

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Stik termasuk jenis makanan ringan yang banyak disukai oleh masyarakat, berbentuk pipih panjang yang diselesaikan dengan teknik penggorengan, memiliki rasa gurih dan tekstur renyah (Ilmiah, Pendidikan and Keluarga, 2019). Stik yang baik memiliki beberapa kriteria diantaranya memiliki warna kuning keemasan, aroma yang dihasilkan khas kue, tekstur renyah dan kering, serta memiliki rasa gurih (Oktavianingsih, 2009). Berbagai macam variasi stik sudah banyak dikembangkan dan dijual di pasaran salah satunya yaitu stik keju (*cheese stick*), produk stik disukai karena kerenyahan dan pilihan rasa yang menarik konsumen dari berbagai jenis usia (Habibi, 2019).

Bahan dasar dalam pembuatan stik yaitu tepung terigu, sedangkan bahan pelengkapya terdiri dari tepung tapioka, lemak (margarin), telur dan air (Dewi, Rosidah and Paramita, 2015). Produk stik umumnya berbahan dasar tepung (pati) yang bersumber dari bahan pangan yang mengandung karbohidrat / pati seperti beras, gandum, umbi dan jagung (Suarni, 2009). Dalam pembuatan stik penggunaan tepung terigu harus diminimalisir untuk mencegah terjadinya peningkatan jumlah impor gandum. Indonesia adalah negara pengimpor gandum posisi keempat di dunia, pada tahun 2019 impor gandum di Indonesia meningkat sebesar 10,94 juta ton (Badan Ketahanan Pangan Kementerian Pertanian, 2019). Upaya yang dapat dilakukan untuk meminimalisir penggunaan tepung terigu yaitu dengan memanfaatkan bahan yang memiliki nilai gizi tinggi, mudah didapat dan ketersediaannya cukup (Yogi Pratama, 2019). Bahan yang dapat digunakan yaitu berupa tepung mocaf sebagai pengganti tepung terigu dan dapat dilakukan penambahan bahan pangan lokal seperti kacang-kacangan sebagai sumber protein nabati dalam pembuatan stik (Asrul dan Juanita, 2014).

Mocaf (*Modified Cassava Flour*) merupakan tepung yang terbuat dari singkong dengan proses fermentasi menggunakan bantuan Bakteri Asam Laktat (BAL). Tepung mocaf memiliki karakteristik yang hampir sama dengan tepung terigu salah satunya terdapat pada kadar patinya sehingga dapat digunakan sebagai pengganti atau campuran tepung terigu (Kristiastuti, 2016). Perbedaan tepung mocaf dengan tepung terigu yaitu pada tepung mocaf tidak mengandung zat gluten dan kandungan protein lebih sedikit dibandingkan tepung terigu, selain itu tepung mocaf memiliki kemampuan gelasi, daya rehidrasi, derajat viskositas, dan kemudahan terlarut yang baik (Sudarminto, 2015). Adapun keunggulan yang dimiliki tepung mocaf yaitu memiliki kandungan serat dan karbohidrat kompleks lebih tinggi dibandingkan tepung terigu, kandungan kalsium lebih tinggi dibandingkan gandum maupun padi, memiliki daya cerna lebih baik dibandingkan tepung tapioka (Damayanti, 2014).

Dalam pembuatan stik dapat ditambahkan bahan yang dapat menambah nilai gizi seperti protein seperti kacang-kacangan. Salah satu hasil kacang-kacangan yang melimpah di Indonesia dan berasal dari bahan pangan lokal yaitu kacang tolo. Kacang tolo (*Vigna Unguiculata L. Walp*) merupakan salah satu jenis kacang-kacangan yang sudah lama ditanam di Indonesia namun tidak banyak digunakan sebagai produk komersial sehingga belum dibudidayakan secara intensif (Kanetro, 2017). Kacang tolo termasuk dalam pangan fungsional berbasis pangan lokal yang sudah dikenal oleh masyarakat luas, akan tetapi pengolahan kacang tolo sebagai pangan olahan masih sangat terbatas. Selama ini pengolahan kacang tolo di masyarakat hanya dimanfaatkan sebagai campuran berbagai olahan sayur, makanan tradisional dan lauk (Setyabudhy, 2015). Kandungan zat gizi pada 100 gram kacang tolo mentah yaitu energi 331 kkal, protein 24,4 g, lemak 1,9 g, karbohidrat 56,6 g, serat 1,6 g, kalsium 481 mg, fosfor 399 mg dan zat besi 13,9 mg (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2018). Terdapat keunggulan yang dimiliki

kacang tolo yaitu mengandung kadar lemak lebih rendah sehingga dapat meminimalisir efek negatif dari penggunaan produk pangan berlemak. Selain itu juga memiliki kandungan vitamin B1 yang lebih tinggi dibandingkan kacang hijau dan terdapat beberapa jenis asam amino penting yang terkandung pada kacang tolo yaitu asam amino lisin, asam aspartat dan glutamat (Rosida, Hardiyanti and Murtiningsih, 2013). Inovasi pengembangan olahan kacang tolo dapat dilakukan dengan mengubahnya menjadi tepung sehingga dapat lebih mudah diolah untuk dijadikan suatu produk salah satunya stik.

Pemanfaatan bahan pangan lokal seperti tepung mocaf dan kacang tolo di masyarakat masih sangat terbatas, kedua bahan tersebut dapat menambah nilai gizi pada pengembangan produk stik sehingga nantinya dapat menjadi makanan ringan yang mengandung protein dan kalsium yang mudah terjangkau oleh masyarakat. Berdasarkan latar belakang tersebut, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai tingkat kesukaan dan kandungan protein, kalsium stik tepung kacang tolo (*Vigna Unguiculata L. Walp*) dengan penambahan tepung mocaf (*Modified Cassava Flour*).

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut, maka peneliti dapat merumuskan masalah dalam penelitian sebagai berikut “Bagaimana tingkat kesukaan dan kandungan protein, kalsium pada stik tepung kacang tolo (*Vigna Unguiculata L. Walp*) dengan penambahan tepung mocaf (*Modified Cassava Flour*) ?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan dan kandungan protein, kalsium pada stik tepung kacang tolo (*Vigna Unguiculata L. Walp*) dengan penambahan tepung mocaf (*Modified Cassava Flour*) .

2. Tujuan Khusus

- a. Mendeskripsikan tingkat kesukaan pada formulasi stik tepung kacang tolo (*Vigna Unguiculata L. Walp*) dengan penambahan tepung mocaf (*Modified Cassava Flour*).
- b. Mendeskripsikan kandungan protein pada formulasi stik tepung kacang tolo (*Vigna Unguiculata L. Walp*) dengan penambahan tepung mocaf (*Modified Cassava Flour*).
- c. Mendeskripsikan kandungan kalsium pada formulasi stik tepung kacang tolo (*Vigna Unguiculata L. Walp*) dengan penambahan tepung mocaf (*Modified Cassava Flour*).

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi ilmiah dan mengembangkan ilmu pengetahuan tentang gizi terutama mengenai tingkat kesukaan dan kandungan protein, kalsium pada stik tepung kacang tolo (*Vigna Unguiculata L. Walp*) dengan penambahan tepung mocaf (*Modified Cassava Flour*) sebagai salah satu pemanfaatan pangan lokal.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Peneliti

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menemukan formulasi yang tepat dalam tingkat kesukaan dan kandungan protein, kalsium pada stik tepung kacang tolo (*Vigna Unguiculata L. Walp*) dengan penambahan tepung mocaf (*Modified Cassava Flour*).

b. Bagi Institusi Pendidikan

Memberikan informasi pemanfaatan salah satu bahan pangan fungsional berbasis pangan lokal untuk dapat digunakan menjadi produk stik tepung kacang tolo (*Vigna Unguiculata L. Walp*) dengan penambahan tepung mocaf (*Modified Cassava Flour*) beserta informasi kandungan protein dan kalsium yang terkandung dalam produk tersebut.

c. Bagi Masyarakat

Memberikan informasi kepada masyarakat mengenai inovasi pemanfaatan pangan fungsional berbasis pangan lokal yang dapat dijadikan suatu produk stik tepung kacang tolo (*Vigna Unguiculata L. Walp*) dengan penambahan tepung mocaf (*Modified Cassava Flour*) beserta informasi kandungan protein dan kalsium yang terkandung dalam produk tersebut.