

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Stik merupakan salah satu makanan ringan atau jenis kue kering dengan bahan dasar tepung terigu, tepung tapioka atau tepung sagu, lemak, telur serta air, yang berbentuk pipih panjang dan cara penyelesaiannya dengan cara digoreng (Fatimah Nursa'adah, 2019). termasuk kategori kue kering. Kue kering adalah makanan ringan dan tergolong kelompok pastry. Kue kering terdiri dari beberapa jenis diantaranya kue kering yang memiliki rasa manis, rasa gurih atau asin (sugar pastry). Menurut SNI 01-2973-1992 stik memiliki kandungan air, protein, asam lemak dan abu. Stik sendiri merupakan kata serapan dari bahasa Inggris yakni stick yang artinya tongkat atau sesuatu yang berbentuk seperti batang (Nabila dkk, 2024).

Saat ini dipasaran stik sudah banyak dimodifikasi terutama dengan bahan pengganti bahan baku. Bahan baku pembuatan stik adalah tepung terigu. Namun saat ini sudah banyak dijumpai stik dengan menggunakan bahan lain seperti ekstrak daun bayam, stik buahbuahan, stick susu, stik tepung shorgum, stik tepung gayam maupun stik dari tepung berasal dari umbi-umbian. Modifikasi stik bertujuan untuk meningkatkan kandungan gizi yang lebih baik dibanding stik yang beredar di pasaran. Stik merupakan salah satu makanan ringan atau jenis kue kering dengan bahan dasar tepung

terigu, tepung tapioka atau tepung sagu, lemak, telur serta air, yang berbentuk pipih panjang dan cara penyelesaiannya dengan cara digoreng (Nabila dkk, 2024).

Dalam beberapa tahun terakhir, tren masyarakat terhadap gaya hidup sehat semakin meningkat, terutama dalam memilih camilan yang lebih sehat dan bergizi. Hal ini mendorong pengembangan produk pangan berbahan dasar alami, seperti tepung uwi ungu, untuk menciptakan produk inovatif yang tinggi serat dan rendah gula. Tepung uwi ungu dihasilkan melalui proses pengeringan dan penepungan uwi ungu segar, yang meningkatkan daya tahan simpannya serta memungkinkan untuk diaplikasikan dalam berbagai resep pangan. Penggunaan tepung uwi ungu sebagai bahan dasar pembuatan stik merupakan salah satu inovasi untuk memanfaatkan umbi lokal sekaligus menciptakan produk yang dapat diterima oleh masyarakat luas. Stik tepung uwi ungu tidak hanya memberikan nilai tambah bagi bahan lokal, tetapi juga berpotensi sebagai camilan sehat karena kandungan seratnya yang tinggi dan indeks glikemik rendah, yang bermanfaat dalam menjaga kadar gula darah (Ananda Muhamad Tri Utama, 2022)

Uwi ungu (*Dioscorea Alata*) adalah salah satu jenis umbi-umbian yang tergolong dalam keluarga Dioscoreaceae dan banyak ditemukan di daerah tropis seperti Indonesia. Uwi ungu memiliki warna khas ungu karena kandungan anthocyanin, yang merupakan senyawa

antioksidan yang bermanfaat dalam melawan radikal bebas dan mencegah kerusakan sel. Kandungan gizi pada uwi ungu meliputi karbohidrat kompleks, serat pangan, vitamin, dan mineral yang penting bagi kesehatan, menjadikannya sumber pangan lokal yang potensial. Umbi uwi merupakan salah satu umbi dari kelompok Dioscoreaceae dan terdiri dari beberapa jenis yaitu uwi putih, dan uwi ungu dari beberapa jenis uwi tersebut uwi yang berwarna 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 (Tamaroh dkk., 2018). Tepung umbi uwi ungu (*Dioscorea alata* L.) merupakan jenis tepung pangan lokal yang 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 (Ananda Muhamad Tri Utama, 2022).

Pemanfaatan umbi uwi ungu di masyarakat masih tradisional seperti dibakar, dikukus, dan digoreng oleh karena itu pemanfaatan umbi uwi ungu perlu dilakukan pengolahan lebih lanjut untuk dijadikan tepung uwi ungu sebagai salah satu bahan pensubstitusi dalam pembuatan berbagai jenis produk pangan salah satunya yaitu kue stik bawang. Pengolahan umbi uwi ungu dijadikan tepung uwi ungu bertujuan untuk memperpanjang umur simpan (Br Sinuraya dkk., 2024). Substitusi antara tepung terigu dan tepung uwi ungu khususnya

dalam pembuatan kue stik uwi ungu sebagai alternatif untuk meningkatkan nilai tambah bahan pangan lokal. Tepung uwi ungu adalah bubuk yang dihasilkan dari hancuran umbi uwi ungu yang telah dikeringkan dan dihaluskan dengan butiran halus lolos ayakan 60 mesh. Dengan memadukan tepung uwi ungu dan daging kepiting bakau, produk ini diharapkan menjadi cemilan sehat dan bergizi (Ananda Muhamad Tri Utama, 2022)

Kepiting bakau (*Scyllaspp*) merupakan salah satu komoditas sumberdaya perikanan yang potensial untuk dikembangkan dan memiliki nilai ekonomis tinggi di Indonesia, terutama kepiting yang sudah matang gonad, dewasa, dan gemuk. Indonesia merupakan salah satu negara penghasil kepiting bakau Indo-Pasifik terbesar, bersama Cina, Filipina, India, Myanmar, VietNam, dan Bangladesh (Rahayu et al, 2023).

Nilai ekspor rajungan dan kepiting Indonesia menunjukkan posisi yang signifikan dalam pasar global, menempati urutan ketiga setelah udang dan tuna-tongkol-cakalang. Pada tahun 2021, nilai ekspor rajungan dan kepiting mencapai sekitar USD 152,739,729 (Himawan, 2023). Sebagai salah satu produk jasa ekosistem mangrove, kepiting bakau berpotensi dalam menyangga kehidupan ekonomi masyarakat, terutama bagi nelayan skala kecil (Sagala dkk, 2013).

Meningkatnya permintaan konsumen terutama dari pasar luar negeri, menjadikan kepiting menjadi salah satu komoditas andalan

untuk ekspor non migas mendampingi udang windu. Permintaan kepiting yang terus meningkatnya tersebut, selain disebabkan rasa dagingnya yang lezat, juga kandungan gizinya yang tinggi, berdasarkan hasil analisis proksimat diketahui bahwa daging kepiting bakau mengandung protein 47,31% dan lemak 11,20% (Sagala dkk, 2013).

B. Rumusan masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka dapat diambil rumusan masalah dari penelitian ini adalah bagaimana karakteristik sensorik stik tepung uwi ungu (*Dioscorea Alata* I) dengan substitusi kepiting bakau (*scylla*)

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui identifikasi sensori stik tepung uwi ungu (*Dioscorea alata* I) dengan penambahan kepiting bakau (*scylla*)

2. Tujuan Khusus

- a. Untuk mengetahui identifikasi sensorik terhadap warna stik tepung uwi ungu (*Dioscorea alata* I) dengan penambahan kepiting bakau (*scylla*).
- b. Untuk mengetahui identifikasi sensorik terhadap rasa stik tepung uwi ungu (*Dioscorea alata* I) dengan penambahan kepiting bakau (*scylla*).

- c. Untuk mengetahui identifikasi sensorik terhadap aroma stik tepung uwi ungu (*Dioscorea alata* L) dengan penambahan kepiting bakau (*scylla*).
- d. Untuk mengetahui identifikasi sensorik terhadap tekstur stik tepung uwi ungu (*Dioscorea alata* L) dengan penambahan kepiting bakau (*scylla*)
- e. Untuk mengetahui rata-rata mutu sensorik identifikasi sensorik terhadap tekstur stik tepung uwi ungu (*Dioscorea alata* L) dengan penambahan kepiting bakau (*scylla*)

D. Manfaat penelitian

1. Manfaat Teoritis

Diharapkan dari hasil penelitian ini dapat menambah wawasan dan pengetahuan serta manfaat bahan pangan Tepung uwi ungu (*dioscorea alata* L) dengan penambahan kepiting bakau (*scylla*)

2. Manfaat Praktis

Secara praktis Usulan Penelitian ini dapat bermanfaat sebagai berikut:

a. Bagi Mahasiswa

Penelitian ini bisa dijadikan sebagai referensi penerapan ilmu teknologi pangan dalam pengolahan produk pangan lokal yang belum tereksplorasi kemanfaatannya.

b. Bagi Masyarakat/Industri Pangan

Penelitian ini bisa dijadikan sebagai rujukan inovasi produk konsumsi penerapan pangan lokal tepat guna. Dan menjadikan Masyarakat semakin kreatif dan inovatif dengan sering bermunculan produk pangan lokal.

c. Bagi Penulis

Sebagai sumbar rujukan ilmiah untuk penelitian yang lebih kompleks dan mendalam.