

## **I. PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Stik merupakan makanan ringan (*snack food*) yang bersifat kering, renyah (*crispy*) dan berbentuk batang memanjang. Menurut Kristiastuti dan Afifah (2013) camilan/makanan ringan adalah makanan yang bersifat ringan, tidak mengenyangkan dan biasanya disajikan di waktu istirahat atau bersamaan dengan minuman. Produk makanan stik sudah dikenal dan digemari oleh masyarakat luas dan biasanya disajikan dalam berbagai bentuk kemasan. Stik adalah salah satu jenis camilan yang berbahan utama tepung terigu yang memiliki kandungan gluten dan pati. Menurut Belitz and Grosch (1987), tepung terigu merupakan tepung yang berasal dari bahan dasar gandum yang diperoleh dengan cara penggilingan gandum yang banyak digunakan dalam industri pangan. Komponen yang terbanyak dari tepung terigu adalah pati, sekitar 70% yang terdiri dari amilosa dan amilopektin.

Indonesia sepenuhnya masih bergantung pada impor untuk memenuhi kebutuhan gandum. Impor gandum mengalami kenaikan yang signifikan dari tahun ke tahun seiring dengan meningkatnya konsumsi tepung terigu dalam negeri. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS), pada 2021 Indonesia mengimpor tepung terigu hingga 34.467 ton. Naik sekitar 2,6 juta ton dibanding tahun sebelumnya. Di tahun yang sama, Indonesia pun mengimpor gandum sebagai bahan utama tepung terigu mencapai 10,69 juta ton. Naik 5 juta ton dibanding tahun sebelumnya. Perlu pemikiran alternatif untuk mengganti tepung terigu dengan tepung lokal lainnya. Salah satunya yaitu tepung mocaf, disamping bisa diproduksi didalam negeri dan murah biayanya, juga dapat digunakan untuk meningkatkan

potensi bahan pangan lokal melalui diversifikasi pangan, sehingga akan mendukung ketahanan pangan dan mengurangi ketergantungan kepada tepung terigu.

Mocaf adalah tepung singkong modifikasi yang dibuat dari singkong yang telah difermentasi dengan bantuan bakteri asam laktat. Tepung mocaf memiliki karakter yang berbeda dengan tepung ubi kayu biasa dan tapioka, terutama dalam hal derajat viskositas, kemampuan gelasi, daya rehidrasi dan kemudahan melarut yang lebih baik (Lala dkk., 2013). Karakteristik tepung mocaf yaitu memiliki viskositas lebih tinggi dan mudah larut dibandingkan tepung terigu (Hanifa dkk., 2016). Namun mocaf memiliki kekurangan yaitu kadar protein yang lebih rendah dibandingkan protein tepung terigu.

Upaya pengembangan produk dalam pembuatan stik ini tidak hanya menggunakan tepung mocaf sebagai pengganti terigu, tetapi juga menggunakan penambahan kunir putih (*Curcuma mangga* Val.) dan juga dengan penambahan *baking powder*. Kunir putih merupakan salah satu tanaman obat yang mempunyai daya aktivitas antioksidan, yaitu terdapat pada rimpang kunir putih berupa kurkuminoid sebanyak 132 ppm (Pujimulyani, 2003). Kunir putih merupakan tanaman semak yang berumur tahunan. Umbi yang dihasilkan adalah umbi batang. Kunir putih mengandung senyawa fenolik seperti asam galat, epigalokatekin galat, dan kurkumin. Hasil penelitian menunjukkan kunir putih mempunyai aktivitas antioksidan dan dapat digunakan sebagai pangan sumber antioksidan alami (Pujimulyani dan Wazyka, 2004).

Penambahan kunir putih diharapkan mampu meningkatkan kandungan tanin, flavonoid dan serat kasar pada produk stik mocaf-terigu. Penelitian Afriansyah (2003) menyimpulkan bahwa konsumsi makanan tinggi serat dapat memperbaiki kontrol gula darah pada penderita diabetes mellitus. Konsumsi serat juga dapat menurunkan kadar kolesterol sehingga sangat bermanfaat untuk mencegah terjadinya penyakit jantung (Tala, 2009). Penelitian ini meliputi pembuatan stik dengan penambahan kunir putih yaitu 5 g, 10 g dan 15 g. Penambahan bubuk kunir putih dan *baking powder* yang tepat pada pembuatan camilan stik diharapkan mampu menghasilkan makanan camilan yang disukai oleh panelis dan mempunyai aktivitas antioksidan tinggi.

## **B. Tujuan Penelitian**

### 1. Tujuan Umum

Menghasilkan stik mocaf-terigu yang mengandung tanin, flavonoid, dan serat kasar.

### 2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui pengaruh penambahan bubuk kunir putih dan *baking powder* terhadap kadar tanin dan flavonoid pada stik mocaf-terigu.
- b. Mengetahui pengaruh penambahan bubuk kunir putih dan *baking powder* terhadap kadar serat kasar pada stik mocaf-terigu.