

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Ubi kayu (*Manihot esculentas Crantz*) yang juga dikenal sebagai ketela pohon, dalam bahasa Inggris bernama cassava adalah pohon dari keluarga Euphorbiaceae dan merupakan tanaman tahunan dari negara tropis dan subtropis. Ubi kayu termasuk famili Euphorbiaceae yang umbinya dimanfaatkan sebagai sumber karbohidrat dan daunnya dikonsumsi sebagai sayuran. Di Indonesia, ubi kayu menjadi makanan pokok setelah beras dan jagung. Ubi kayu merupakan komoditas tanaman pangan yang penting sebagai penghasil sumber bahan pangan karbohidrat dan bahan baku industri makanan, kimia dan pakan ternak (Lidiasari, 2006).

Setiap bagian tanaman ubi kayu telah di manfaatkan, dari umbi, kulit, batang hingga daunnya. Daun ubi kayu digunakan untuk sayur mayur, batang ubi kayu untuk pengembang biakan secara stek atau tanaman pagar, kulit ubi kayu diolah menjadi keripik, sedangkan umbu ubi kayu telah banyak diproses menjadi bermacam-macam produk antara lain tepung singkong, tapioka, bioetanol, nata, tiwul, ceriping dan berbagai makanan kecil lainnya (Salim, 2011).

Ubi kayu dapat dijadikan bahan utama dalam pembuatan cheese stick, pengolahan ubi kayu terlebih dahulu dijadikan tepung dimana tepung dari ubi kayu disebut sebagai tepung growol yang memiliki kandungan karbohidrat yang cukup tinggi. Growol tersebut dihasilkan dari fermentasi tradisional singkong yang banyak

diproduksi oleh masyarakat kulon progo, yogyakarta (Sutanti, 2013).

Stick adalah salah satu makanan ringan (makanan camilan) yang digoreng dengan rasa asin atau gurih, teksturnya keras dan renyah, berbentuk batang panjang dan mengembang dengan warna kuning kecoklatan (Oktavianingsih, 2009). Kriteria stick atau *cheese stick* yang baik adalah warna kuning keemasan, beraroma khas kue, tekstur kering dan renyah, serta rasa yang gurih. Di Indonesia, bahan baku berupa tepung terigu masih tergolong kedalam bahan baku produksi *cheese stick* yang didapatkan secara impor, sehingga penggunaan tepung terigu harus di substitusi atau digantikan dengan bahan lain yang memiliki nilai gizi setara dengan tepung terigu atau lebih baik nilai gizinya dibandingkan tepung terigu.

Banyaknya produk stick yang dijual dipasaran salah satunya adalah *stick* yang menggunakan campuran keju (*cheese*) dimana terdapat konsumen yang berasal dari berbagai jenis umur yang tertarik dengan produk *stick* karena kerenyahannya dan pilihan rasanya. Dalam pembuatan *cheese stick* pada penelitian ini digunakan bahan tambahan yaitu berupa putih telur, hal ini dimaksudkan agar menambah tingkat kerenyahan serta tingkat protein yang terdapat dalam *cheese stick* nantinya meningkat. Mengingat bahwa pembuatan *cheese stick* pada penelitian ini menggunakan juga bahan baku berupa tepung growol yang memiliki tingkat kadar protein yang rendah, sehingga diharapkan adanya penambahan putih telur selain mempengaruhi tekstur juga akan menambah nilai gizi berupa protein pada *cheese stick*. Kemudian peneliti juga menambahkan berbagai konsentrasi ekstrak seledri terhadap *cheese stick*, dari penambahan ekstrak seledri ini diharapkan meningkatkan nilai kesukaan konsumen terhadap *cheese stick* yang ada, dimana

pada pangsa pasar saat ini *cheese stck/stick* goreng yang dipasarkan masih memiliki satu warna saja yaitu kuning keemasan.

Sedikitnya penggunaan seledri pada masakan maupun campuran olahan di masyarakat menyebabkan masalah ketergantungan pada satu produk pangan saja. Dengan penambahan seledri berupa ekstra diharapkan dapat meningkatkan tingkat kesukaan dari konsumen terhadap cheese stick serta meningkatkan kandungan serat dan nilai gizi didalam *cheese stick* yang di produksi. Menurut Pribadi Halim, 2014), saat ini usaha penganekaragaman pangan (ketahanan pangan) sangat diperlukan sebagai usaha untuk mengatasi masalah ketergantungan pada suatu produk pangan pokok saja. Misalnya dengan mengolah umbi-umbian menjadi berbagai bentuk . berbagai bentuk tersebut dapat berupa tepung, jus dan stik.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. Namun tepung growol sendiri memiliki kadar protein yang cukup rendah, sehingga peneliti menambahkan putih telur sebagai penambah protein dalam *cheese stick* sehingga masyarakat tetap mendapatkan protein yang cukup tinggi serta tambahan protein dari keju yang digunakan. Serta juga menambahkan ekstrak dari daun seledri agar didapatkan cheese stick yang memiliki tingkat penerimaan konsumen dari segi warna dan rasa.

B. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Menghasilkan *Cheese Stick* growol dengan sifat kimia, fisik serta kesukaan dari panelis berdasarkan penambahan ekstrak seledri dan putih telur.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui pengaruh penambahan ekstrak seledri dan putih telur terhadap sifat fisik, kimia dan tingkat kesukaan cheese stick growol terhadap daya terima dari panelis.
- b. Mengetahui *cheese stick* terbaik berdasarkan sifat fisik, tingkat kesukaan terhadap panelis serta mengevaluasi komposisi cheese stick growol berdasarkan sifat kimia.