

I. PENDAHULUAN

A. Latar belakang

Singkong (*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 makanan bayi (Wargiono, 1997).

Singkong sebagai tanaman umbi umbian banyak dibudidayakan di Indonesia. Menurut FAO (2014), pada tahun 2012 produksi singkong kayu Indonesia mencapai 24.177.372 ton yang menduduki peringkat produksi ke empat setelah minyak kelapa sawit yaitu sebesar 26.900.000 ton. Laju pertumbuhan produksi singkong kayu setiap tahun meningkat sebesar 2,65%. Peningkatan produksi tersebut memberikan kontribusi yang besar dalam perbaikan posisi Indonesia dalam perdagangan internasional singkong kayu. Singkong dapat diklasifikasikan berdasarkan beberapa hal, seperti warna daging, rasa daging, dan besar kadar racun sianida dalam singkong. Berdasar warna daging singkong, singkong dibedakan menjadi dua macam, yaitu singkong kuning dan singkong putih. Berdasarkan rasa singkongnya, singkong dibedakan menjadi dua golongan, yaitu singkong pahit dan singkong manis (Winarno, 1992).

Berdasarkan sifat fisik singkong merupakan singkong atau akar pohon yang panjang bergaris tengah 2-3 cm dan panjang 50-80 cm, tergantung dari jenis singkong yang ditanam. Karakterisasi sifat fisik dan kimia singkong ditentukan oleh sifat pati sebagai komponen utama dari singkong. Singkong tidak memiliki periode matang yang jelas karena singkongnya terus membesar (Rubatzky and

Yamaguchi, 1998). Akibatnya, periode panen dapat beragam sehingga dihasilkan singkong yang memiliki sifat fisik dan kimia yang berbeda – beda. Sifat fisik dan kimia pati seperti bentuk dan ukuran granula, kandungan amilosa dan kandungan komponen non pati sangat dipengaruhi oleh faktor genetik, kondisi tempat tumbuh dan umur tanaman (Moorthy, 2002).

Berdasarkan penelitian Susilawati dkk. (2008) menunjukkan bahwa karakteristik kadar air singkong, kadar pati singkong, kadar air pati, kadar amilosa dan tingkat konversi patimenjadi glukosa secara enzimatis. singkong varietas Kasetsart yang berumur panen 10 bulan di lokasi Desa Gunung Agung Kecamatan Sekampung Udik Lampung Timur memiliki sifat fisik dan kimia terbaik diantara kedua lokasi dan umur panen yang berbeda.

Singkong varietas Renek berasal dari kecamatan Jatipuro Karanganyar. Banyak masyarakat Jatipuro, Karanganyar yang membudidayakan singkong ini karena masa panennya lebih cepat yang umumnya masa panen singkong berumur 8-10 bulan singkong varietas Renek ini bisa dipanen pada umur 4-5 bulan, sehingga sangat efektif dalam segi waktu dan ekonomi karena waktu panennya lebih cepat. Singkong ini adalah varietas lokal, karena belum ada pembahasan atau penelitian sebelumnya, maka perlu dilakukan pengujian karakterisasi singkong dan pati singkong varietas Renek tersebut.

B. Rumusan Masalah

Produksi singkong di Indonesia sangat melimpah, karena banyak dibudidayakan di Indonesia. Namun demikian singkong varietas Renek belum banyak diketahui masyarakat luas padahal potensinya lebih cepat dan sangat menguntungkan untuk dibudidayakan karena lebih cepat produksinya

dibanding singkong varietas lainya yang umumnya umur panen 8-10 bulan varietas Renek bisa panen umur 4-5 bulan. Namun apakah ada hubungan antara umur panen yang cepat dengan karakterisasi singkong dan kandungan singkong.

C. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui karakteristik singkong varietas Renek berdasarkan umur panen yang berbeda, baik berat, diameter, panjang dan jumlah.
2. Pengaruh umur panen terhadap analisis proksimat pati dari singkong varietas Renek.
3. Menentukan umur panen singkong varietas Renek untuk produksi singkong dan produksi pati.