

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Umbi garut segar dapat menghasilkan pati dengan rendemen 15%-20%. Selain itu, umbi garut juga dapat diolah menjadi tepung garut. Tepung atau pati garut dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku produk pangan seperti roti, kue kering (cookies), cake, mie, makanan ringan, dan aneka makanan tradisional. Tepung garut dapat digunakan sebagai campuran tepung terigu pada industri makanan, misalnya pada pembuatan roti tawar dengan proporsi tepung garut 10%-20%, pada mie sebesar 15%-20%, bahkan pada kue kering sampai 100% (Rukmana, 2000).

Karena tidak dapat memproduksi gandum sendiri sementara kebutuhan akan gandum semakin meningkat maka hal tersebut menyebabkan tingginya jumlah impor gandum pada tiap tahunnya. Pada 2011-2012, konsumsi gandum, terutama untuk pangan, masih di kisaran 6,25 juta ton, namun pada 2012-2013 naik menjadi 6,95 juta ton. Pada 2013-2014 naik menjadi 7,16 juta ton, pada 2014-2015 naik menjadi 7,36 juta ton, dan 2015-2016 tembus menjadi 7,95 juta ton (Listyarini; 2017). Tingginya tingkat konsumsi gandum masyarakat Indonesia disebabkan oleh meningkatnya konsumsi terhadap makanan olahan yang berbahan dasar gandum seperti mie instan dan roti.

Tingginya tingkat impor pangan menyebabkan Indonesia berada pada situasi krisis pangan. Pemerintah mengerakkan program ketahanan pangan yang mengarahkan bahwa ketahanan pangan dikembangkan dengan bertumpu pada keanekaragaman sumberdaya bahan pangan lokal untuk mencegah permasalahan

yang membahayakan bagi ketahanan pangan dan perekonomian nasional (Djaafar, dkk, 2010:25-26). Salah satu bahan pangan lokal yang berpotensi menjadi substituen gandum adalah umbi garut yang sudah diolah menjadi tepung pati.

Kunir putih mengandung antioksidan berupa kurkuminoid sebanyak 132 ppm (Pujimulyani, 2003). Antioksidan merupakan senyawa-senyawa yang dapat menghambat, menunda, atau mencegah terjadinya oksidasi lemak atau senyawa lain yang mudah teroksidasi (Santoso, 2016). Antioksidan banyak digunakan dalam produk pangan yang mengandung minyak atau lemak untuk menghambat terjadinya reaksi oksidasi minyak atau lemak tidak jenuh (Pujimulyani, 2003).

Stik 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).

Penelitian ini dilakukan pembuatan stik garut dengan penambahan kunir putih yaitu 5, 10 dan 15%, serta penambahan putih telur yaitu 5, 10 dan 15%. Penambahan kunir putih dan putih telur 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 produk stik panggang yang memiliki sifat antioksidan yang tinggi dan disukai.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui pengaruh penambahan bubuk kunir putih dan putih telur terhadap sifat fisik (warna dan tekstur) dan tingkat kesukaan stik panggang pati garut.
- b. Menentukan stik panggang pati garut terbaik dan menguji sifat kimia dan antioksidan.