

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

*Stick moca*f-terigu merupakan pangan fungsional yang mulai banyak diteliti. Sebagai camilan yang masuk dalam kategori makanan ringan ekstrudat, *stick moca*f-terigu memiliki prospek pengembangan yang baik. Menurut Global Industry Analyst Co., Ltd. diperkirakan bahwa pada tahun 2020, pasar makanan ringan global akan melebihi 630 miliar dolar AS, terutama makanan ringan fungsional dan makanan lain yang memiliki manfaat kesehatan (Kusumaningrum *et al.*, 2019). Makanan ekstrudat didefinisikan sebagai makanan ringan yang dibuat melalui proses ekstrusi dari bahan baku tepung dan pati untuk pangan dengan penambahan bahan makanan lain serta bahan tambahan makanan lain yang diizinkan dengan atau tanpa melalui proses penggorengan (Anonim, 2000 dalam Oktavia, 2007). Penggunaan *moca*f pada pembuatan *stick moca*f-terigu ini bertujuan untuk menekan impor terigu, menciptakan makanan *free gluten* dan mengoptimalkan potensi lokal.

Tepung *moca*f juga memiliki beberapa keunggulan dibandingkan dengan jenis tepung lainnya, diantaranya: (1) Kandungan serat terlarut lebih tinggi daripada tepung gaplek, (2) Kandungan kalsium lebih tinggi dibanding padi/gandum, (3) Mempunyai daya kembang setara dengan gandum tipe II (kadar protein menengah), (4) Daya cerna lebih tinggi dibandingkan dengan tapioka gaplek. Perlakuan fermentasi pada proses pembuatan tepung *moca*f menyebabkan perubahan karakteristik dari tepung yang dihasilkan berupa naiknya viskositas, kemampuan gelasi, daya rehidrasi dan kemudahan terlarut.

putih (*Curcuma mangga* Val.) yang diketahui sebagai salah satu tanaman obat yang mempunyai daya aktivitas antioksidan ditambahkan pada produk. Hal ini diharapkan agar produk memiliki kandungan antioksidan yang baik untuk kesehatan. Rimpang kunir putih diketahui mengandung kurkuminoid sebanyak 132 ppm (Pujimulyani, 2003). Selain mengandung kurkuminoid, kunir putih juga mengandung senyawa fenolik seperti asam galat, epigalokatekin galat, dan kurkumin. Hal tersebut sesuai dengan penelitian yang telah dilaksanakan oleh Paulina dan Pujimulyani (2018) yang menyatakan jika penambahan *filler* bubuk kunir putih dapat meningkatkan aktivitas antioksidan. Nilai % RSA bubuk kunir putih yang terbuat dari ekstrak bubuk kunir putih dengan variasi penambahan *filler* berkisar 73-78 % dan lebih tinggi dibandingkan bubuk kunir putih awal (Pangestuti, 2016) sebesar 49,08%.

Substitusi *mocaf* dalam pembuatan *stick* menyebabkan menurunnya kadar gluten hal tersebut dikhawatirkan mampu menyebabkan tekstur yang dihasilkan kurang baik, maka dari itu ditambahkan *baking powder* untuk memperbaiki mutu produk. *Baking powder* merupakan zat yang mampu menghasilkan gas CO₂ ketika bertemu dengan air dan panas pada saat pemasakan. Terbentuknya gas CO₂ maka akan membentuk rongga-rongga udara dan menguapkan air. Berdasarkan Peraturan Kepala BPOM RI Nomor 11 Tahun 2013 telah ditetapkan bahwa batas maksimum penambahan *baking powder* pada produk tepung yaitu 4500 mg/kg atau sama dengan 0,45 g/100 g.

Penelitian ini meliputi pembuatan *stick mocaf*-terigu dengan penambahan bubuk kunir putih yaitu 5, 10 dan 15 g dan *baking powder* 0,15, 0,30, dan 0,45 g.

Formulasi yang tepat pada pembuatan camilan *stick mocaf*-terigu ini diharapkan mampu menghasilkan makanan camilan yang disukai oleh panelis dan mempunyai aktivitas antioksidan tinggi.

B. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Menghasilkan produk *stick mocaf*-terigu yang mempunyai aktivitas antioksidan dan disukai.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui pengaruh penambahan bubuk kunir putih dan *baking powder* terhadap tingkat kesukaan, sifat fisik dan kimia.
- b. Menentukan penambahan bubuk kunir putih dan *baking powder* terbaik berdasarkan uji kesukaan *stick mocaf*-terigu.