

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kelanting merupakan salah satu olahan pangan yang terbuat dari singkong yang dihancurkan, dibumbui dan digoreng. Kelanting digemari oleh banyak kalangan sebagai makanan camilan karena kelanting memiliki rasa yang enak dan gurih, tekstur yang renyah, aroma yang khas dan warna serta bentuk yang menarik. Selain harganya yang murah adanya kandungan pati pada singkong menjadikan kelanting kaya sebagai sumber karbohidrat. Namun, pada umumnya kelanting yang dibuat masih memiliki kandungan minyak yang cukup tinggi. Apabila kelanting disimpan dalam jangka waktu tertentu maka akan menyebabkan oksidasi lemak yang menimbulkan bau dan rasa tengik. Selain itu konsumsi minyak berlebih juga dapat menimbulkan beberapa penyakit seperti jantung koroner, radang tenggorokan dan obesitas (Rusdy, 2008).

Singkong merupakan bahan baku utama dalam proses pembuatan kelanting. Adanya kandungan pati pada singkong yang cukup tinggi, diduga akan mempengaruhi banyaknya resapan minyak pada saat kelanting digoreng sehingga akan mempengaruhi pula kandungan minyak pada kelanting. Selain itu minyak goreng yang digunakan pada proses penggoreng menjadi salah satu faktor penting terhadap kandungan minyak pada kelanting. Secara umum komponen utama minyak yang sangat menentukan mutu minyak adalah titik asap.

Titik asap adalah temperatur pada saat minyak atau lemak menghasilkan asap tipis yang kebiru-biruan pada saat pemanasan. Titik asap adalah kriteria mutu utama minyak goreng (Ketaren, 1986). Minyak goreng yang baik memiliki titik asap yang tinggi, yaitu di atas 250°C . Minyak goreng yang memiliki titik asap rendah akan mudah mengalami hidrolisis sehingga bahan pangan yang digoreng lebih banyak menyerap minyak (Winarno, 2002).

Penelitian ini diharapkan dapat memperoleh varietas singkong dan minyak goreng yang dapat menghasilkan kelanting dengan kandungan minyak goreng relatif rendah dan mutu sensorik yang baik.

B. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk memperoleh varietas singkong dan minyak goreng yang dapat menghasilkan produk kelanting dengan kandungan minyak goreng relatif rendah dan mutu sensorik yang baik.

C. Kerangka Pemikiran

Kelanting pada umumnya dibuat dari varietas singkong seperti singkong Manalagi, Thailand dan Kasesat. Masing-masing varietas ini memiliki kandungan pati yang berbeda-beda, diketahui varietas Manalagi memiliki kandungan pati sebesar 66,5%, Thailand 69,8% dan Kasesart sebesar 70,6%. Perbedaan kandungan pati ini diduga akan memberikan pengaruh terhadap kandungan minyak goreng pada kelanting.

Minyak goreng merupakan bahan terpenting dalam proses pembuatan kelanting. Minyak goreng berfungsi sebagai pengantar panas, penambah rasa gurih, dan penambah nilai kalori bahan pangan. Penggunaan minyak goreng dalam proses penggorengan bertujuan untuk menjadikan bahan pangan yang masih mentah menjadi bahan pangan yang siap untuk dikonsumsi dengan rasa yang renyah dan gurih (Anonim, 2011). Komponen utama minyak yang sangat menentukan mutu minyak adalah titik asap. Titik asap adalah temperatur pada saat minyak atau lemak menghasilkan asap tipis berwarna kebiru-biruan pada saat pemanasan (Ketaren, 1986).

Pada proses penggorengan berlangsung, kelanting akan mengalami proses pengembangan, karena adanya gelatinisasi pada saat pengukusan. Gelatinisasi merupakan fenomena pembentukan gel yang diawali dengan pembengkakan granula pati akibat penyerapan air. Proses pengukusan adonan kelanting akan menyebabkan granula semakin membengkak karena adanya penyerapan air dan pemanasan. (Widjanarko, 2011).

Menurut Nurdjanah (2010), semakin tinggi kandungan pati singkong maka akan mempercepat proses pembesaran granula pati sehingga bagian bahan yang tergelatinisasi akan semakin luas (tergelatinisasi sempurna). Gelatinisasi akan menyisakan rongga kosong pada bahan jika bahan tersebut dikeringkan sehingga pada saat kelanting digoreng rongga kosong tersebut akan mengembang, bagian kelanting yang dapat menyerap minyak adalah bagian atau ruang antar rongga-rongga granula, jika proses gelatinisasi pati berjalan dengan sempurna maka rongga kosong yang terbentuk akan semakin banyak dan menyisakan sedikit

ruang antar rongga, dengan begitu minyak yang masuk kedalam kelanting relatif lebih sedikit. Selain itu, proses pengukusan juga bertujuan untuk mengurangi kandungan air bebas pada bahan sehingga dapat menurunkan penyerapan minyak (Leni, 2010).

Selain kandungan pati pada singkong titik asap minyak goreng juga berpengaruh terhadap kandungan minyak pada kelanting. Menurut Winarno (2002), minyak yang memiliki titik asap rendah akan mudah mengalami hidrolisi, sehingga bahan pangan yang digoreng akan cenderung lebih banyak menyerap minyak.

Penggunaan varietas singkong dengan perbedaan komposisi karbohidrat (pati) sebagai bahan baku utama dan titik asap minyak goreng yang berbeda diduga dapat menyebabkan residu minyak yang berbeda pula serta mempengaruhi mutu sensorik kelanting. Kombinasi antara varietas singkong dengan kandungan pati yang tinggi dan minyak goreng dengan titik asap yang tinggi diharapkan akan menghasilkan kelanting dengan kandungan minyak yang rendah dan mutu sensorik relatif baik.

D. Hipotesis

1. Varietas singkong berpengaruh terhadap kandungan minyak goreng dan mutu sensorik kelanting.
2. Ragam minyak goreng berpengaruh terhadap kandungan minyak goreng dan mutu sensorik kelanting
3. Terdapat kombinasi antara varietas singkong dan ragam minyak goreng yang dapat menghasilkan kelanting dengan kandungan minyak goreng relatif rendah dan mutu sensorik relatif baik.