

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Stik merupakan makanan ringan yang terbuat dari tepung dan digemari oleh masyarakat. Stik yang beredar di masyarakat saat ini menggunakan tepung terigu sebagai bahan utamanya. Saat ini masyarakat mulai sadar bahwa makanan yang mereka konsumsi juga mempengaruhi kesehatan mereka, sehingga masyarakat mulai mengubah pola hidup mereka dengan menghindari makanan yang mengandung gluten.

Penderita gangguan pencernaan, *Celiac disease*, dan penderita autisme dianjurkan untuk melakukan diet bebas gluten untuk menjaga kesehatan mereka. Saat ini prevalensi *Celiac disease* tertinggi mencapai 5,6% di Afrika dan cenderung meningkat dimasa depan karena konsumsi makanan yang tinggi gluten (Oktadiana *et al*, 2017). Terapi diet gluten dapat membantu meringankan gejala dan mengurangi resiko terjadinya komplikasi bagi penderita *Celiac disease*. Selain itu, diet gluten juga dapat menurunkan perilaku hiperaktif bagi penderita autisme. Seiring dengan berkembangnya ilmu pengetahuan, masyarakat semakin sadar akan pentingnya nilai gizi yang terkandung dalam makanan yang mereka konsumsi.

Terigu merupakan bahan utama dalam pembuatan stik. Di Indonesia jumlah impor kebutuhan penggunaan tepung terigu mencapai 3,9 juta ton per tahun, sedangkan jumlah kebutuhan gandum 6,3 juta ton per tahun (Salman *et al*, 2018). Upaya diversifikasi bahan pangan dapat dilakukan sebagai salah satu usaha untuk mengurangi ketergantungan pada penggunaan tepung terigu. Bahan lokal yang dapat digunakan sebagai bahan dasar pembuatan tepung adalah rumput laut.

Diversifikasi pengolahan rumput laut dilakukan sebagai upaya untuk meningkatkan daya guna dan nilai ekonomi rumput laut.

Rumput laut mengandung serat yang cukup tinggi, kandungan serat dalam tepung rumput laut *Eucheuma cottoni* mencapai 91,4%. Serat yang terkandung dalam rumput laut memiliki manfaat untuk sistem pencernaan, menurut Handayani dan Aminah (2011) serat dalam rumput laut mampu mengenyangkan perut, melindungi dari penyakit jantung dan kanker, dan menjaga fungsi saluran pencernaan agar terhindar dari sembelit. Selain serat, rumput laut *Eucheuma cottoni* kering juga mengandung mineral yang cukup tinggi yakni mencapai 22,39% (Santosa, 2016). Selain itu, tepung rumput laut juga tidak mengandung gluten. Gluten merupakan protein yang terdiri dari glutenin dan gliadin. Gluten adalah protein yang secara alami terdapat pada gandum, tepung terigu, oat, dan barley. Adanya gluten dapat memberikan sifat kenyal dan elastis pada produk makanan (Probosari *et al*, 2015).

Saat ini makanan khusus yang menawarkan kandungan gluten rendah memiliki harga yang tinggi sehingga tidak dapat dijangkau semua kalangan. Selain itu, orang yang melakukan diet gluten beresiko mengalami malnutrisi pada zat-zat gizi tertentu seperti serat dan beberapa mineral. Hal ini dikarenakan diet gluten dilakukan dengan menghindari konsumsi biji-bijian yang kaya serat (Vici *et al.*, 2016). Oleh karena itu, penelitian stik rumput laut ini dilakukan untuk memberikan pilihan alternatif makanan diet gluten dengan kandungan serat tinggi yang dapat dikonsumsi oleh masyarakat yang menghindari konsumsi gluten untuk kesehatan mereka.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada penelitian ini adalah :

- 1) Apakah substitusi tepung rumput laut berpengaruh terhadap kadar serat dan kandungan proksimat stik?
- 2) Apakah substitusi tepung rumput laut berpengaruh terhadap nilai sensoris stik?

1.3 Tujuan

Tujuan penelitian ini adalah :

- 1) Untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung rumput laut terhadap kadar serat dan kandungan proksimat pada stik.
- 2) Untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung rumput laut terhadap nilai sensoris stik.

1.4 Manfaat

Manfaat dilakukan penelitian ini adalah:

- 1) Bagi penulis, dengan adanya penelitian ini dapat memberikan informasi mengenai pengaruh substitusi tepung rumput laut terhadap kadar serat, kandungan proksimat, dan nilai sensoris stik.
- 2) Bagi masyarakat, dengan adanya penelitian ini dapat dijadikan wawasan terkait pemanfaatan tepung rumput laut sebagai alternatif makanan diet gluten untuk penderita *Celiac disease*, dan autisme.