

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Gathot adalah produk singkong tradisional fermentasi berasal dari Jawa Tengah dan Jawa Timur, Indonesia. Karakteristik penting dari gathot adalah tekstur yang sangat kenyal dan berwarna hitam. Purwandari (2014) menjelaskan beberapa cara untuk membuat gathotan. Secara umum, gathotan disiapkan secara tradisional dengan mengupas umbi singkong dan kemudian membiarkan singkong tersebut berdiri di ruang terbuka selama beberapa minggu dengan mempertahankan kelembaban, sehingga memungkinkan berbagai jenis jamur tumbuh di luar dan di dalam umbi. Karakteristik utama dari gathotan berwarna hitam di dalam bagian umbi dan tekstur kenyal dari gathotan. Untuk membuat gathot, sepotong gathotan basah kuyup dan dikukus. Warna hitam dari gathot atau gathotan disebabkan pertumbuhan jamur *dematiaceous*, *Botryodiplodia theobromae* pat, satu-satunya jamur selalu terisolasi dari dalam gathotan.

Gatohan adalah tepung yang terbuat dari singkong dengan modifikasi jamur *Botryodiplodia sp.* yang akan mengubah warna umbi menjadi hitam sehingga tepung yang dihasilkan berwarna abu-abu. Gatohan merupakan gaplek yang berjamur karena terjadi fermentasi. Pada proses pembuatan gatohan pada umumnya terjadi fermentasi spontan tanpa pengendalian sebelumnya. Langkah awal pembuatan gatohan sama seperti proses pembuatan gaplek yaitu memotong-motong singkong segar dengan dibelah menjadi dua atau tidak dibelah kemudian singkong diangin-anginkan atau dijemur. Keberhasilan pembuatan gatohan ditandai dengan tumbuhnya jamur berwarna hitam pada singkong kering (Agro inovasi, 2011).

Proses pembuatan gatohan banyak faktor yang mempengaruhi misalnya suhu ruang inkubasi, kelembaban dari bahan bakunya, pH dari singkong dan sebagainya. Akan tetapi dalam pembuatan gatohan masih sering terjadi banyak kegagalan karena kondisi proses yang tidak berstandar. Oleh karena itu, diperlukan penelitian untuk mengkaji kondisi fermentasi terbaik bagi pembuatan gatohan.

Tepung gathotan digunakan sebagai agen pembentuk tekstur. Beberapa penelitian yang telah dilakukan adalah penggunaan tepung gathotan pada pembuatan mi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tepung gathotan berpengaruh terhadap sifat tekstural mi. Tepung gathotan memiliki pati yang cukup tinggi berupa dextrin yaitu pati yang dimodifikasi sehingga dapat memperbaiki tekstur mi.

Karena pada fermentasi gathotan belum dikendalikan dengan baik, maka telah dilakukan penelitian untuk mengetahui pengendalian proses fermentasi (Purwandari, 2014). Akan tetapi, pengaruh tingkat kolonisasi *Botryodiplodia theobromae* pada sifat tekstural dan sensoris masih perlu dikaji.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah penelitian ini adalah bagaimana pengaruh lama fermentasi terhadap sifat tekstural dan sensoris gel tepung gathotan?

1.3 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh lama fermentasi gathotan terhadap sifat tekstural dan sensoris gel tepung gathotan.

