

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Konsumsi terigu di Indonesia mengancam ketahanan pangan dengan tingkat konsumsi mencapai 4,3 juta ton/tahun pada tahun 2010 dengan kenaikan yang tetap setiap tahunnya (Sapariah, 2012). Menurut Franciscus Welirang, Ketua Umum Aptindo (Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia), pada tahun 2013, konsumsi terigu di Indonesia diperkirakan naik 7% menjadi 5,43 juta ton. Kenaikan tersebut dikarenakan adanya peningkatan produksi industri makanan, terutama biscuit. Sedangkan kapasitas produksi gandum nasional masih rendah kurang lebih 10 % dari total kebutuhan gandum untuk produksi tepung terigu dalam negeri. Hal ini disebabkan karena tanaman gandum yang merupakan bahan dasar pembuatan tepung terigu merupakan tanaman sub tropis, sehingga tanaman ini kurang optimal pertumbuhannya di Indonesia yang beriklim tropis.

Salah satu bahan pangan lokal yang dapat digunakan sebagai substitusi tepung terigu adalah singkong. Singkong (*Manihot esculenta*) merupakan sumber bahan makanan ketiga di Indonesia setelah padi dan jagung. Salah satu sentral produksi singkong yaitu di kecamatan Ponjong, kabupaten Gunungkidul, Yogyakarta. Berdasarkan Badan Pusat Statistik (2016), Gunung Kidul memiliki luas panen singkong sebesar 50.415 ha. Hasil penelitian Sarjiyah dkk (2016), menyebutkan bahwa jumlah varietas singkong yang dibudidayakan oleh petani di Gunung Kidul sebanyak 47 varietas dan hanya 45 % yang hingga sekarang ini masih dibudidayakan.

Penggunaan singkong di Jawa Tengah pada varietas lokal masih lebih banyak daripada varietas unggul, dimana 56 % petani masih menggunakan varietas lokal, sedangkan 44% petani lainnya menggunakan varietas unggul (Krisdiana, 2015). Sangat banyak varietas singkong yang ditanam di kabupaten Gunungkidul, termasuk singkong varietas lokal. Varietas Gambyong dan Bamban merupakan salah satu varietas lokal yang masih dibudidayakan oleh petani di Jawa Tengah, termasuk di Gunungkidul. Berdasarkan umur panen singkong dapat dibagi menjadi dua, yaitu singkong berwaktu pendek atau genjah (5-8 bulan) dan singkong berumur panjang (9-12 bulan) (Lingga, 1986). Periode pemanenan singkong dilakukan secara beragam, sehingga singkong yang dihasilkan memiliki sifat kimia dan fisik yang berbeda-beda pula (Feliana dkk, 2014).

Pemanfaatan singkong di Indonesia banyak dimanfaatkan sebagai bahan pangan, salah satu cara memanfaatkan singkong agar dapat bertahan lebih lama yaitu dengan mengolah singkong menjadi tepung. Salah satu produk tepung yang dihasilkan singkong adalah tepung *Mocaf (Modified cassava flour)*. Tepung *Mocaf* merupakan tepung berbahan baku umbi singkong yang terbentuk karena adanya proses fermentasi bakteri asam laktat yang menghasilkan tepung *Mocaf* tidak beraroma dan berasa, serta mempunyai sifat fisik yang hampir sama dengan tepung terigu. Tepung singkong yang telah dimodifikasi dengan perlakuan fermentasi memiliki karakteristik mirip terigu sehingga dapat digunakan sebagai bahan pengganti atau campuran terigu, bisa diolah menjadi beragam makanan, contohnya *cookies, cake, roti, dan mie*. Tepung *Mocaf* tidak memiliki kandungan gluten. Pemanfaatan singkong sebagian besar diolah menjadi produk setengah jadi

berupa pati (tapioka), tepung singkong, gapek dan chips. Subagio dkk (2008), menyebutkan bahwa tingkat substitusi tepung singkong pada pembuatan mie hanya sebesar 5%. Dengan perkembangan teknologi, singkong dijadikan bahan dasar pada industri makanan seperti sumber utama pembuatan pati. Umbi-umbian yang tidak mengenal musim, memiliki masa simpan yang singkat, dan harga yang relatif murah ini belum dimanfaatkan secara optimal.

Sementara itu kualitas tepung *Mocaf* dapat ditentukan oleh perbedaan varietas, umur panen, cara bertanam, iklim, pengeringan umbi, dan lokasi tanam. Miti (2013), menyatakan bahwa banyaknya varietas singkong, dan pengeringan umbi mengakibatkan kandungan nutrisi dan sifat fisik singkong yang bervariasi. Berdasarkan hasil penelitian Subagio (2007), tepung modifikasi terbaik dihasilkan dari umbi singkong berumur 8-12 bulan. Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian tentang pengaruh varietas singkong dan umur panen terhadap kualitas tepung *Mocaf*.

B. Rumusan Masalah

Belum adanya data kandungan dari varietas Bamban dan Gambong dengan umur panen 6, 7, dan 8 bulan pada tepung *Mocaf*.

C. Tujuan Penelitian

Menguji kandungan tepung *Mocaf* berbagai varietas singkong pada umur panen 6, 7, dan 8 bulan sesuai dengan kriteria standar SNI, meliputi; kadar air, kadar pati, kadar HCN, dan derajat putih.