

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pangan atau makanan merupakan salah kebutuhan dasar manusia yang dimanfaatkan sebagai sumber energi untuk melakukan aktivitas sehari-hari. Pada dasarnya makanan terbagi menjadi makanan pokok dan makanan sampingan. Makanan pokok meliputi makanan yang dikonsumsi dengan takaran yang cukup mencakup karbohidrat, protein, serat dan vitamin, sedangkan untuk makanan sampingan berupa makanan-makanan ringan yang biasanya berukuran kecil-kecil dengan rasa manis, asin dan pedas. Dalam setiap daerah memiliki jenis makanan sampingan yang sering disebut sebagai makanan tradisional. Makanan tradisional yaitu makanan khas yang berasal dari suatu daerah dan mencerminkan identitas masyarakat di daerah tersebut (Ami & Yuliana, 2020).

Desa Bokoharjo adalah sebuah desa yang terletak di sekitar area Candi Ratu Boko yang merupakan salah satu desa pengembangan kawasan pariwisata dan agrobisnis. Sebagian besar penduduk Desa Bokoharjo merupakan seorang petani dengan hasil panen berupa padi dan umbi-umbian. Hasil panen berupa umbi-umbian yang banyak ditanam di Desa Bokoharjo berupa tanaman talas yang biasanya di daerah setempat disebut sebagai kimpul atau enthik. Pemanfaatan kimpul di Desa Bokoharjo masih sangat terbatas hanya pada

konsumsi pribadi, yang sebenarnya dengan berlimpahnya bahan baku yang ada dapat diolah menjadi produk pangan yang lebih bernilai ekonomis.

Talas Kimpul atau Enthik merupakan salah satu bahan pokok kaya akan karbohidrat dan di manfaatkan sebagai pengganti nasi di beberapa wilayah di Indonesia. Walaupun memiliki kandungan karbohidrat dan pati yang cukup tinggi yaitu sekitar 84,52%, kandungan pati yang ada di dalam kimpul terdapat amilosa dengan jumlah yang cukup banyak yaitu sekitar 20-25% dengan ukuran granula patinya yang kecil-kecil. Sehingga ketika kimpul diolah menjadi produk pangan dan dan bisa dikonsumsi oleh para penderita alergi gluten, karena kandungan amilosa yang tinggi tadi menyebabkan kimpul bebas dari gluten dan juga produk pangan yang diolah dengan bahan dasar kimpul juga mudah dicerna walaupun kandungan karbohidratnya tinggi. namun, di dalam kimpul mengandung senyawa asam oksalat yang ketika kimpul dikonsumsi dengan cara yang salah dapat menyebabkan gatal dirongga mulut saat dikonsumsi oleh karena itu, diperlukan pengolahan pra-produksi (*pre-treatment*) agar menghilangkan asam oksalat tersebut.

Teknik memasak menggunakan pemanasan adalah selain dapat membunuh bakteri dan mikroba, pemanasan juga membuat makanan matang sehingga lebih awet (Indah & Gunarsa, 2011). Tujuan dari pemanggangan getuk Kimpul ini adalah untuk mendapatkan tekstur getuk yang renyah diluar dan lembut di dalam. Selama Proses pemanggangan getuk kimpul membuat senyawa amilosa pati yang terkandung dalam kimpul tergelatinisasi, selain itu

dengan adanya penambahan gula aren sebagai inovasi getuk panggang proses pemanasan mampu mengeluarkan aroma khas gula aren dan terjadi reaksi Maillard atau karamelisasi pada produk yang dihasilkan.

Semakin berkembangnya zaman, muncul berbagai ide inovasi yang mungkin dapat dikembangkan dalam mengolah hasil perkebunan ataupun pertanian. Berdasarkan hal ini terbesitkan pemikiran bahwa memodifikasi olahan getuk menjadi suatu hal yang baru dan memungkinkan untuk meningkatkan nilai ekonomi dari getuk tersebut. Inovasi olahan getuk kimpul merupakan terobosan baru yang sangat baik untuk dilakukan, karena dengan berbagai pemahaman dan ilmu yang sudah dipelajari, inovasi olahan produk berbahan dasar kimpul ini dilakukan untuk memberikan kontribusi terhadap petani dan masyarakat Desa Bokoharjo agar bisa memanfaatkan tanaman Enthik atau kimpul ini sebagai olahan yang lebih menguntungkan.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana sifat fisik dan kimia getuk panggang yang dihasilkan?
2. Berapakah persentase penambahan gula aren dan mentega yang tepat dan apakah keduanya berpengaruh pada getuk yang dibuat?
3. Manakah variasi penambahan gula aren dan mentega yang paling disukai?

C. Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui sifat fisik dan kimia getuk panggang yang dihasilkan.
2. Untuk mengetahui persentase penambahan gula aren dan mentega yang tepat dan apakah keduanya berpengaruh pada getuk yang dibuat.
3. Untuk mengetahui variasi penambahan gula aren dan mentega yang paling disukai.

D. Manfaat

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi banyak pihak:

- a. Bagi Peneliti, hasil penelitian ini menjadi sebuah pengembangan ilmu tentang pengolahan hasil pertanian yang sudah dipelajari dan dimanfaatkan sebagai sumber informasi dan referensi dalam pengembangan penelitian yang berkaitan dengan pengolahan produk pangan.
- b. Bagi Masyarakat, hasil penelitian ini sebagai sumber informasi dan tambahan wawasan mengenai pengolahan Kimpul menjadi Getuk Panggang dengan Penambahan Gula Aren sebagai Inovasi Produk Khas Desa Bokoharjo, Sleman. Disamping itu juga, Getuk Kimpul Panggang sebagai Oleh-Oleh Khas diharapkan mampu meningkatkan *value* dari Desa Bokoharjo sendiri dan menjadi lapangan pekerjaan untuk warganya.