

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Stik merupakan salah satu jenis makanan ringan yang banyak diminati masyarakat dengan bahan dasar tepung terigu, tepung tapioka, margarin, dan telur, yang dibentuk pipih panjang kemudian digoreng (Pratiwi, 2013). Stik atau kue kering sering dijumpai di masyarakat dengan harga yang relatif terjangkau. Kriteria stik yang baik adalah warna kuning keemasan, beraroma khas kue, tekstur kering dan renyah, serta rasa gurih (Pratiwi, 2013). Kue stik mudah dijumpa di pasar tradisional maupun supermarket karena harganya yang murah dan cocok untuk semua kalangan. Kue stik memiliki bentuk memanjang seukuran pensil yang mempunyai rasa gurih serta bertekstur renyah (Habeahan, 2018). Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia (APTINDO) melaporkan bahwa konsumsi terigu meningkat, di Indonesia tahun 2021 yaitu mencapai 6,96 juta setara 8,9 ton gandum atau meningkat 4,6% dibandingkan catatan tahun 2020. Untuk menekan penggunaan tepung terigu dan mengangkat konsumsi sumber daya lokal, maka pemanfaatan sumber pangan lokal perlu dilakukan. Stik banyak mengalami perkembangan dengan memanfaatkan bahan dasar dari daerah (lokal). Variasi stik sudah banyak dikembangkan mulai dari stik keju, stik ikan sampai stik umbi-umbian. Untuk itu upaya mengurangi kebutuhan tepung terigu perlu dilakukan pemanfaatan komoditas lokal yang dapat diolah menjadi tepung seperti tepung umbi uwi (*Dioscorea alata*).

Umbi uwi (*Dioscorea alata*) merupakan tanaman pangan lokal yang prospektif dan dapat digunakan sebagai sumber pangan fungsional. Umbi uwi yang digunakan yaitu umbi uwi putih. Pengolahan produk berbasis umbi uwi masih terbatas dan hanya dikonsumsi dengan cara dipotong-potong lalu direbus, dikukus dan digoreng. Umbi uwi putih berpotensi dikembangkan menjadi pangan olahan seperti keripik, nugget, stik dan *french fries*. Kandungan zat gizi pada umbi uwi putih yaitu Energi 395,36 kal, Protein 7,75 g, Lemak 5,28 g, Karbohidrat 79,63 g, Serat 3,96 g, Kadar Air 82,91% (Shajeela et al., 2011).

Pengolahan stik umbi uwi putih (*Dioscorea alata*) perlu ditambahkan rumput laut (*euclidean cottonii*) untuk menambah kandungan serat dan protein pada stik. Penambahan rumput laut yang dihaluskan dalam pembuatan stik umbi uwi putih dimaksudkan, untuk memberikan warna yang lebih cerah dan serta lebih baik. Kemudian kandungan gizi yang dimiliki oleh rumput laut dapat memberikan sumber protein dan serat yang baik untuk kebutuhan tubuh. Pentingnya konsumsi protein dan serat pangan bagi kesehatan, maka perlu dilakukan usaha-usaha mendukung peningkatan konsumsi rumput laut. Kandungan zat gizi pada rumput laut diantaranya yaitu Kadar Air 88,2 g, Protein 7,55 g, Lemak 0,99 g, KH 37 g, Serat kasar 24,14 g (Tapotubun, 2018). Rumput Laut merupakan sumber kekayaan laut yang cukup melimpah di Indonesia. Rumput laut juga mengandung berbagai vitamin, betakaroten, serta mineral penting seperti sayuran dan buah-buahan (KKP, 2018).

Komposisi yang terkandung pada stik umbi uwi putih mengacu pada syarat mutu kue kering yang telah ditetapkan oleh Departemen Perindustrian

tercantum dalam Standar Nasional Indonesia (Badan Standar Nasional, 1992). Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan dan kandungan gizi pada stik berbahan umbi uwi dan rumput laut berfungsi untuk menambah nilai gizi pada cemilan stik. Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai tingkat kesukaan dan kandungan zat gizi stik umbi uwi (*Dioscorea alata*) dengan penambahan rumput laut (*Eucheuma cottonii*).

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka didapatkan rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu “Bagaimana tingkat kesukaan, kandungan zat gizi stik umbi uwi (*Dioscorea alata*) dengan penambahan rumput laut (*Eucheuma cottonii*)?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui tingkat kesukaan, kandungan zat gizi stik umbi uwi (*Dioscorea alata*) dengan penambahan rumput laut (*Eucheuma cottonii*).

2. Tujuan Khusus

- a. Mendeskripsikan tingkat kesukaan stik umbi uwi (*Dioscorea alata*) dengan penambahan rumput laut (*Eucheuma cottonii*).
- b. Mendeskripsikan kandungan kadar air dari formulasi stik umbi uwi (*Dioscorea alata*) dengan penambahan rumput laut (*Eucheuma cottonii*).
- c. Mendeskripsikan kandungan lemak dari formulasi stik umbi uwi (*Dioscorea alata*) dengan penambahan rumput laut (*Eucheuma cottonii*).

- d. Mendeskripsikan kandungan protein dari formulasi stik umbi uwi (*Dioscorea alata*) dengan penambahan rumput laut (*Eucheuma cottonii*).
- e. Mendeskripsikan kandungan karbohidrat dari formulasi stik umbi uwi (*Dioscorea alata*) dengan penambahan rumput laut (*Eucheuma cottonii*).
- f. Mendeskripsikan kandungan serat stik umbi uwi (*Dioscorea alata*) dengan penambahan rumput laut (*Eucheuma cottonii*).

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Hasil penelitian diharapkan menambah inovasi terhadap uji tingkat kesukaan, kandungan kadar air, lemak, protein, karbohidrat, dan serat stik umbi uwi (*Dioscorea alata*) dengan penambahan rumput laut dan dapat menemukan formula stik yang paling disukai.

2. Bagi Institusi

Memberikan referensi tentang pengembangan produk dengan tingkat kesukaan, kandungan kadar air, lemak, protein, karbohidrat, dan serat stik umbi uwi (*Dioscorea alata*) dengan penambahan rumput laut (*Eucheuma cottonii*) untuk proses pengajaran dan penelitian selanjutnya.

3. Bagi Masyarakat

Memberikan informasi baru mengenalkan olahan produk pangan berbahan umbi uwi dan rumput laut untuk menambah kreatifitas masyarakat.

