

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Umbi uwi (*Dioscorea alata*) merupakan salah satu jenis umbi yang banyak tumbuh di Indonesia dan memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi, keanekaragaman uwi sangat banyak baik dilihat dari bentuk, ukuran, warna, maupun rasa umbinya (Winarti , 2013). Secara umum tanaman ini dapat tumbuh di semua tempat yang mempunyai suhu tropis, tanaman ini termasuk sumber pangan yang belum dikenal oleh masyarakat luas.

Di Indonesia uwi merupakan salah satu jenis makanan tradisional yang dikonsumsi dengan cara pengukusan atau perebusan sehingga tidak memiliki nilai tambah, untuk meningkatkan nilai tambah uwi dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku dalam pembuatan tepung.

Tepung gathotan adalah tepung yang terbuat dari ubi kayu yang diproses menggunakan prinsip sel ubi kayu secara fermentasi, tepung yang sudah termodifikasi jamur *Botryodiplodia theobromae* sehingga mengalami perubahan karakteristik dari tepung yang dihasilkan.

Gathotan merupakan singkong yang sudah termodifikasi jamur *Botryodiplodia theobromae* yang akan merubah warna umbi menjadi hitam sehingga tepung yang dihasilkan menjadi warna abu-abu karena terjadi fermentasi, dan memiliki viskositas yang tinggi.

Faktor-faktor yang mempengaruhi dalam proses pembuatan gathotan yaitu suhu ruang inkubasi, kelembaban dari bahan baku, dan sebagainya. Tetapi dalam pembuatan gathotan masih sering terjadi banyak kegagalan karena kondisi proses yang tidak berstandart.

Salah satu kerusakan pasca panen uwi adalah karena infeksi jamur, salah satunya *Botryodiplodia theobromae* merupakan jamur yang ditumbuhkan dalam umbi-umbian yang dapat merusak enzim-enzim pada umbi sehingga dapat mengubah menjadi gathotan. Hal ini berarti bahwa modifikasi pati uwi mungkin bisa dilakukan menggunakan jamur *Botryodiplodia theobroma*.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah penelitian ini adalah pengaruh lama fermentasi uwi ungu oleh jamur *Botryodiplodia theobromae* terhadap sifat tekstural dan sensoris gel tepung gathotan?

1.3 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh lama fermentasi uwi ungu oleh jamur *Botryodiplodia theobromae* terhadap sifat tekstural dan sensoris gel tepung gathotan.