

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Stik merupakan salah satu makanan ringan atau jenis kue kering dengan bahan dasar tepung terigu dan telur, yang berbentuk pipih panjang dan cara pengolahannya dengan cara digoreng, mempunyai rasa gurih serta bertekstur renyah sehingga banyak disukai masyarakat. Stik tergolong dalam makanan ringan (*snack*) yaitu makanan yang dikonsumsi di antara waktu makan maupun pada saat santai, yang dibuat dengan berbagai bentuk. Stik merupakan kata serapan dari bahasa Inggris yakni stik yang artinya tongkat atau sesuatu yang berbentuk seperti batang (Pratiwi, 2013).

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. Besarnya kandungan amilosa dalam pati ialah sekitar 20%. (Khotimah, 2019).

Modified Cassava Flour atau MOCAF, merupakan produk tepung dari singkong (*Manihot esculenta* Crantz) yang diproses menggunakan prinsip memodifikasi sel singkong secara fermentasi. Mikroba Bakteri Asam Laktat (BAL) mendominasi selama fermentasi tepung singkong ini. Mikroba yang tumbuh menghasilkan enzim pektinolitik dan selulolitik yang dapat menghancurkan dinding sel singkong sedemikian rupa sehingga terjadi liberasi granula pati. Mikroba tersebut juga menghasilkan enzim - enzim yang menghidrolisis atau mendegradasi gula yang terkandung dalam media pertumbuhannya menjadi gula sederhana dan selanjutnya mengubahnya menjadi asam laktat, mendegradasi protein dan peptida menjadi asam amino. Asam laktat yang dihasilkan oleh bakteri asam laktat memberi aroma dan flavor. Bakteri asam laktat juga aman untuk pengolahan produk (Subagio,2007).

Penggunaan tepung Mocaf dapat diaplikasikan pada beberapa produk pangan seperti bakso, mie basah dan kering, cookies, biscuit, brownies dan kue stick bawang. Pemanfaatan tepung Mocaf pada pembuatan kue stick bawang dapat meningkatkan nilai ekonomis dari tepung singkong, dapat mempertahankan kandungan protein pada produk kue stick bawang yang dihasilkan serta dapat mengurangi penggunaan tepung terigu. Mocaf mengandung pati sebagai bahan yang menentukan kerenyahan makanan seperti stik dan kripik pangsit, mocaf memiliki karakteristik derajat viskositas (daya rekat), kemampuan gelasi, daya rehidrasi, dan kemudahan larut yang lebih baik dibandingkan tepung terigu (Gusriani *et al.*, 2021)..

Substitusi tepung mocaf pada kue stick telah dilakukan oleh J.M. Sari & Bahar (2014) hasil penelitian menunjukkan bahwa substitusi tepung mocaf berpengaruh terhadap warna, dan tingkat kesukaan stik, sedangkan penggunaan pure wortel berpengaruh terhadap warna, rasa, kerenyahan dan tingkat kesukaan tetapi tidak berpengaruh terhadap aroma stik. Interaksi substitusi tepung mocaf dan penambahan puree wortel berpengaruh terhadap warna, dan kerenyahan stik. hasil uji kimia pada stick diperoleh kandungan Energi 378,5 kal/100g, karbohidrat 72,68 g, protein 8,12 g, serat 3,66 g, lemak 4, β -karoten 81600 μ g/100g jumlah ini setara dengan jumlah vitamin A sebesar 136000 SI/100 g (1 SI vitamin A = 0,6 μ g β - karoten) 11 g, mineral (p 38,4 mg/100, ca 66,8 mg/100, fe 3,6 mg/100).

Menurut pendapat Salim (2011) pati adalah salah satu kandungan pada tepung terigu yang membuat stik renyah. Kandungan pati ini dapat digantikan oleh tepung lokal yaitu tepung mocaf. Kandungan pati tepung terigu lebih rendah, yaitu 60- 68% sedangkan tepung mocaf memiliki kadar pati 87%. Atas dasar pernyataan tersebut tepung terigu dapat disubstitusi dengan tepung yang memiliki kandungan pati yang hampir sama yaitu tepung mocaf.

Tepung mocaf memiliki kandungan amilosa 23,03% dan amilopektin sebesar 87%. Amilosa memberi efek keras sedangkan amilopektin memberi efek lunak bagi adonan (Rahmah & Kristiastuti, 2016). Dalam bahan makanan yang menggunakan tepung mocaf sebelum melakukan penggorengan ikatan bersifat

lunak dan fleksibel, tetapi setelah digoreng menjadi keras dan renyah (Koeswara, 2009).

Menurut Rulaini (2022), jumlah substitusi tepung mocaf dengan tepung uwi ungu dalam pembuatan kue stik bawang berpengaruh dengan parameter analisa secara fisik nilai kekerasan stik bawang yaitu 1,55 gF, L* (*Lightness*) 14,58, a* 4,60, b* 0,19, dan nilai *oHue* 2,36. Parameter analisa secara kimia diantaranya yaitu 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 organoleptik parameter warna 4,56 (Ungu), tekstur 4,16 (Renyah), rasa 4,16 (Enak) dan aroma 2,88 (Tidak khas uwi). Perlakuan terbaik terdapat pada perlakuan 50%:50% (tepung uwi ungu: tepung terigu).

Dari uraian diatas, dilakukan penelitian dengan substitusi tepung terigu dan tepung mocaf pada pembuatan kue stick bawang. Berdasarkan hal tersebut dilakukan penelitian dengan tujuan menentukan pengaruh perbandingan tepung mocaf dan tepung terigu terhadap karakteristik kue stik bawang dan menentukan perbandingan tepung mocaf dan tepung terigu yang tepat untuk menghasilkan kue stik dengan karakteristik terbaik.

1.2 Tujuan penelitian

Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui :

1. Untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung mocaf dan tepung terigu terhadap fisikokimia stik bawang yang dihasilkan
2. Untuk mengetahui konsentrasi substitusi tepung mocaf dan tepung terigu dalam menghasilkan kue stik bawang yang terbaik.

1.3 Hipotesis Penelitian

1. Konsentrasi tepung mocaf mempengaruhi karakteristik kue stik bawang
2. Konsentrasi tepung mocaf yang tepat akan menghasilkan kue stik bawang dengan karakteristik yang baik.

1.4 Manfaat penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dan memberikan informasi bagi pembaca khususnya teknologi hasil pertanian mengenai pembuatan stik bawang dari substitusi tepung mocaf dan tepung terigu.