

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Ganyong termasuk dalam umbi-umbian yang memiliki kandungan pati yang tinggi. Penggunaan umbi ganyong sebagai bahan pangan masih terbatas. Umbi lain yang memiliki kadar pati yang tinggi, seperti ubi kayu dan kentang diolah lebih lanjut menjadi produk pangan atau dimanfaatkan sebagai bahan pengental. Kandungan pati yang tinggi memungkinkan ganyong digunakan sebagai salah satu sumber bahan pokok selain beras.

Cara pengolahan yang biasa dilakukan untuk umbi ganyong adalah perebusan sehingga variasi pengolahan lanjutan dari ganyong menjadi terbatas. Peningkatan variasi pemanfaatan ganyong dapat dilakukan melalui proses penepungan. Ganyong yang telah diolah menjadi tepung akan lebih dapat dimanfaatkan dalam pengolahan produk pangan berbasis pati, selain itu masa simpannya juga lebih panjang. Beberapa penelitian sudah menunjukkan bahwa tepung ganyong dapat diolah menjadi produk pangan yang dapat meningkatkan nilai ekonomi dari ganyong, antara lain mie ganyong, kerupuk ganyong, sereal bayi, soun serta kue kering (Dwiyitno dan Rufaidah, 2002). Hasil olahan ganyong yang bermacam-macam tersebut menunjukkan bahwa tepung ganyong memiliki beberapa karakteristik unik yang dapat mendukung karakter produk tersebut. Selain itu beberapa penelitian menunjukkan bahwa tepung ganyong juga memiliki sifat yang mirip dengan tepung terigu sehingga tepung ganyong dapat digunakan sebagai bahan substitusi tepung terigu (Widowati dkk, 2001). Tepung ganyong juga memiliki kelebihan yaitu sangat mudah dicerna sehingga sering digunakan untuk makanan balita dan orang sakit (Damayanti, 2007).

Kemampuan balita dalam mencerna makanan masih sangat rendah, sehingga dibutuhkan makanan yang dapat memudahkan sistem pencernaannya. Salah satu kriteria yang harus dipenuhi oleh bahan baku pembuatan makanan tambahan untuk balita adalah bahan tersebut harus memiliki nilai cerna yang tinggi, selain itu memiliki mutu gizi yang baik. Nilai cerna yang tinggi akan memudahkan zat gizi yang terdapat dalam makanan tersebut untuk dapat terserap ke dalam tubuh balita, sehingga zat gizi yang dibutuhkan dapat digunakan dengan baik.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Penelitian tentang penggunaan tepung ganyong pada produk biskuit yang dilakukan oleh Suprijono dan Sutedja (2008) menghasilkan pengembangan biskuit yang lebih besar daripada biskuit yang dibuat dari 100% tepung terigu. Akan tetapi pada percobaan pendahuluan yang telah dilakukan, penggunaan tepung ganyong sebanyak 50% dari total tepung dalam formulasi produk biskuit balita menghasilkan partikel biskuit balita yang kurang lembut jika direhidrasi dengan air dan rehidrasinya memerlukan waktu yang lama. Oleh karena itu produk tersebut kurang cocok dikatakan produk biskuit balita. Biskuit balita yang ada di pasaran memiliki partikel yang halus saat direhidrasi dan memiliki kemampuan rehidrasi yang cepat. Untuk memperbaiki sifat dari tepung ganyong ini maka perlu dilakukan proses pregelatinisasi tepung ganyong. Proses pregelatinisasi yang akan dilakukan pada tepung ganyong juga harus pada konsentrasi tepung yang tepat agar bisa mendapatkan tepung ganyong pregelatinisasi dengan karakteristik yang sesuai dengan produk dan tetap efisien. Percobaan pendahuluan tentang pemanfaatan tepung ganyong hasil pregelatinisasi untuk mensubstitusi 50% tepung terigu ternyata menghasilkan biskuit balita yang memiliki daya rehidrasi lebih besar daripada biskuit balita yang menggunakan tepung ganyong tanpa pre-

gelatinisasi. Namun perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang sifat fisikokimia dan nilai cerna dari tepung ganyong yang telah mengalami berbagai tingkat pregelatinisasi jika dibandingkan dengan yang tidak mengalami pregelatinisasi.

### **1.3 Tujuan Penelitian**

#### **1.3.1 Tujuan Umum**

Penelitian ini secara umum bertujuan untuk mempelajari sifat fisikokimia dan nilai cerna dari tepung ganyong akibat perlakuan pregelatinisasi, sebagai dasar pemanfaatan tepung ganyong dalam pembuatan biskuit balita.

#### **1.3.2 Tujuan Khusus**

- a. Mengetahui pengaruh konsentrasi tepung pada proses pregelatinisasi terhadap sifat fisikokimia dan nilai cerna tepung ganyong.
- b. Menentukan tepung ganyong hasil pregelatinisasi yang terbaik sebagai bahan pembuat biskuit balita.

### **1.4 Manfaat Penelitian**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat luas tentang:

- a. Upaya yang dapat dilakukan untuk meningkatkan manfaat dan nilai ekonomis dari ganyong.
- b. Perlakuan yang harus diberikan pada tepung ganyong jika akan dimanfaatkan lebih lanjut dalam produk makanan balita.