

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Stik bawang merupakan modifikasi dari dua jenis kue kering yaitu keripik bawang dan stik keju. Stik bawang memiliki bentuk seperti stik keju dan rasa seperti keripik bawang. Stik bawang termasuk jenis makanan ringan Indonesia yang bercita rasa asin dan memiliki tekstur yang renyah serta memiliki aroma bawang yang cukup kuat, berbahan dasar tepung terigu, lemak, telur dan air, proses akhir pengolahannya dengan cara digoreng (Pratiwi, 2013). Umumnya stik bawang yang ada di pasaran berbahan dasar tepung terigu dengan kadar protein 9,5%-11% dan kadar karbohidrat yang tinggi sebesar 77,3%. Hal ini karena stik bawang tidak memerlukan proses pengembangan. Indonesia merupakan negara terbesar yang mengimpor tepung terigu setelah Turki.

Berdasarkan data dari Survei Sosial Ekonomi Nasional (2018) konsumsi per kapita per tahun tepung terigu selama lima tahun terakhir mulai dari tahun 2014 hingga kuartal pertama 2018 mengalami peningkatan setiap tahunnya dan rata-rata pertumbuhannya mencapai 19,92% dan pada tahun 2018 angka konsumsi tepung terigu menjadi 2,638 kg/kapita/tahun. Menurut hasil dari data Badan Pusat Statistik sepanjang 2021 impor gandum Indonesia mencapai 31,34 ribu ton dengan nilai total US\$11,81 juta. Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia (APTINDO) juga mengungkapkan bahwa adanya lonjakan konsumsi tepung terigu di Indonesia pada tahun 2021, tumbuh 4,6%, hal ini melonjak dibandingkan tahun 2020 yang hanya tumbuh 0,4%. Lonjakan konsumsi terigu di dalam negeri diduga karena mulai menggeliatnya ekonomi serta berkembangnya bisnis makanan terigu (*bakery*).

Melihat jumlah volume impor gandum dan data konsumsi tepung terigu di Indonesia yang begitu tinggi maka diperlukan pemanfaatan bahan pangan lokal dalam mengurangi penggunaan tepung terigu seperti tepung mocaf dan tepung uwi ungu yang ketersediaannya melimpah sehingga sangat kecil kemungkinan terjadi kelangkaan bahan baku. Tepung mocaf merupakan produk turunan tepung ubi kayu yang menggunakan prinsip modifikasi sel ubi kayu secara fermentasi dengan mikroba BAL (Bakteri Asam Laktat) yang mendominasi selama fermentasi (Subagio, 2007). Tepung mocaf memiliki komposisi gizi kadar air 13%, kadar protein 1,0%, kadar pati 85-87%, kadar serat 1,9-3,4%, kadar lemak 0,4-0,8%. Salah satu keunggulan tepung mocaf memiliki kadar pati yang lebih tinggi dibandingkan dengan tepung terigu yang berkisar 85-87% dan memiliki kadar serat yang lebih tinggi dibandingkan dengan terigu (Widasari dan Handayani, 2014).

Tepung mocaf cocok untuk digunakan sebagai bahan pembuatan kue kering dikarenakan memiliki kandungan amilopektin yang lebih tinggi dibandingkan dengan amilosa, sehingga dapat merangsang terjadinya proses pengembangan dengan demikian produk pangan yang

dihasilkan akan bersifat ringan, garing dan renyah (Harsoelistyorini *et al.*, 2015). Hasil uji coba menunjukkan bahwa mocaf dapat digunakan sebagai bahan baku, baik substitusi maupun seluruhnya, dari berbagai jenis produk bakery seperti kue kering (cookies, nastar, dan kastengel dll), kue basah (cake, kue lapis, brownies, spongy), dan roti tawar (Subagio, 2007).

Tepung uwi ungu adalah bubuk yang dihasilkan dari hancuran umbi uwi ungu yang telah dikeringkan dan dihaluskan dengan butiran halus lolos ayakan 60 mesh (Hapsari, 2014). Umbi uwi termasuk ke dalam kelompok *Dioscoreaceae*, termasuk di dalamnya uwi putih, uwi kuning, dan uwi ungu, dari beberapa jenis uwi tersebut, uwi ungu memiliki sumber antioksidan alami yang lebih tinggi hal ini disebabkan karena adanya komponen antosianin. Kadar antosianin uwi ungu sebesar 31 mg/100 g bahan kering (Fang *et al.*, 2011). Tepung uwi ungu memiliki kandungan amilosa 17,59% dan amilopektin 68,60% (Winarti dan Erwan, 2013). Tepung uwi ungu memiliki kandungan karbohidrat dan protein yang hampir sama dengan terigu. Tepung umbi uwi ungu (*Dioscorea alata L.*) mengandung karbohidrat (77,95%) sebagai komponen utamanya protein (10,49%), lemak (0,29%), serta kadar abu (2,46%) sebagai kandungan zat gizi lainnya sehingga dapat dijadikan sebagai sumber bahan pangan (Afidin *et al.*, 2014).

Bahan pangan dengan kandungan amilosa rendah umumnya disukai karena tidak cepat mengeras (Winarno, 2004). Kandungan amilopektin yang tinggi menyebabkan produk tidak mudah pecah karena daya rekatnya tinggi (Pangesthi, 2009). Adanya kandungan amilosa dan amilopektin pada tepung mocaf dan tepung uwi ungu tersebut diharapkan dapat menghasilkan sifat fisik kue stik bawang yang lebih baik dan dapat dijadikan alternatif untuk meningkatkan nilai tambah bahan pangan lokal.

Pemanfaatan tepung lokal pada pembuatan kue stik sebelumnya sudah pernah dilakukan seperti pada penelitian Melati (2022), dalam pengolahan kue stik bawang substitusi tepung uwi ungu, perlakuan terbaik pada tepung uwi (50%) dan tepung terigu (50%) dengan komponen nilai gizi kadar karbohidrat 55,72%, kadar air 3,49%, kadar lemak 28,87%, kadar protein 9,34%, kadar abu 2,57%, kadar serat kasar 0,67% dan kadar antosianin 62,48%, sedangkan untuk uji mutu terhadap warna pada kategori ungu (4,56), tekstur (4,16) dengan kategori renyah, rasa (4,16) dengan kategori enak dan aroma (2,88) dengan kategori tidak khas uwi.

Penelitian Puspitayani *et.,al* (2021), stik bawang dengan tepung mocaf dan tepung daun papasan dengan perlakuan yang menghasilkan karakteristik terbaik adalah 95% mocaf : 5% tepung daun papasan dengan kadar air sebesar 1,70%, kadar abu sebesar 4,24%, aktivitas antioksidan sebesar 11,39%, kadar total klorofil sebesar 89,52 mg/L, kadar kalsium sebesar 238,73 mg/g, daya patah sebesar 13,07 N, memiliki warna coklat kehijauan, aroma dan rasa agak khas daun papasan, tekstur renyah dan penerimaan keseluruhan disukai panelis. Penelitian Rahmah dan kristiastuti (2016), stik mocaf dengan penambahan puree daun ginseng

menghasilkan uji organoleptik camilan stik terbaik pada Substitusi tepung mocaf 60% dan penambahan pure daun ginseng 20% dengan hasil analisis kimia memiliki energi 338,35 kal/100g, karbohidrat 52,11 %, protein 11,31%, Serat 5,90%, kalsium 58,81 mg/100g, besi 3,28 mg/100g, flavonoid 7,60 mg/100g.

Pada pemanfaatannya tepung uwi ungu dan mocaf dapat digunakan sebagai alternatif pengganti tepung terigu sekaligus mendukung produk pangan Indonesia. Berdasarkan latar belakang di atas maka peneliti melakukan penelitian mengenai **“Pengaruh Rasio Tepung Uwi Ungu dan Mocaf Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Kue Stik Bawang”**.

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui :

1. Untuk mengetahui pengaruh Rasio tepung uwi ungu dan mocaf terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik kue stik bawang.
2. Untuk mendapatkan Rasio tepung uwi ungu dan mocaf yang tepat untuk menghasilkan karakteristik fisikokimia dan organoleptik kue stik bawang mocaf terbaik.

1.3 Hipotesis Penelitian

1. Rasio tepung uwi ungu dan mocaf mempengaruhi karakteristik fisikokimia dan sifat organoleptik kue stik bawang.
2. Rasio tepung uwi ungu dan mocaf yang tepat akan menghasilkan kue stikbawang dengan karakteristik fisikokimia dan organoleptik yang baik.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini yaitu untuk menambah nilai ekonomis pada uwi ungu dan tepung mocaf, serta memberikan informasi pada masyarakat luas mengenai alternatif pemanfaatan tepung uwi ungu dan tepung mocaf. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi dan pengetahuan yang bermanfaat bagi pembaca sebagai ilmu pengetahuan, khususnya Teknologi Hasil Pertanian mengenai pembuatan kue stik bawang dari tepung mocaf dengan tepung uwi ungu.