

I. PENGANTAR

A. Latar Belakang

Ubi kayu atau singkong adalah perdu tahunan tropika dan subtropika dari suku *Euphorbiaceae*. Umbinya dikenal luas sebagai makanan pokok penghasil karbohidrat dan daunnya sebagai sayur. Singkong tumbuh sepanjang tahun didaerah tropis dan memiliki daya adaptasi yang tinggi dengan berbagai kondisi tanah. Tanaman singkong memiliki kandungan gizi yang cukup lengkap. Kandungan zat dalam singkong adalah karbohidrat, lemak, protein, serat makanan, vitamin B1, vitamin C, mineral, besi, fosfor, kalsium, dan air. Selain itu, singkong mengandung senyawa non gizi berupa zat tanin (Soenarso, 2004).

Pada saat penyimpanan aktifitas fisiologis semakin meningkat. Nilai kesegaran pada singkong dapat diketahui dari laju respirasi, hal ini mempengaruhi bobot susut, tekstur, kadar air dan kandungan asam sianida (Rukmana, 1997).

Untuk menjaga supaya singkong segar tahan lama, maka proses metabolisme harus ditekan dengan cara penyimpanan dan pengemasan (Ashari, 2006). Perlakuan pasca panen bertujuan untuk mengurangi proses terjadinya respirasi dan tranpirasi. Dengan terhambatnya kedua proses tersebut, maka proses biologis (reaksi enzimatik/biokimia) yang terjadi didalam singkong juga ikut terhambat (Koswara, 2009).

Setelah dipanen singkong segar harus ditangani dengan baik dengan melakukan pra-pendinginan untuk menurunkan laju respirasi dan mencegah terjadinya pelayuan dan pembusukan (Rokhani, 1996).

Berbagai kondisi lingkungan selama produk pertanian disimpan sangat berpengaruh terhadap mutu produk atau perubahan fisiologis pasca panen. Dari semua faktor lingkungan yang paling berpengaruh adalah suhu (Winarno, 2002).

B. Identifikasi Masalah

Singkong adalah bahan pangan yang mudah rusak dan akan membusuk dalam 2-5 hari. Selain daya simpan yang singkat, kenaikan bobot susut saat panen dan pasca panen yang tinggi menjadi masalah. Bobot susut dapat terjadi akibat kerusakan mekanis selama pemanenan, penanganan dan akibat lama penyimpanan. bobot susut terutama disebabkan oleh air, enzim dan respirasi. (Barret dan Damardjati, 1984).

Ketersediaan bahan baku singkong segar sangat diperlukan dalam industri keripik singkong. Apabila terjadi kelangkaan bahan baku maka produksi akan terhambat. Kualitas bahan baku akan menentukan kualitas dari keripik singkong yang dihasilkan. Untuk menghasilkan bahan baku keripik singkong yang berkualitas secara terus menerus dan dengan jumlah yang memadai diperlukan manajemen penyimpanan singkong segar yang baik.

C. Kerangka Pemikiran

Singkong adalah salah satu komoditi penting di Indonesia karena selain untuk memenuhi kebutuhan ekspor, singkong juga adalah tanaman pangan pokok. Saat ini, Indonesia adalah Negara produsen singkong terbesar keempat didunia setelah Nigeria, Thailand dan Brasil. (Widyaningsih dan Murtini, 2006).

Singkong adalah sumber karbohidrat yang cukup potensial untuk diolah menjadi industri keripik singkong. Saat ini pemasaran keripik singkong tidak hanya dipasarkan secara lokal tetapi telah merambat ke pasar dunia, Indonesia termasuk salah satu pengeksport *snack* keripik singkong. Dengan banyaknya industri keripik singkong baik dalam bentuk usaha mikro, kecil menengah ataupun skala industri, kebutuhan akan bahan baku singkong segar semakin meningkat dan ketersediaan bahan baku singkong dipasaran harus selalu tersedia untuk menunjang produksi secara terus-menerus. Dengan kebutuhan bahan baku singkong meningkat, hal ini tidak diiringi dengan penanganan penyimpanan singkong pasca panen. Singkong sangat mudah rusak dan akan membusuk dalam 2-5 hari.

Berbagai cara pengawetan singkong segar telah banyak dikembangkan, salah satu cara yang dapat digunakan adalah dengan penyimpanan suhu rendah. Menurut penelitian yang dilakukan oleh Wardhani dkk (2012) tentang pengaruh media penyimpanan dan pemberian air pendingin terhadap lama simpan singkong segar (*Manihot utilissima Pohl*) selama penyimpanan menunjukkan bahwa semakin banyak pemberian air pendingin pada penyimpanan singkong maka menghasilkan masa simpan yang lebih lama.

Pramana (2019) telah melakukan penelitian mengenai pengaruh suhu dan waktu penyimpanan umbi kentang terhadap kualitas keripik kentang hasil penelitian didapatkan pengaruh suhu ruangan dan waktu penyimpanan bahan baku kentang terhadap nilai kadar air pada suhu 10-12°C lebih baik karena kadar air mengalami penurunan yang lebih lambat dari 0 minggu sampai minggu ke 5 dibandingkan bahan baku kentang yang disimpan di suhu ruangan 20-22°C yang mengalami penurunan kadar air yang lebih cepat.

Berdasarkan penjelasan diatas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang pengaruh suhu dan lama penyimpanan singkong segar pada karakteristik fisik, kimia dan organoleptik keripik singkong. kualitas mutu dapat dinilai melalui parameter yaitu nilai bobot susut, asam sianida, kadar air dan uji organoleptik. Parameter kualitas mutu tersebut akan diamati dengan titik pengamatan lama penyimpanan 0-4 minggu dan suhu penyimpanan 10-12°C dan 20-25°C.

D. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah memperoleh suhu dan lama penyimpanan singkong segar yang tepat untuk bahan baku pembuatan keripik singkong yang berkualitas.

E. Hipotesis

Hipotesis dari penelitian ini adalah suhu dan lama penyimpanan singkong segar mempengaruhi karakteristik keripik singkong dan daya terima panelis.