

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Seiring perkembangan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi (IPTEK) termasuk di bidang teknologi pangan, maka pengolahan susu terus berkembang sehingga semakin banyak jenis produk susu yang dikenal, semakin banyak permintaan dan keinginan konsumen serta merupakan langkah yang tepat untuk mengimbangi laju permintaan pasar (Saleh 2004). Diversifikasi produk merupakan penganeekaragaman produk pangan sebagai usaha untuk meningkatkan tingkat konsumsi masyarakat terhadap suatu produk (Legowo 2005). Tujuan diversifikasi produk adalah untuk menganeekaragamkan suatu bahan pangan menjadi berbagai macam produk pangan yang memiliki nilai gizi lebih tinggi dan lebih baik dari bahan sebelumnya, daya simpan lebih lama, dan mudah dalam transportasi.

Susu merupakan salah satu bahan pangan hasil ternak dengan wujud cair dan berwarna putih. Susu dihasilkan dari proses pemerahan hewan ternak seperti sapi, kerbau, dan kambing. Namun karena faktor kebiasaan dan ketersediaan maka susu sapi lebih banyak dikonsumsi dibanding jenis susu lainnya. Susu penting dikonsumsi di setiap jenjang pertumbuhan mulai dari bayi hingga dewasa karena kandungan-kandungan nutrisi yang sempurna dan penting untuk perkembangan dan pertahanan tubuh. Menurut Saleh (2004), susu sebagai bahan pangan mengandung unsur kimia yang dibutuhkan tubuh seperti kalsium, fosfor, vitamin A dan B serta riboflavin yang tinggi.

Legowo (2005) mengemukakan bahwa dibanding dengan Negara Eropa dan Amerika dengan jumlah konsumsi susu sekitar 90 kg/ kapita per tahun, jumlah konsumsi susu di Indonesia jauh lebih rendah yaitu sekitar 12 kg/ kapita per tahun. Hal ini berarti kesadaran gizi masyarakat Indonesia masih sangat rendah. Penggunaan istilah “empat sehat lima sempurna” merupakan salah satu cara agar masyarakat sadar dan mengubah pola konsumsi sehingga gizinya dapat terpenuhi dengan baik (Saleh 2004). Banyak alasan mengapa masyarakat jarang mengkonsumsi susu, diantaranya karena adanya mikroorganisme. Berbagai

kerusakan pada susu merupakan masalah serius yang menjadi pertimbangan konsumen dalam membeli dan mengonsumsi produk susu.

Kerusakan akibat pertumbuhan mikroorganisme yang tumbuh pada media susu yang memiliki banyak nutrisi sehingga menyebabkan umur simpan sesaat. Alasan kedua karena aroma dan rasa susu yang khas. Sebagian besar konsumsi susu di usia remaja dan dewasa mulai berkurang karena aroma susu yang cukup kuat serta rasa susu yang kurang diminati. Alasan ketiga karena alergi yang diakibatkan kandungan susu yang tidak dapat diterima baik oleh tubuh. Diversifikasi produk merupakan cara agar semua masyarakat dapat menikmati manfaat susu tanpa harus mengalami alergi, kerusakan yang cepat akibat mikroorganisme, serta merasa tidak enak dengan aroma dan rasa susu yang khas.

Stick susu merupakan makanan ringan kering hasil diversifikasi produk olahan susu yang menyehatkan. Stick susu terbuat dari *curd* susu sapi yang diperoleh dengan cara menambahkan asam atau enzim pada susu cair, tepung terigu dan tepung tapioka serta bahan tambahan lainnya. Namun makanan ringan yang terbuat dari susu belum banyak dikenal masyarakat luas sehingga perlu dikembangkan sebagai suatu usaha yang bernilai ekonomis tinggi. Penggunaan tepung tapioka dalam pembuatan stick susu berperan sebagai bahan pengisi yang mampu mengikat air karena tekstur yang dihasilkan dipengaruhi oleh kandungan air pada bahan, juga memperbaiki tekstur produk (Suprpto 2012) karena kandungan amilosa-amilopektin yang tinggi dalam tepung tapioka (Rahman 2007). Penggunaan tepung tapioka dapat menekan pengeluaran yang berlebih karena memiliki harga yang lebih murah dibandingkan dengan tepung terigu (Aristawati *et al* 2013). Proporsi tepung terigu dan tepung tapioka sebagai bahan pengisi berpengaruh terhadap sifat fisikokimia dan sifat sensoris pada stick susu. Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian tentang Pengaruh Perbedaan Proporsi Tepung Terigu dan Tepung Tapioka Sebagai Bahan Pengisi Terhadap Sifat Fisikokimia dan Penerimaan Konsumen Stick Susu.

1.2 Rumusan Masalah

- a. Bagaimana pengaruh perbedaan proporsi tepung terigu dan tepung tapioka sebagai bahan pengisi terhadap sifat fisikokimia dan sensoris stick susu?
- b. Manakah formulasi stick susu yang paling disukai oleh panelis?

1.3 Tujuan

- a. Mengevaluasi pengaruh perbedaan proporsi tepung terigu dan tepung tapioka sebagai bahan pengisi terhadap sifat fisikokimia dan sensori stick susu.
- b. Mendapatkan formulasi stick susu yang paling disukai oleh panelis.

1.4 Batasan Masalah

Objek penelitian ini terbatas pada pengujian fisik (daya kembang), kimia (kadar air), dan sensoris (warna, rasa, *oily after taste*, dan kerenyahan).

1.5 Manfaat

Penelitian ini diharapkan berguna sebagai sumber informasi tentang kualitas stick susu serta berguna bagi pelaku usaha dalam melakukan diversifikasi produk olahan susu menjadi makanan ringan yang sehat dan bergizi sehingga memberikan berbagai pilihan bagi masyarakat untuk mendapatkan manfaat gizi dari susu tanpa harus meminum susu.