

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Angka permintaan tepung terigu yang semakin meningkat merupakan salah satu pemicu tingginya belanja negara. Selain itu terigu juga tidak dapat dikonsumsi oleh orang dengan keadaan tertentu misalnya alergi, anak autisme yang harus dihindari dari makanan berbahan dasar terigu atau keadaan tertentu yang lainnya.

Tabel 1. 1 Konsumsi Tepung Terigu Indonesia 2008-2014

Tahun	Konsumsi (Metrik Ton)
2008	3.800.000
2009	3.967.200
2010	4.383.756
2011	4.765.879
2012	5.057.409
2013	5.431.896
2014*	5.893.607

Sumber: APTINDO, *Angka perkiraan

Tabel 1.1 menunjukkan bahwa konsumsi terigu di Indonesia terus mengalami pertambahan di setiap tahunnya dan diperkirakan tahun 2014 pun konsumsi terigu akan semakin meningkat. Hal ini akan berdampak pada semakin meningkatnya pula impor terigu Indonesia.

Untuk mengurangi impor terigu diperlukan tepung alternatif sebagai pengganti terigu yang memiliki sifat mendekati terigu. Salah satu tepung alternatif yang mampu menggantikan sifat terigu adalah tepung gathotan. Gathotan dapat dijadikan sebagai pembentuk tekstur dalam proses pembuatan pangan dengan bahan dasar non terigu misalnya mi dengan bahan dasar tepung sukun, tepung gembili, tepung pisang dan tepung komoditas lokal madura yang lainnya.

Gathotan adalah tepung yang terbuat dari singkong dengan modifikasi jamur *Botryodiplodia sp.* yang akan mengubah warna umbi menjadi hitam sehingga tepung yang dihasilkan pun berwarna abu-abu. Gathotan merupakan gapek yang berjamur karena terjadinya fermentasi, pada proses pembuatan gathotan pada umumnya terjadi fermentasi spontan tanpa pengendalian sebelumnya. Langkah awal pembuatan gathotan sama seperti pada proses pembuatan gapek yaitu memotong-motong singkong segar dengan dibelah menjadi dua atau tidak dibelah kemudian singkong diangin-anginkan atau dijemur. Keberhasilan pembuatan gathotan ditandai dengan tumbuhnya jamur berwarna hitam pada singkong kering.

Pada proses pembuatan gathotan banyak faktor yang akan mempengaruhi misalnya suhu ruangan inkubasi, kelembaban dari bahan bakunya, pH dari singkong dan sebagainya. Akan tetapi dalam pembuatan gathotan masih sering terjadi banyak kegagalan karena kondisi proses yang tidak terstandar. Oleh karena itu, diperlukan penelitian untuk mengkaji kondisi fermentasi terbaik bagi pembuatan gathotan. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui faktor-faktor yang berpengaruh dalam proses pembuatan gathotan. Faktor-faktor yang dikaji adalah suhu penyimpanan, konsentrasi inokulum, lama pengeringan, lama penyimpanan dan lama perendaman sehingga tercipta kondisi fermentasi gathotan yang sudah terstandar.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah diatas rumusan masalah penelitian ini adalah bagaimana menciptakan kondisi optimum pertumbuhan jamur *Botryodiplodia sp.* pada pembuatan gathotan?

1.3 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mengetahui pengaruh suhu penyimpanan, konsentrasi inokulum, lama pengeringan, lama penyimpanan dan lama perendaman terhadap keasaman total, pH dan tingkat kolonisasi jamur *Botryodiplodia sp.* pada proses pembuatan gathotan.
2. Mengetahui kondisi optimum bagi fermentasi Gathotan.

1.3 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini adalah:

Mengurangi ketergantungan terhadap penggunaan terigu dengan tepung alternatif pengganti terigu sehingga mampu mengurangi impor terigu Indonesia. Dapat menciptakan dan mengetahui kondisi optimum untuk pertumbuhan jamur *Botryodiplodia sp.* dalam pembuatan tepung Gathotan sehingga mampu mengurangi resiko kegagalan dalam pembuatan tepung Gathotan.

1.4 Hipotesis

Suhu penyimpanan, konsentrasi inokulum, lama pengeringan, lama penyimpanan dan lama perendaman dapat mempengaruhi kondisi optimum untuk pertumbuhan jamur *Botryodiplodia sp.* dalam pembuatan tepung Gathotan.