

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Produk pangan lokal Indonesia sangat melimpah. Biasanya, produk pangan lokal ini berkaitan erat dengan budaya masyarakat setempat karena produk pangan lokal merupakan olahan bahan pangan yang tersedia di suatu daerah yang dimana daerah tersebut memiliki bahan pangan lokal yang melimpah. Oleh karena itu, produk-produk ini juga menyandang nama daerah. Jumlah yang sangat besar dari produk pangan lokal tersebut, tentu sangat berpotensi dalam mewujudkan kemandirian pangan nasional rutamanya di daerah Grokgak. Terwujudnya kemandirian pangan suatu daerah atau negara, dengan sendirinya akan mempercepat tercapainya ketahanan pangan (Welli Yuliatmoko, 2014)

Bahan lokal merupakan produk yang telah diproduksi, dikembangkan, dan dikonsumsi disuatu daerah atau suatu kelompok masyarakat lokal. Pada umumnya panagn lokal diolah atau diproduksi dari bahan baku lokal, teknologi lokal, dan pengetahuan lokal (Mulyadi et al., 2014). Salah satu bahan lokal yang sudah dikembangkan di Indonesia adalah opak singkong yang dapat digunakan sebagai makanan cemilan.

Opak singkong merupakan opak yang terbuat dari singkong yang telah melalui proses pamarutan. Opak singkong yang bermutu baik, harus menggunakan singkong cukup tua dan baru dipanen. Hal ini disebabkan karena singkong yang cukup tua dan baru dipanen memiliki kadar air yang lebih rendah sehingga menghasilkan opak singkong yang baik dan mengembang. Opak singkong termasuk jenis olahan cemilan yang terbuat dari singkong selain keripik singkong,

gapek dan tepung tapioka. Masyarakat hanya mengenal olahan singkong yang di goreng. Sedangkan kripik singkong merupakan umbi singkong yang di iris tipis-tipis kemudian direndam lalu digoreng. Berbeda dengan opak singkong menggunakan singkong segar dengan pemanfaatan serat umbi.

Ubi kayu merupakan salah satu tanaman tropis yang paling berguna dan secara luas dimanfaatkan sebagai sumber kalori yang murah. Namun, ubi kayu mengandung asam sianida (HCN) yang bersifat toksik, sehingga masalah penurunan kadar HCN menjadi perhatian utama dalam pemanfaatan ubi kayu. Berbagai upaya untuk membuat ubi kayu aman di konsumsi sangat bervariasi tergantung pada daerah itu sendiri. Metode tersebut umumnya bertujuan untuk mengurangi toksisitas, meningkatkan setabilitas dan mengubah ubi kayu segar yang mudah rusak menjadi produk yang awet. Proses pengelolaan ubi kayu sebelum dikonsumsi bertujuan untuk detoksifikasi dan dimodifikasi patinya. Beberapa produk fermentasi ubi kayu adalah tape, 'garri', (Rasulu, 2012).

Dari observasi langsung kepetani di Desa Patas, Kec. Gerokgak. Pengalaman petani menunjukkan bahwa penanaman ubi kayu sering tidak membuahkan hasil yang cukup baik untuk keluarga, karena keadaan tata niaga ubi kayu yang banyak dipengaruhi oleh harga sehingga merugikan petani. Pada saat menjelang tanam, harga ubi biasanya terlihat sangat menarik, sehingga banyak petani berusaha menanamnya. Sebaliknya, pada saat panen harga ubi kayu kemudian jatuh, sehingga banyak merugikan petani. Untuk diketahui harga ubi kayu (singkong) dari petani dijual dengan harga Rp 3.000/kg. Kondisi ini telah mendorong banyak petani untuk mengalihkan perhatian dan berusaha menanam *komoditi* lain. Lemahnya posisi petani ubi kayu dalam menghadapi pengaruh

harga, yang dikarenakan ubi kayu memiliki daya simpan yang rendah, dan produktifitasnya yang juga rendah akibat modal usaha yang sangat terbatas, disamping kebutuhan perekonomian yang semakin tidak stabil. Pendapatan petani dalam penjualan ubi kayu sangat rendah dikarenakan harga jual ubi kayu relatif rendah dipasaran. Berdasarkan kondisi yang ada, maka salah satu alternative untuk mengantisipasi masalah tersebut diatas adalah dengan mengolah singkong menjadi makanan olahan lainnya seperti : Keripik Singkong, Opak Singkong, Mie Singkong, Tepung Mocaf, Tepung Tapioka, dan lain lain.

Dalam pengembangan opak singkong ini penulis yang juga sebagai peneliti, untuk memberi inovasi dari segi tampilan dalam pembuat produk. Hal ini diterapkan untuk menghasilkan opak singkong dengan pewarna alami dengan varian arna baru. Selain itu juga untuk mendaya guna dalam meningkatkan daya jual singkong. Jadi pada produk ini diharapkan dapat mendukung ketahanan pangan produk lokal yang ada di Buleleng. Pembuatan opak singkong dengan penambahan pewarna alami dengan warna dari daun suji (hijau) merupakan salah satu cara untuk memanfaatkan singkong agar memiliki daya guna bagi masyarakat. Pemberdayaan singkong menjadi opak singkong dengan pewarna alami merupakan salah satu upaya pemanfaatan singkong menjadi bahan pangan yang memiliki nilai ekonomis dimasyarakat lokal. Dari latar belakang diatas penulis memilih judul yang berjudul, “Pemanfaatan Pewarna Alami Dari Daun Suji Untuk Produk Opak Singkong”.

1.2 Identifikasi Masalah

Dari uraian yang dikemukakan dalam latar belakang masalah diatas, maka dapat dirumuskan beberapa permasalahan sebagai berikut:

1. Harga singkong yang menurun sehingga para petani mengurangi pertanian di daerah Gerokgak
2. Hasil *opak singkong* dengan menggunakan daun suji sebagai pewarna yang dapat dilihat dari aspek warna, rasa, dan tekstur.
3. Kurangnya variasi warna dari opak singkong.

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah yang telah dibuat, karena penulis terfokus kedalam penggunaan daun suji sebagai bahan pewarna alami yang digunakan.

Adapun batasan yang penulis ajukan sebagai berikut :

1. Hasil *opak singkong* dengan menggunakan daun suji sebagai bahan pewarna alami dilihat dari aspek warna, rasa dan tekstur.

1.4 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka dapat dirumuskan permasalahan dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana tingkat kesukaan opak singkong berwarna alami dilihat dari warna, rasa dan tekstur?

1.5 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka dapat dirumuskan tujuan penelitian ini adalah:

1. Mengetahui tingkat kesukaan opak singkong berwarna alami dilihat dari warna, rasa, dan tekstur.

1.6 Manfaat Penelitian

Melalui penelitian ini diharapkan hasil yang diperoleh dapat memberikan manfaat teoritis dan manfaat praktis. Adapun manfaat yang diharapkan oleh peneliti ini adalah sebagai berikut:

1. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan mampu memberikan pengetahuan dan sebagai referensi bagi mahasiswa dalam mengolah bahan baku lokal singkong menjadi opak singkong dengan penambahan pewarna alami. Selain itu, penelitian ini dapat menambah variasi opak singkong berbahan singkong.

2. Manfaat Praktis

Dengan adanya penelitian ini diharapkan dapat dijadikan acuan oleh masyarakat dalam mengolah opak singkong dengan penambahan pewarna alami, yang dapat menambah variasi pengolahan opak singkong.

