

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Stick adalah salah satu makanan ringan (makanan cemilan) yang dibuat dari tepung yang dibuat dengan cara dicetak serta diolah dengan cara digoreng yang memiliki 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 tekstur khas kue, tekstur kering dan renyah, serta rasa gurih. Namun, bahan dasar yaitu tepung terigu yang digunakan untuk membuat *Stick* ini masih impor. Pada tahun 2019, konsumsi gandum dan terigu diprediksi masing-masing sebesar 8,42 juta ton dan 6,41 juta ton. Seiring dengan meningkatnya konsumsi, sementara produksi gandum nasional masih rendah, maka impor masih cukup besar.

Untuk menekan penggunaan tepung terigu dan mengangkat konsumsi pangan berbasis sumberdaya lokal, maka tepung terigu di substitusi dengan bahan lain yang terbuat dari umbi-umbian yaitu ubi kayu yang diolah kembali melalui proses yang panjang dari perendaman, fermentasi, pengeringan sampai menjadi tepung yang diberi nama tepung growol. Pemanfaatan sumberdaya lokal seperti umbi-umbian sejalan dengan rencana strategis kementerian pertanian antara lain mendukung peningkatan konsumsi umbi-umbian dan kacang-kacangan dengan mengutamakan produksi lokal, sehingga konsumsi padi-padian (gandum, beras) diharapkan turun 1,5% per tahun (Anonim, 2010).

Penggunaan tepung growol dimaksudkan untuk menjadikan tepung growol sebagai bahan substitusi tepung terigu. Selain itu tepung growol memiliki

kemiripan sifat dengan tepung terigu, proses fermentasi pada tepung menyebabkan warna putih pada tepung growol hampir menyerupai tepung terigu. Proses fermentasi menghasilkan tepung yang berstruktur halus, warna yang lebih putih dari terigu dan aroma singkong hilang (Salim, 2011)

Penggunaan telur merupakan bahan pangan yang apabila ditambahkan pada produk bakeri berfungsi untuk membentuk suatu kerangka yang bertugas sebagai pembentuk struktur. Telur juga berfungsi sebagai pelembut dan pengikat. Fungsi lainnya adalah untuk aerasi, yaitu kemampuan menangkap udara pada saat adonan dikocok sehingga udara menyebar rata pada adonan. Telur dapat mempengaruhi warna, rasa, dan melembutkan tekstur produk bakeri dengan daya emulsi dari lesitin yang terdapat pada kuning telur. Pembentukan adonan yang kompak terjadi karena daya ikat dari putih telur (Indrasti, 2004).

Penggunaan putih telur pada pembuatan *cheese stick* growol berguna untuk memperbaiki tekstur kue kering. Menurut penelitian Ichda (2009) penggunaan putih telur untuk membentuk tekstur pada kue minimal 3%. Pemberian putih telur diduga mampu memperbaiki tekstur. Kemudian penambahan wortel yang di ekstrak dalam pembuatan *cheese stick* growol dimaksudkan, untuk memberikan warna yang lebih cerah, serta lebih baik. Kemudian, kandungan serat yang dimiliki oleh wortel dapat memberikan sumber serat yang baik untuk kebutuhan tubuh.

Menurut Andarwulan (2011) bahwa pigmen alami yang terkandung didalam wortel mampu memberi warna yang lebih cerah pada produk karena wortel mengandung karotenoid dan betakaroten yang tinggi

Komposisi zat kimia yang terkandung pada *Cheese stick* growol mengacu pada syarat mutu kue kering yang telah ditetapkan oleh Departemen Perindustrian tercantum dalam Standar Nasional Indonesia (SNI 01.2973.1992). Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik fisik, tingkat kesukaan, dan kimia pada perlakuan terbaik *cheese stick* growol, dengan penambahan ekstrak wortel dan putih telur. Kemudian mengevaluasi kandungan kimia yang terkandung didalamnya

B. Tujuan Penelitian

Tujuan Penelitian ini adalah

1. Tujuan Umum

Menghasilkan *Cheese stick* growol yang disukai dari penambahan ekstrak wortel dan putih telur

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui pengaruh penambahan ekstrak wortel dan putih telur terhadap sifat fisik, tingkat kesukaan *cheese stick* growol
- b. Mengevaluasi sifat kimia perlakuan terbaik dari *cheese stick* growol

