

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Ubi kayu atau singkong merupakan sumber bahan makanan ketiga di Indonesia setelah padi dan jagung yang potensial untuk dikembangkan. Ubi kayu merupakan jenis umbi yang paling banyak dikonsumsi masyarakat Indonesia (Tarwotjo, 1998). Menurut data dari Badan Pusat Statistik (BPS) (2016), produksi ubi kayu di Sumatera Barat pada tahun 2014 mencapai 219.277 ton.

Hasil panen ubi kayu biasanya dijual dalam keadaan segar dengan harga yang relatif rendah. Oleh karena itu muncul berbagai inovasi pengolahan ubi kayu untuk meningkatkan nilai ekonomisnya. Pada beberapa daerah di Sumatera Barat, ubi kayu diolah menjadi berbagai macam makanan ringan dan telah menjadi oleh-oleh khas daerah. Contohnya *sanjai*, *karak kaliang*, *dakak-dakak* dan aneka makanan ringan lainnya.

*Karak kaliang* adalah salah satu makanan tradisional khas Sumatera Barat yang umumnya terbuat dari ubi kayu atau singkong dan juga bahan berpati lainnya dimana digemari banyak orang. Di beberapa daerah di Sumatera Barat, *karak kaliang* menjadi salah satu oleh-oleh yang dicari dan digemari oleh wisatawan. Ini disebabkan karena rasanya yang gurih dan teksturnya yang renyah sehingga cocok dijadikan sebagai cemilan (Fadri, 2014).

*Karak kaliang* secara umum terbuat dari bahan-bahan yaitu singkong parut, garam, merica, bawang putih, kunyit dan bumbu-bumbu lainnya. *Karak kaliang* dibuat dengan cara memarut ubi kayu hingga halus kemudian diperas, sehingga terpisah antara singkong parut dan air pati. Singkong parut dimasak dengan bahan-bahan lain kemudian dicampur dengan tepung ubi hingga membentuk adonan yang siap dicetak seperti angka delapan (Fadri, 2014). Beberapa produsen dalam proses pengolahan *karak kaliang*, ada yang menambahkan proses lain yaitu pemeraman adonan selama  $\pm 1$  malam. Sedangkan beberapa produsen lainnya langsung mengolah adonan tanpa pemeraman. Proses pemeraman tersebut menyebabkan *karak kaliang* dengan rasa sedikit asam (Nicky, 2016). Rasa sedikit asam diduga timbul akibat terjadinya proses fermentasi secara spontan yang dilakukan oleh Bakteri Asam Laktat (BAL).

Rahayu *et al.* (1992) menjelaskan BAL mampu tumbuh pada bahan pangan berpati karena dapat menghasilkan enzim amilase untuk mendegradasi pati yang terdapat pada bagian *amorphous* terutama amilosa menjadi glukosa sebagai sumber karbon selama pertumbuhannya.

Ada dua ukuran *karak kaliang* yaitu ukuran besar dan ukuran kecil. Di Kabupaten Agam, *karak kaliang* yang besar ukurannya  $\pm 5 - 6$  cm dan untuk yang kecil ukurannya  $\pm 1,5 - 2$  cm. Warna yang beredar di pasaran lebih dominan kuning pucat. Sedangkan di Kota Payakumbuh, *karak kaliang* yang besar ukurannya  $\pm 4 - 4,5$  cm dan yang kecil ukurannya  $\pm 2 - 2,5$  cm. Dan warna yang beredar di pasaran lebih dominan kuning cerah.

Di Sumatera Barat, ada beberapa Kota/Kabupaten yang memproduksi *karak kaliang*, yaitu Kota Payakumbuh, Kabupaten Lima Puluh Kota dan Kabupaten Agam. Berdasarkan data dari Dinas Koperasi UMKM Perindustrian dan Perdagangan tahun 2016 serta didukung data hasil survei lapangan, kapasitas produksi *karak kaliang* terbanyak adalah dari Kota Payakumbuh yaitu sebanyak 56.865 kg/bulan. Sedangkan di Kabupaten Lima Puluh Kota sebanyak 23.900 kg/bulan dan di Kabupaten Agam sebanyak 6.230 kg/bulan.

Perbedaan jenis bahan dan proses pengolahan menyebabkan cita rasa *karak kaliang* yang berbeda. Beragamnya *karak kaliang* yang dihasilkan, maka dibutuhkan informasi mengenai komposisi bahan baku dan proses pengolahannya. Berdasarkan uraian tersebut, penulis telah melakukan penelitian dengan judul **“Identifikasi Proses Pengolahan dan Karakteristik *Karak Kaliang* di Kota Payakumbuh”**.

## 1.2 Tujuan

1. Mengidentifikasi proses pengolahan dan komposisi bahan baku *karak kaliang* yang dihasilkan di Kota Payakumbuh.
2. Mengetahui karakteristik *karak kaliang* yang dihasilkan dari formulasi terbaik.

### 1.3 Manfaat

1. Menjadi sumber informasi perihal proses pengolahan *karak kaliang* di Kota Payakumbuh.
2. Menjadi referensi SOP (*Standar Operational Procedure*) produksi *karak kaliang*.

