

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ubi kayu (*Manihot esculenta*) merupakan sumber karbohidrat, sebagian besar digunakan sebagai bahan pangan (langsung atau melalui proses pengolahan), pakan dan bahan baku berbagai industri. Hingga tahun 2009, hasil ubi kayu rata-rata nasional baru sekitar 19t/ha (BPS 2009), masih jauh dari potensi hasil beberapa varietas unggul ubi kayu yang dapat mencapai 40-50 t/ha (Nasir Saleh 2012). Sampai saat ini ubi kayu masih digunakan sebagai bahan makanan pokok oleh sebagian masyarakat yang kurang mampu, sedangkan masyarakat golongan menengah keatas umumnya mengkonsumsi ubi kayu dalam bentuk berbagai jenis makanan tradisional. Produk olahan ubi kayu masih terbatas dalam bentuk makanan tradisional seperti ubi rebus, ubi goreng, kolak, getuk, kripik dan tape.

Peningkatan konsumsi ubi kayu melalui promosi ubi kayu sebagai sumber karbohidrat alternative memerlukan kerja keras. Hal ini berkaitan dengan citra ubi kayu yang sering dikaitkan dengan makanan masyarakat miskin. Sebagian besar masyarakat yang memproduksi ubi kayu sebagai makanan pokok umumnya berpenghasilan rendah. Terkait dengan diversifikasi pangan maka pandangan bahwa ubi kayu identik dengan kemelaratan perlu dikemas melalui promosi tentang keunggulan ubi kayu seperti: (1) bergizi mikro proporsional sesuai Angka Kecukupan Gizi (AKG) 2004; (2) kadar serat pangan tinggi; (3) termasuk

kelompok Mesistent Strarch -2 (RS-2) daya cerna pati tinggi yang dapat berfungsi sebagai probiotik di dalam organ pencernaan bila dikonsumsi; dan (4) dapat diolah menjadi produk cepat olah, cepat saji dan siap santap. Dalam hal ini, pengembangan ubi kayu menjadi produk yang menarik, alamiah, higienis, bergizi, sedap, menyenangkan seperti kue basah dan kering, mieinstan, tiwulinstan, gori, kharina dan kue tradisional memegang peranan penting (Yunarti dkk. 2004, Oyewale dan Asagbrayemisi 2003, Tanikuri 2004) dalam (Munarso dan Miskiyah 2009).

Kecamatan Nggaha Ori Angu Kabupaten Sumba Timur, memiliki ragam tanaman lokal, salah satunya ubi kayu yang juga merupakan salah satu makanan tradisional masyarakat Sumba Timur. Masyarakat Sumba Timur mengolah ubi kayu dengan berbagai macam, contoh spesifiknya ialah *Luai Kambau*. *Luai kambau* ialah ubi kayu yang sudah kering lalu direndam kembali kedalam air dengan durasi waktu 3-5 hari. *Luai kambau* biasanya dikonsumsi dengan cara yang sederhana tanpa teknologi yang sulit dan dapat dimakan sebagai luai kambau pamanahu (luai kambau yang dimasak campur santan) atau di goreng dan sebagainya. Salah satu keuntungan luai kambau adalah dapat disimpan selama 6-8 bulan dalam keadaan kering, luai kambau memiliki ciri khas warna kecoklatan dan kehitaman, rasa yang manis dan tekstur yang kenyal ketika sudah dimasak. Namun pengembangan *luai kambau* belum banyak dilakukan oleh masyarakat pulau Sumba.

Jika dilihat, masyarakat Sumba Timur telah menggunakan cara sederhana dalam mengolah ubi kayu kering sebagai makanan layak bagi manusia dengan

cara sederhana, tentu adanya peran penting dari dosis ragi di dalam pengolahan ubi kayu kering tersebut. Menurut US. Wheat Associates, (2008:20), ragi terdiri dari sejumlah kecil enzim, termasuk protease, lipase, invertase, maltase dan zymase. Enzim yang penting dalam ragi adalah invertase, maltase dan zymase. Enzim invertase dalam ragi bertanggung jawab terhadap awal aktivitas fermentasi. Enzim ini mengubah gula (sukrosa) yang terlarut dalam air menjadi gula sederhana yang terdiri atas glukosa dan fruktosa. Gula sederhana kemudian dipecah menjadi karbondioksida dan alkohol.

Pada pembuatan *luai kambau* sebagai pangan tradisional sumba ialah ragi alami dan fermentasi. Ragi alami adalah mikroorganisme dari bahan-bahan alami yang didapatkan dari hasil fermentasi tanpa memerlukan bahan tambahan buatan. Mikroorganisme dalam bahan-bahan alami menggunakan glukosa serta memproduksi karbondioksida, aroma, alkohol dan asam-asam organik. Menurut Wayne Gisslen (2012), Fermentasi adalah proses dimana ragi bereaksi terhadap gula dan mengubahnya menjadi karbondioksida dan alkohol. Fermentasi adalah proses mikroorganisme yang tumbuh dari bahan seperti buah atau sayur yang memecah pati menjadi gula. Hasil dari fermentasi gula adalah etanol, asam laktat, asetat dan karbondioksida (Sangjin Ko, 2012:8).

Berdasarkan uraian latar belakang di atas peneliti tertarik untuk melakukan penelitian berkaitan dengan waktu dan pemberian dosis ragi terhadap kualitas ubi kayu terfermentasi dengan judul penelitian '**Pengaruh Dosis Ragi Terhadap Kualitas Ubi Kayu Kering Terfermentasi (*Luai Kambau*) Sebagai Pangan Tradisional Sumba**'.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut, rumusan masalah pada penelitian ini adalah Bagaimana Pengaruh Dosis Ragi Terhadap Kualitas Ubi Kayu Kering Terfermentasi (*Luai Kambau*) Sebagai Pangan Tradisional Sumba?

1.3 Tujuan Masalah

Adapun Tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui pengaruh dosis ragi terhadap kualitas ubi kayu kering terfermentasi (*Luai Kambau*) sebagai pangan tradisional Sumba
2. Mengetahui salah satu dosis ragi terbaik terhadap kualitas ubi kayu kering terfermentasi (*luai kambau*) sebagai pangan tradisional Sumba.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi bagi perkembangan ilmu pengetahuan, khususnya program studi teknologi hasil pertanian yaitu tentang pemanfaatan ubi kayu sebagai bahan alternatif pembuatan ubi terfermentasi (*luai kambau*).
2. Agar dapat diterapkan oleh pengusaha Home industri