

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Singkong merupakan tanaman yang kaya akan kandungan karbohidrat. Tanaman ini telah lama digunakan sebagai bahan pangan utama setelah nasi, selain itu singkong juga banyak dimanfaatkan dalam keperluan industrial. Saat ini masyarakat Indonesia mengkonsumsi produk olahan singkong dengan cara direbus, dikukus, dibakar, atau digoreng yang terbatas pada pemenuhan kebutuhan pokok saja. Diperlukan alternatif lain untuk pengolahan singkong untuk membantu menunjang kegiatan ketahanan pangan. Salah satu pemanfaatan singkong adalah pembuatan gula cair singkong, dalam pengolahannya bagian tanaman singkong yang digunakan sebagai bahan dasar pembuatan gula cair singkong adalah bagian yang mengandung pati, yaitu ubi dan kulit kulit singkong.

Gula cair merupakan salah satu produk industri pangan yang mempunyai peranan penting dalam perekonomian Indonesia. Peningkatan permintaan gula terus meningkat di Indonesia setiap tahunnya diiringi dengan pertambahan jumlah penduduk. Hal tersebut dapat dilihat melalui data hasil survei sosial ekonomi nasional tahun 2018, yang menunjukkan bahwa rata-rata konsumsi gula pasir per-kapita mencapai 5.611 ons dalam sebulan, akan tetapi produksi gula domestik menurun dari 2.227.045 ton pada Tahun 2019 menjadi 2.130.719 ton pada Tahun 2020 yang berarti jumlah produksinya mengalami penurunan sebesar 4,52% dalam satu tahun yang berakibat pada impor gula guna memenuhi kebutuhan masyarakat (Badan Pusat Statistik, 2021). Gula cair merupakan salah satu produk industri pangan yang dapat digunakan sebagai alternatif pengganti gula pasir, sifatnya yang mudah larut membuat gula cair menjadi pilihan yang tepat untuk digunakan dalam industri olahan pangan. Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan gula cair adalah pati yang dapat berasal dari tebu, singkong, jagung, atau sumber karbohidrat lainnya.

Penelitian dilakukan menggunakan 3 varietas singkong sebagai bahan baku utama dalam pembuatan gula cair, varietas yang digunakan yaitu Carvita 25, Melati,

dan Mentega. Pada penelitian ini, pemilihan ketiga varietas tersebut dilakukan singkong mudah ditemui dan banyak ditanam oleh petani. Varietas Carvita 25 merupakan varietas singkong pahit yang dikembangkan dari singkong Adira IV oleh pusat penelitian Bioteknologi LIPI yang memiliki ciri morfologi yaitu tanaman bercabang dengan diameter batang kecil, warna daun hijau keunguan, bentuk ubi silindris berwarna kuning, warna kulit luar ubi coklat gelap dan warna korteks pink. Varietas Melati merupakan tanaman singkong yang berasal dari Provinsi Lampung, varietas ini memiliki ciri morfologi yaitu warna daun hijau terang, warna batang coklat gelap, ubinya berbentuk silinder dengan daging ubi berwarna putih, warna kulit luar ubi coklat gelap dan warna korteks krem. Varietas Mentega atau juga disebut singkong kuning memiliki ciri morfologi yaitu warna daun hijau terang, batang berbentuk bulat berwarna keabuan, ubinya berbentuk silinder berwarna kuning yang mengindikasikan tingginya kandungan β -karoten, varietas Mentega memiliki rasa ubi yang legit dan gurih sehingga singkong ini menjadi salah satu jenis singkong yang sangat diminati oleh masyarakat sebagai olahan pangan. Maka dari itu selain untuk penelitian tugas akhir, penelitian ini dilakukan untuk mengetahui hasil produksi gula cair yang dihasilkan oleh tiga varietas singkong yang diambil dari Lahan Percobaan, Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.

B. Perumusan Masalah

Varietas singkong manakah yang akan menghasilkan produksi gula cair terbaik?

C. Tujuan Penelitian

Mengetahui hasil produksi gula cair terbaik dari ketiga varietas singkong