

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Zaman globalisasi atau modern ini memberikan banyak dampak dan perubahan dalam berbagai aspek kehidupan masyarakat. Salah satu aspek kehidupan yang memiliki perubahan dengan berkembangnya zaman yaitu pemilihan jenis makanan oleh masyarakat. Dengan berkembangnya zaman, minat masyarakat terhadap makanan tradisional mulai berkurang. Semakin banyak makanan-makanan yang berasal dari luar negeri masuk ke Indonesia turut mempengaruhi makanan oleh masyarakat. Makanan-makanan ini memiliki berbagai variasi dari segi bentuk, rasa, warna dan kemasan yang lebih menarik (Krisnadi, 2018).

Makanan Tradisional merupakan identitas setiap daerah karena memiliki perbedaan cita rasa sesuai dengan lingkungan, kebiasaan, serta pola konsumsi yang sudah menjadi tradisi turun-temurun di setiap daerahnya. Makanan tradisional berguna sebagai penanda identitas daerah seperti bahan makanan, cara pembuatan dan filosofi makanan tersebut. Oleh karena itu, makanan tradisional dijadikan ikon di suatu daerah yang tidak dimiliki oleh daerah lain (Demi, 2016).

Makanan tradisional Indonesia dikategorikan menjadi dua jenis yaitu makanan berat dan makanan ringan. Makanan berat adalah makanan yang biasa dikonsumsi seperti makanan pokok yaitu nasi, lauk pauk dan sayuran, Sedangkan makanan ringan atau camilan merupakan makanan selingan diluar waktu makanan utama seperti kue, minuman, es krim, dan puding. Kue tradisional merupakan warisan budaya Indonesia yang masih bertahan dan umumnya terbuat dari bahan yang berasal dari kekayaan alam Indonesia, dengan teknik pengolahan dan peralatan serta penyajian yang istimewa khas Indonesia. Kue tradisional terbagi menjadi dua jenis yaitu kue basah dan kue kering (Rahmawati, 2013). Salah satu contoh kue kering tradisional yaitu kue stik.

Stik merupakan cemilan, snack atau kue kering tradisional yang terbuat dari tepung terigu sebagai bahan utamanya. Stik dibuat dengan cara diuleni kemudian dicetak dengan cetakan penggiling mie serta dimasak dengan teknik *deep frying*. Stik memiliki cita rasa asin dan gurih, teksturnya renyah, berbentuk

panjang dan pipih dengan warna kuning kecoklatan (Oktavianingsih, 2009). Bahan yang digunakan dalam pembuatan stik yaitu tepung terigu, tepung tapioka, margarin, kaldu bubuk dan air. Banyak varian jenis stik yang banyak dikenal masyarakat. Salah satunya stik keju.

Kemunculan camilan stik keju bermula dari tangan ibu rumah tangga lulusan memasak tahun 1974. Ibu rumah tangga tersebut membuat camilan untuk keluarga dengan bahan baku keju yang kemudian menjadi banyak disukai oleh kerabat dekat dan tetangga. Stik keju (*cheese stick*) adalah adonan stik yang didalamnya ditambahkan parutan keju (Pratiwi, 2013). Agar semakin eksis di kalangan masyarakat, kemudian banyak masyarakat yang membuat variasi rasa yang berbeda dari stik keju tersebut. Dimana jenis nama stik tersebut diberikan tergantung dengan bahan tambahan yang digunakan. Varian jenis stik yang banyak dikenal selain stik keju yaitu ada stik balado.

Stik balado adalah makanan yang mempunyai rasa gurih, pedas serta memiliki warna merah tua agak kekuningan dengan tekstur yang renyah. Stik balado banyak disukai karena memiliki rasa yang cukup pedas. Sebagian besar masyarakat Indonesia menyukai berbagai jenis makanan yang memiliki cita rasa yang pedas dan gurih. Menurut (mediaindonesia.com, 2022) pada survey Licorice, 93% masyarakat Indonesia menyukai makanan pedas, sedangkan 7% sisanya tidak terlalu suka. Maka dari itu stik balado menjadi salah satu cemilan favorit masyarakat Indonesia.

Komposisi bahan pada stik balado yaitu tepung terigu, tepung tapioka, bumbu halus balado (bawang merah, bawang putih, cabai merah besar, cabai rawit merah, gula, garam dan kaldu bubuk), margarin cair, kaldu bubuk dan air. Berdasarkan komposisi bahan tersebut dapat ditetapkan bahwa stik balado menggunakan bahan utamanya yaitu tepung terigu. Negara Indonesia masih mengimpor tepung terigu agar dapat memenuhi banyaknya permintaan masyarakat. Sebagian besar industri pangan di Indonesia masih sangat tergantung pada penggunaan tepung terigu seperti pada pembuatan roti, cake, cookies, wafer, dan mie. Sehingga permintaan tepung terigu terus meningkat.

Menurut data Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia (APTINDO), Indonesia mengimpor gandum berkisar 10-11 juta ton pertahun dan diprediksi

impor gandum Indonesia tahun 2022/2023 akan naik sebesar 11,5 juta ton (Rizky, 2022). Melihat fenomena ini maka perlu diadakannya alternatif penggunaan bahan lokal yang bisa mengurangi penggunaan tepung terigu. Bahan pangan lokal yang dapat dijadikan sebagai pengganti tepung terigu yaitu bahan yang memiliki kandungan pati yang tinggi agar memiliki karakteristik yang hampir mirip dengan tepung terigu. Pati pada pembuatan produk makanan berfungsi sebagai pengikat, pemberi tekstur *crispy*, pengental dan sebagai pembentuk tekstur kue. Salah satu bahan pangan lokal yang mengandung banyak pati yaitu jagung.

Salah satu jenis tepung yang terbuat dari jagung dan telah banyak dikenal oleh masyarakat Indonesia adalah tepung maizena. Menurut (Utami, 2017) tepung maizena adalah terbuat dari tepung jagung yang direndam kemudian diambil endapan pati jagungnya kemudian dikeringkan dan digiling kembali hingga menjadi butiran tepung. Tepung maizena memiliki warna putih tulang dan bertekstur halus.

Tepung maizena dijual dalam bentuk tepung yang telah dikemas dalam kemasan kardus ataupun plastik. Terdapat beberapa jenis merk tepung maizena yang banyak dijual dipasaran yaitu maizenaku, mamasuka maizena, dan bola deli maizena. Tepung maizena umumnya digunakan sebagai campuran adonan *cake*, *cookies*, gorengan, pengental sup, dan saus. Pada resep kue kering umumnya tepung maizena digunakan sebagai bahan pembantu untuk “merenyahkan” tekstur kue kering tersebut. (Maulana, 2018).

Stik balado menggunakan tepung terigu sebagai bahan utamanya. Untuk mengurangi penggunaan tepung terigu, maka bahan utama harus diganti atau disubstitusikan dengan bahan yang mempunyai kandungan pati dan hampir sama dengan tepung terigu. Salah satu bahan yang dapat dijadikan substitusi dan telah dijelaskan sebelumnya yaitu bahan yang memiliki kandungan pati yang tinggi dan pemanfaatannya yang belum maksimal yaitu jagung yang telah diubah menjadi tepung maizena. Dikarenakan tepung maizena berpotensi untuk dijadikan bahan substitusi karena memiliki kandungan pati yang sama. Maka tepung maizena akan digunakan sebagai bahan substitusi pada stik balado.

Berdasarkan pemaparan diatas, tepung maizena memiliki potensi yang baik untuk dimanfaatkan sebagai bahan substitusi produk makanan kue kering

seperti salah satunya stik balado. Oleh karena itu, peneliti ingin mengolah tepung maizena untuk digunakan sebagai bahan substitusi pada pembuatan stik balado. Stik balado substitusi tepung maizena adalah produk inovasi pada varian stik yang dikembangkan dengan memanfaatkan bahan pangan lokal, sehingga dapat mengurangi ketergantungan penggunaan tepung terigu. Perlu dilakukan penelitian ini untuk mendapat formulasi terbaik pada stik balado substitusi tepung maizena, kualitas fisik dan daya terima konsumen terhadap produk stik balado substitusi tepung maizena.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka peneliti dapat mengidentifikasi masalah tersebut :

1. Apakah tepung maizena dapat digunakan sebagai bahan substitusi pada pembuatan stik balado?
2. Berapakah persentase substitusi tepung maizena yang tepat pada pembuatan stik balado?
3. Apakah dengan substitusi tepung maizena akan menghasilkan stik balado dengan kualitas yang lebih baik?
4. Apakah stik balado substitusi tepung maizena akan dapat diterima konsumen?
5. Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung maizena dalam pembuatan stik balado terhadap daya terima konsumen?

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah yang dikemukakan, maka penelitian ini dibatasi pada “Pengaruh substitusi tepung maizena pada stik balado terhadap kualitas fisik dan daya terima konsumen”. Pada kualitas fisik aspek yang dinilai meliputi daya kembang ketebalan dan *cooking loss*. Sedangkan untuk daya terima konsumen, aspek yang dinilai yaitu warna, rasa, tekstur, bentuk dan aroma.

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi pembatasan masalah yang telah ditetapkan. Maka dapat dirumuskan “Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung maizena pada stik balado terhadap kualitas fisik dan daya terima konsumen?”.

1.5 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung maizena pada stik balado terhadap kualitas fisik dan daya terima konsumen.

1.6 Kegunaan Penelitian

1. Memperoleh pengetahuan dalam pemanfaatan bahan pangan lokal sekitar dan mengaplikasikan dalam suatu produk yang memiliki nilai jual.
2. Informasi yang dapat digunakan untuk penelitian selanjutnya.
3. Menambah pengetahuan masyarakat mengenai pemanfaatan pangan lokal dalam rangka pengurangan penggunaan tepung terigu pada pembuatan stik balado.
4. Menambahkan variasi baru pada pembuatan stik balado dengan memanfaatkan pangan lokal tepung maizena secara maksimal
5. Mendapatkan formula terbaik dari stik balado substitusi tepung maizena dan dapat diterima oleh konsumen.
6. Memanfaatkan tepung maizena untuk dijadikan variasi makanan.
7. Menambah sumber pustaka pada bahan ajar berbasis penelitian atau pengolahan pada matakuliah kue tradisional di Program Studi Tata Boga