

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dumbleg merupakan salah satu kudapan sejenis *jenang* yang berasal dari daerah Gondang Nganjuk. *Dumbleg* terbuat dari bahan tepung beras, santan kelapa dan gula merah dengan atau tanpa penambahan bahan lain yang diizinkan (SNI). *Dumbleg* biasa disajikan pada acara-acara tertentu misalnya hajatan atau untuk menjamu tamu. Namun saat ini, *Dumbleg* dijadikan sebagai buah tangan dan makanan camilan. *Dumbleg* banyak ditemui di Kabupaten Nganjuk khususnya di daerah Kecamatan Gondang dan Kecamatan Rejos. Biasanya *Dumbleg* dijual di pasar “Pon” Gondang dan pasar “Kliwon” Rejos. Di pasaran, *Dumbleg* dijual dengan harga Rp10.000 hingga Rp12.000 tergantung besar kecil ukurannya. Dalam sehari produksi *Dumbleg* dapat mencapai 12 kg bahan baku dimana dapat menghasilkan produk *Dumbleg* sebanyak 106 bungkus *Dumbleg*. Namun ketika hari-hari tertentu seperti acara sedekah bumi, puasa Ramadan, dan acara-acara penting lainnya mampu memproduksi lebih dari 12 kg bahan baku *Dumbleg* perhari (Afiyah, Sarbini, & Daroini, 2019).

Bahan baku utama dalam pembuatan *Dumbleg* berupa tepung beras sampai saat ini masih banyak digunakan. Padahal penggunaan beras saat ini, khususnya di Indonesia sudah sampai pada tingkat ketergantungan terhadap komoditas beras yang tinggi dan melebihi standart kecukupan global akan konsumsi beras. Menurut (Andani, 2008) pada tahun 2008 sampai 2012 konsumsi beras cenderung mengalami peningkatan yakni pada tahun 2008 sebanyak 31,8 juta ton kemudian meningkat pada tahun 2012 sebanyak 33,3 juta ton. Selain itu, Badan Pusat Statistik (2019), mencatat bahwa pada kurun waktu 2015 sampai 2017, Indonesia telah melakukan impor beras sebanyak berturut-turut 861.601 ton, 1.283.178,5 ton, dan 305.274,6. Menurut (Puspitaningrum, 2019), umbi *Kimpul* memiliki nilai indeks glikemik yang rendah yaitu sebesar 0,29. Menurutnya nilai indeks glikemik umbi *Kimpul* masuk klasifikasi IG yang sangat rendah sehingga baik untuk penderita diabetes militus. Sedangkan beras menurut (Septianingrum, Liyanan, & Kusbianoro, 2016), dari beberapa varietas beras memiliki indeks glikemiks antara 45-66,2.

Salah satu cara untuk menyelesaikan permasalahan konsumsi beras yang tinggi bisa dilakukan dengan melakukan diversifikasi bahan baku dengan menggunakan bahan baku yang berbeda (Herawati, Kusnandar, Adawiyah, & Budijanto, 2014). Sehingga penggunaan beras dapat diminimalisir.

Komoditas yang memiliki kemiripan komponen seperti beras yaitu salah satunya umbi *Kimpul* (*Xanthosoma sagittifolium*). Komponen terbesar pada umbi *Kimpul* adalah karbohidrat. Selain itu, kandungan nilai gizi yang terkandung dalam 100 gram *Kimpul* diantaranya protein (8,54%), karbohidrat (76,33%), kadar abu (5,01%), kadar air (8,99%), lemak (1,23%), serat (3,15%) (Paramita & Ambarsari, 2017)

Tepung beras dipilih digunakan sebagai bahan baku dalam pembuatan *Dumbleg* karena tepung beras merupakan salah satu jenis pati patian yang memiliki daya ikat air. Kemampuan daya ikat air pada tepung beras terjadi karena pada pati beras terdiri dari dua polimer karbohidrat yakni amilosa dan amilopektin. Perbandingan kedua golongan pati ini akan menentukan tekstur produk karena sifatnya yang mengikat air. Komoditas yang memiliki kandungan amilosa tinggi, memiliki karakteristik produk yang baik pengembangan volumenya dan tidak mudah pecah, bertekstur kering dan akan menjadi keras saat dingin, sedangkan komoditas yang memiliki amilosa rendah memiliki karakteristik basah dan lengket serta tidak mengembang (Arisandy & Estiasih, 2016). Kemampuan mengikat air inilah yang akan membantu proses dehidrasi dan rehidrasi sehingga menciptakan tekstur *Dumbleg* yang lunak dan lezat. Karakteristik *Dumbleg* memiliki tekstur yang kering, tidak lengket, volume produk dapat mengembang dan menjadi keras saat dingin namun tidak menggumpal.

Menurut (Puspitasari, Rahayuningsih, & Rejeki, 2015) tepung *kimpul* mengandung kadar amilosa sebanyak 20,95% sampai 24,61% sedangkan menurut (Imaningsih, 2012) tepung beras mengandung kadar amilosa sebesar 11,78%. Berdasarkan uraian diatas, maka *Kimpul* dapat menjadi bahan substitusi dalam pembuatan *Dumbleg*. Namun, berapa kuantitas kombinasi dari umbi *Kimpul* perlu untuk dikaji lebih lanjut, maka penelitian ini dilakukan untuk mengetahui formulasi terbaik dalam rangka meminimalisir penggunaan beras serta menguji penerimaan konsumen terhadap produk *Dumbleg* dengan substitusi tepung umbi *Kimpul*.

1.2 Rumusan Masalah

Dari uraian diatas timbul permasalahan untuk diteliti diantaranya :

1. Bagaimana pengaruh komposisi persentase tepung beras dan tepung *Kimpul* terhadap sifat fisik dan kimia produk *Dumbleg* ?
2. Bagaimana tingkat kesukaan konsumen terhadap berbagai proporsi tepung beras dan tepung *Kimpul* pada produk *Dumbleg* ?
3. Bagaimana formulasi terbaik dari berbagai proporsi tepung beras dan *Kimpul* yang berbeda pada produk *Dumbleg* ?
4. Bagaimana perhitungan harga pokok produksi pada produk *Dumbleg* dengan penambahan tepung *Kimpul* ?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan yang ingin dicapai pada penelitian ini adalah :

- 1 Mengetahui pengaruh komposisi persentase tepung beras dan tepung *Kimpul* terhadap sifat fisik dan kimia produk *Dumbleg* ?
- 2 Mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap berbagai proporsi tepung beras dan tepung *Kimpul* pada produk *Dumbleg* ?
- 3 Mengetahui formulasi terbaik dari berbagai proporsi tepung beras dan *Kimpul* yang berbeda pada produk *Dumbleg* ?
- 4 Mengetahui perhitungan harga pokok produksi pada produk *Dumbleg* dengan penambahan tepung *Kimpul* ?

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian yaitu pemberdayaan sumber daya lokal dalam pembuatan *Dumbleg* dengan penambahan tepung *Kimpul*.