroma maupun tekstur, sehingga dalam penggunaannya masih harus dicampur dengan tepung terigu atau tepung beras dengan kadar pencampuran tertentu. Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian untuk mencari umur panen dan varietas ubi kayu yang sesuai dengan kebutuhan penggunaan tepung MOCAF. pengujian kandungan tepung MOCAF dari berbagai varietas dan umur panen ubi kayu untuk mendapatkan tepung MOCAF dengan kualitas baik dan dapat disesuaikan dengan tujuan pengolahan produk dari tepung MOCAF.

B. Perumusan Masalah

Produksi ubi kayu yang tinggi mengakibatkan perlunya pengembangan olahan ubi kayu salah satunya pengolahan bahan pangan tepung MOCAF yang berkualitas. Oleh karena itu, perlunya pengetahuan mengenai kandungan nutrisi dan sifat fisik tepung MOCAF, namun beberapa permasalahan diantaranya :

1. Belum adanya informasi mengenai kandungan tepung MOCAF pada berbagai varietas dan umur panen ubi kayu
2. Belum adanya informasi mengenai varietas dan umur panen ubi kayu yang cocok untuk pembuatan tepung MOCAF.

C. Tujuan

Penelitian ini dilakukan dengan tujuan antara lain :

1. Mendapatkan karakteristik tepung MOCAF pada berbagai varietas dan umur panen ubi kayu
2. Mendapatkan kualitas tepung MOCAF yang terbaik dari macam varietas dan umur panen ubi kayu.