

PENDAHULUAN

Singkong (*Manihot utilissima*) merupakan salah satu sumber karbohidrat lokal Indonesia yang menduduki urutan ketiga terbesar setelah padi dan jagung. Di Indonesia, singkong menjadi bahan pangan pokok setelah beras dan jagung (Nugraheni dkk., 2013). Menurut Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian (2014) singkong merupakan tanaman pangan penghasil karbohidrat paling tinggi per satuan waktu dan luas. Komoditas ini dapat menjadi bahan pangan alternatif substitusi beras, serta bahan baku industri dan ekspor. Potensi pengembangan singkong di Indonesia masih sangat luas mengingat lahan yang tersedia untuk budidaya singkong cukup luas. Singkong *Jalak Towo* merupakan singkong lokal unggulan di Kecamatan Tawangmangu, Kabupaten Karanganyar. Singkong *Jalak Towo* merupakan singkong pangan yang biasanya diolah sebagai bahan baku untuk pembuatan getuk dan singkong keju. Produktivitas Singkong *Jalak Towo* mencapai 35 ton/ha (Dinas Pertanian Kabupaten Karanganyar, 2017). Kemajuan teknologi menjadikan manusia menginginkan segala aspek kehidupan menjadi cepat, sama halnya dengan makanan. Menurut Mufidah (2006), makanan cepat saji menjadi salah satu pilihan bagi masyarakat dunia yang sibuk dengan aktifitasnya. Banyak makanan cepat saji yang beredar di masyarakat dari berbagai komoditas pertanian. Widodo (2013) mengungkapkan makanan instan adalah jenis makanan yang dikemas, mudah disajikan, praktis, atau diolah dengan cara sederhana. Singkong instan, merupakan salah satu alternatif pengolahan singkong yang bertujuan untuk menjadikan singkong mudah didapatkan dimana saja, meskipun di daerah dimana singkong tidak dibudidayakan atau sulit diperoleh. Sehingga konsumen dapat menikmati singkong tanpa pengolahan panjang. Penggunaan panas dan lama waktu dalam proses pemasakan berpengaruh pada kadar amilosa (Haryanti dkk, 2014), kandungan pati dan sianida pada singkong (Ezeigbo *et al.*, 2015), tekstur serta kadar air dari sayur-sayuran (Aisyah dkk, 2014). Menurut Palupi dkk. (2007) pengolahan dengan pemanasan yang berlebihan dapat menyebabkan penurunan nilai sensoris produk pangan olahan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh kombinasi metode dengan waktu pemasakan pertama dan kedua terhadap

karakteristik singkong instan, pengaruh kombinasi metode dan waktu pemasakan pertama terhadap total mikroba singkong instan setelah 7 hari penyimpanan suhu dingin (4°C), serta mengetahui metode dan waktu pemasakan terbaik dalam pembuatan singkong instan.