

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penganekaragaman sumber pangan dan gizi merupakan salah satu isu penting dalam upaya meningkatkan mutu ketahanan pangan nasional dan keluarga. Pada saat ini, ketersediaan tepung terigu relatif lebih banyak dibandingkan dengan tepung lainnya, sedangkan produk tersebut bersumber dari material impor. Produk pangan yang impor terus menerus tentunya dapat menjadi sumber ancaman terhadap ketahanan pangan dalam negeri (Hartoyo dan Sunandar, 2006).

Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia (APTINDO) melaporkan bahwa konsumsi terigu Indonesia mencapai 2,79 jutaton pada kuartal pertama tahun 2014, atau meningkat 5,4% dibandingkan kuartal pertama tahun 2013, yaitu sebesar 2,65 juta ton (APTINDO, 2014). Menurut data BPS importepung terigu Indonesia pada tahun 2015 telah mencapai 7,4juta ton. Penganekaragaman pangan dengan menggunakan bahan lokal dimaksudkan untuk mengurangi ketergantungan masyarakat terhadap tepung terigu yaitu tepung umbi-umbian seperti tepung growol.

Menurut Suhaidi (2003), penting diciptakan suatu produk pangan yang dapat memenuhi kriteria sebagai pangan alternatif yang kaya energi dan gizi yang berbasis pada bahan lokal dalam upaya penganekaragaman pangan dan sekaligus mengurangi ketergantungan impor. Melalui pemikiran tersebut, upaya untuk memanfaatkan potensi lokal ubi kayu dalam bentuk tepung growol dan kacang hijau dalam bentuk tepung kecambah kacang hijau sebagai bahan substitusi selain

terigu terigu dalam pembuatan *cheese stick*. Pemilihan kacang hijau sebagai bahan substitusi pembuatan *cheese stick* karena kacang hijau memiliki kandungan gizi pada protein yang cukup tinggi, yaitu sebesar 22%.

Pemilihan ubi kayu Menurut data BPS Produksi ubi kayu tahun 2015 sebanyak 21,80 juta ton,. Menurut Pusdatin (2014), konsumsi ubi kayu dalam rumah tangga di Indonesia yaitu sebesar 3,494 kg/kapita/tahun, sehingga ubi kayu potensial sekali digunakan untuk mengurangi penggunaan tepung terigu karena produksinya tinggi dan konsumsinya masih rendah. Tepung growol dibuat dengan menggunakan prinsip modifikasi sel ubi kayu secara fermentasi (Subagyo, 2006).

Kacang hijau memiliki kandungan protein yang cukup tinggi yaitu sebesar 22% dan merupakan sumber mineral. Selain itu, kacang hijau juga memiliki kandungan serat yang cukup tinggi yaitu sekitar 7,6 gr/100 gr yang berfungsi untuk melancarkan pencernaan (Mustakim, 2013). Kacang hijau juga mempunyai banyak asam amino yang penting dalam pertumbuhan sel (Prabhavat, 1987 dalam Kanetro, 2006).

Tepung kacang hijau merupakan hasil dari perkecambahan kacang hijau dengan berbagai variasi jenis perkecambahan yang kemudian diolah menjadi tepung. Perkecambahan telah dikenal sebagai proses pengolahan yang tidak mahal dan teknologi yang efektif dalam meningkatkan kualitas kacang – kacang. Perubahan yang terjadi selama perkecambahan maka kandungan yang dapat diperoleh adalah meningkatkan nilai cerna, berkurangnya senyawa anti gizi,

waktu pemasakan yang lebih singkat, hilangnya bau langu (*beany flavor*) serta meningkatnya kadar vitamin E, B, dan karoten. (Sutardi 1996).

Pada penelitian ini, Stick adalah salah satu makanan ringan (makanan camilan) dipilih sebagai produk penelitian karena merupakan salah satu jenis makanan yang banyak disukai oleh sebagian besar masyarakat baik anak-anak maupun orang dewasa.

Makanan Stick yang akan diolah yaitu stick yang menggunakan campuran keju yaitu (*cheese stick*) dimana tepung yang digunakan adalah tepung terigu dengan substitusi tepung growol dan kecambah kacang hijau. Namun tepung growol sendiri memiliki kadar protein yang cukup rendah, sehingga peneliti menambahkan tepung kecambah kacang hijau sebagai penambah protein dalam *cheese stick*. Berdasarkan tabel Angka Kecukupan Gizi (AKG) Kemenkes RI, standar angka kecukupan protein bagi masyarakat Indonesia adalah sekitar 56-59 gram per hari untuk perempuan dan 62-66 gram per hari untuk laki-laki. Pengubahan bentuk kacang hijau dan ubi kayu menjadi tepung akan memperluas dan mempermudah pemanfaatan kacang hijau dan ubi kayu menjadi produk setengah jadi yang fleksibel dan memiliki daya simpan yang cukup lama sehingga dapat digunakan sebagai bahan makanan yang bervariasi dalam pengolahan pangan. Penelitian ini dimaksudkan untuk mendapatkan produk *cheese stick* berbasis ubi kayu dan kacang hijau yang tinggi protein sebagai upaya penganeekaragaman pangan dan meningkatkan nilai gizi *cheese stick*.

B. Tujuan Penelitian

Penelitian ini dimaksudkan sebagai konsep penerapan diversifikasi pangan yang dilaksanakan dengan tujuan :

1. Tujuan Umum

Menghasilkan *cheese stick* growol dengan sifat fisik dan kimia yang disukai.

2. Tujuan khusus

- a. Mengevaluasi pengaruh jenis perkecambahan dan rasio tepung growol : kecambah kacang hijau terhadap sifat fisik (warna dan tekstur) *cheese stick*.
- b. Mengevaluasi pengaruh jenis perkecambahan dan rasio tepung growol : kecambah kacang hijau terhadap sifat kimia (kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak dan kadar karbohidrat) *cheese stick*.
- c. Mengevaluasi pengaruh jenis perkecambahan dan rasio tepung growol : kecambah kacang hijau terhadap tingkat kesukaan terhadap panelis.