

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Ubi kayu merupakan komoditas tanaman pangan berbasis sumber daya lokal yang berpotensi dalam pencapaian program diversifikasi pangan di Provinsi Kepulauan Bangka Belitung. Produksi ubi kayu di Provinsi Kepulauan Bangka Belitung semenjak tahun 2014 terus meningkat. Tahun 2014 hasil produksi mencapai 19.759 ton, kemudian pada tahun 2015 hasil produksi meningkat hampir dua kali lipat yaitu mencapai 35.024 ton, dan pada tahun 2016 mencapai 61.471 ton (BPS 2017).

Tanaman ubi kayu dapat ditemukan di berbagai daerah di Indonesia, salah satunya di Bangka Belitung. Ubi kayu yang banyak dibudidayakan di Bangka adalah aksesori lokal Bangka yang memiliki kesesuaian tumbuh yang tepat (Lestari *et al.* 2018). Hasil eksplorasi tanaman ubi kayu di Bangka antara lain; Upang, Sekula, Bayel, Mentega, Kuning, Batin, Pulut, Sutera, Rakit, dan Selangor (Lestari & Apriyadi 2017).

Umbi ubi kayu mudah mengalami kerusakan pasca panen yang diakibatkan oleh pengaruh enzim fenolase, sehingga tidak dapat disimpan dalam waktu lebih dari 48 jam (Budiarti *et al.* 2016). Upaya peningkatan masa simpannya, umbi ubi kayu diolah menjadi produk baru seperti tepung. Ubi kayu di Bangka Belitung diolah menjadi bahan pangan baru yang dikenal beras aruk (Lestari 2014).

Beras aruk merupakan beras analog produk mocaf yang digunakan sebagai *nevel food ingredient* (bahan pangan baru), pada industri pangan dapat meningkatkan efisiensi usaha dan ketahanan pangan nasional. Komposisi gizi per 100 g beras aruk mengandung 353,0 kkal energi, 0,6 g protein, 0,8 gram lemak, 85,9 g Karbohidrat, 0,2 g abu dan 12,5 g air (BKP 2012).

Ubi kayu sebagai bahan dasar beras aruk mengandung fitokimia yang berbeda tiap jenis ataupun aksesinya. Lestari (2014) menyebutkan ubi kayu yang berada di Bangka memiliki berat umbi dan kandungan pati yang berbeda tiap aksesinya. Selain itu metode pembuatan beras aruk juga dapat mempengaruhi karakteristiknya. Hasil penelitian Parwiyanti *et al.* (2012) menunjukkan, metode pengupasan dan

perendaman berbeda dalam proses pembuatan beras aruk berpengaruh terhadap warna, kadar serat kasar, kadar air dan kadar abu. Berdasarkan uraian diatas, penggunaan berbagai aksesori ubi kayu dan periode perendaman berbeda dapat mempengaruhi karakteristik dan kualitas beras aruk. Perlakuan penggunaan berbagai aksesori ubi kayu dan periode perendaman berbeda ini diharapkan dapat meningkatkan kualitas dan kuantitas beras aruk.

1.2. Rumusan Masalah

1. Apakah penggunaan berbagai aksesori ubi kayu dan periode perendaman berbeda mempengaruhi sifat fisiko-kimia beras aruk?
2. Aksesori ubi kayu manakah paling baik sebagai bahan baku pembuatan beras aruk?
3. Berapakah periode perendaman terbaik untuk pembuatan beras aruk?
4. Bagaimana pengaruh interaksi antara perlakuan penggunaan berbagai aksesori ubi kayu dan periode perendaman berbeda dalam pembuatan beras aruk?
5. Interaksi perlakuan aksesori ubi kayu dan periode perendaman manakah terbaik dalam pembuatan beras aruk?

1.3. Tujuan

1. Mengetahui pengaruh penggunaan berbagai aksesori ubi kayu dan periode perendaman berbeda terhadap sifat fisiko-kimia beras aruk.
2. Mengetahui aksesori ubi kayu terbaik sebagai bahan baku pembuatan beras aruk.
3. Mengetahui periode perendaman terbaik untuk pembuatan beras aruk.
4. Mengetahui pengaruh interaksi perlakuan penggunaan berbagai aksesori ubi kayu dan periode perendaman berbeda dalam pembuatan beras aruk.
5. Mengetahui interaksi perlakuan aksesori ubi kayu dan periode perendaman terbaik dalam pembuatan beras aruk.