

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Peningkatan produk camilan berjalan selaras dengan pemahaman masyarakat mengenai pentingnya kesehatan. Pengaruh positif pangan fungsional diperoleh dari kandungan komponen bioaktif yang ada dalam bahan pangan tersebut. (Marsono, 2008). Kriteria pangan fungsional antara lain dapat mengurangi kadar gluten dalam bahan dan memiliki aktivitas antioksidan (Amalia, 2011). Gluten mengganggu proses pencernaan pada tubuh. Gluten menyebabkan proses pencernaan menjadi tidak sempurna karena adanya gangguan produksi enzim pencernaan (Fakhziany, 2020). Aktivitas antioksidan juga baik untuk kesehatan. Antioksidan adalah Antioksidan merupakan senyawa-senyawa yang dapat menghambat, menunda, atau mencegah terjadinya oksidasi lemak atau senyawa-senyawa lain yang mudah teroksidasi (Santoso, 2016). Produk pangan fungsional dikembangkan salah satunya camilan/makanan ringan. *Stick* adalah camilan ringan yang banyak digemari masyarakat.

Stick merupakan salah satu jenis biskuit yang populer di masyarakat karena mempunyai tekstur yang renyah, praktis dan umur simpannya panjang (Wijaya, 2010). Tepung terigu merupakan salah satu bahan baku dalam pembuatan *stick*. Tepung terigu mengandung gluten yang tidak dapat dicerna dengan baik oleh anak *autis* dan penderita diabetes melitus. Gluten dapat memicu masalah dalam proses mencerna/ memecah protein gluten (Lau *et al.*, 2013). Tepung terigu yang digunakan sebagai bahan baku makanan perlu dikurangi dan dapat diganti dengan tepung-tepungan lokal atau sumber daya pangan lokal (Yasinta *et al.*, 2017).

Tepung maizena terpilih menjadi bahan alternatif karena peran pati sebagai penentu struktur, tekstur dan konsistensi bahan pangan. Pati mudah tergelatinisasi bila dipanaskan, karena pati terdiri dari amilosa yang membuat produk lebih padat dan mengembang (Karjo,2015).

Proses pembuatan *stick* dengan tepung-tepungan mulai banyak diteliti namun diperoleh tekstur yang kurang maksimal. Menurut Fatimah 2019 dalam penelitiannya menggunakan komposit tepung terigu dan maizena pada perbandingan 40:60 dihasilkan *stick* goreng yang disukai panelis, namun memiliki tekstur agak keras sehingga dicari rasio maizena: terigu yang terbaik.

Indonesia kaya akan tanaman rempah-rempah. Penggunaan tanaman herbal atau rempah-rempah dalam seni kuliner telah diketahui secara luas (Duke *et al.*, 2002). Penelitian tentang pengolahan kunir putih yang telah dilakukan menunjukkan ekstrak kunir putih mampu menghambat oksidasi, hal tersebut dikarenakan oleh adanya ekstrak kunir putih mengandung kurkuminoid. (Pujimulyani dan Sutardi, 2003) dan polifenol (Pujimulyani *et al*, 2010). Kunir putih menyehatkan karena merupakan sumber antioksidan alami yang baik dan memiliki manfaat anti penuaan untuk kesehatan (Pujimulyani *et al*, 2019). Antioksidan yang terkandung dalam kunir putih berperan penting untuk mempertahankan mutu produk, mencegah ketengikan, perubahan nilai gizi, perubahan warna dan aroma, serta kerusakan fisik lain yang diakibatkan oleh reaksi oksidasi (Widjaya, 2003).

B. Tujuan

Tujuan dari penelitian yang dilakukan adalah

1. Tujuan Umum

Membuat *stick* maizena-terigu yang mempunyai aktivitas antioksidan dan disukai panelis.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus penelitian dilakukan adalah sebagai berikut:

- a. Mengetahui pengaruh penambahan *baking powder* dan bubuk kunir putih pada *stick* maizena-terigu terhadap sifat fisik, kimia dan tingkat kesukaannya.
- b. Menentukan penambahan *baking powder* dan bubuk kunir putih pada *stick* maizena-terigu yang disukai dan mempunyai aktivitas antioksidan tinggi.