

## **I. PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Ketergantungan masyarakat Indonesia terhadap konsumsi tepung terigu cukup tinggi. Sebagian besar produk pangan yang diolah menggunakan tepung terigu, seperti olahan roti dan kue. Terigu adalah hasil olahan dari gandum yang merupakan bahan impor dari luar negeri. Peningkatan penggunaan tepung terigu cukup signifikan, menurut data BPS (2019), sejak 2018 Indonesia telah menjadi importir gandum terbesar dunia dengan total 10.009.699 juta ton (6,1% dari total impor dunia). Tingginya tingkat impor menjadi ancaman bagi ketahanan pangan Indonesia.

Indonesia mempunyai banyak jenis bahan pangan lokal yang dapat digunakan untuk menunjang ketahanan pangan nasional. Bahan pangan lokal tidak hanya tersedia dalam jumlah besar tetapi juga mempunyai nilai produktivitas tinggi dan kandungan gizi yang baik. Alternatif yang dapat dilakukan untuk mengurangi penggunaan tepung terigu yaitu dengan cara mengusahakan tepung lain sebagai tepung campuran (tepung komposit). Tepung komposit terbuat dari bahan sumber karbohidrat seperti pada tanaman serelia dan umbi-umbian (Hidayat, 2000).

Tanaman garut merupakan tanaman umbi-umbian dan dapat dimanfaatkan sebagai sumber karbohidrat alternatif. Tanaman garut (*Maranta arundinaceae* L.) merupakan bahan pangan yang mendapatkan prioritas untuk dikembangkan,

karena berpotensi sebagai pengganti tepung terigu (Husniarti, 2001). Umbi garut dapat diolah menjadi tepung karena kandungan karbohidrat yang tinggi.

Pembuatan kastengel menggunakan pati garut dapat meningkatkan kandungan nilai gizi, menurut Suryaningtyas (2013) kandungan karbohidrat pada pati garut yaitu sebesar 90,29%. Substitusi tepung kunir putih pada pembuatan kastengel dapat menambah nilai gizi yaitu sebagai sumber antioksidan. Antioksidan merupakan senyawa/zat yang dalam konsentrasi kecil dapat mencegah reaksi oksidasi dengan mengikat radikal bebas dan molekul yang sangat reaktif Winarsi (2007). Penambahan kunir putih (*Curcuma mangga* Val.) dapat digunakan sebagai pangan fungsional. Pangan fungsional merupakan makanan atau minuman yang mengandung bahan-bahan yang dapat meningkatkan status kesehatan dan mencegah timbulnya penyakit tertentu. Kunir putih mempunyai aktivitas antioksidan dan dapat digunakan sebagai pangan sumber antioksidan alami (Pujimulyani dan Wayzka, 2004).

Penelitian ini meliputi pembuatan kastengel pati garut dengan substitusi tepung kunir putih kunir putih yaitu 5 g, 10g dan 15g dan dengan variasi lama pemanggangan 20, 25 dan 30 menit. Formulasi yang tepat pada pembuatan kastengel pati garut ini diharapkan mampu menghasilkan makanan camilan yang disukai oleh panelis dan mempunyai aktivitas antioksidan tinggi.

## **B. Tujuan Penelitian**

### 1. Tujuan Umum

Menghasilkan produk kastengel pati garut yang mempunyai aktivitas antioksidan dan disukai panelis.

### 2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui pengaruh penambahan tepung kunir putih dan variasi lama pemanggangan terhadap sifat fisik (volume pengembangan, tekstur dan warna) kastengel pati garut.
- b. Menentukan pengaruh penambahan tepung kunir putih dan lama pemanggangan terhadap uji tingkat kesukaan panelis dan sifat kimia kastengel pati garut terpilih.