

## I. PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Makanan selingan atau camilan adalah makanan yang dikonsumsi di antara waktu makan utama. Konsumsi camilan merupakan bagian dari pengaturan diet yang seimbang. Rentang waktu yang lama antara sarapan dan makan siang dapat menyebabkan penurunan gula darah. Penurunan gula darah terjadi karena penurunan sumber energi untuk otak. Konsumsi camilan yang sehat akan membantu menjaga kadar gula darah normal sehingga otak akan berfungsi dengan baik.

Gambaran camilan yang sehat mengandung kalori, lemak dan gula yang rendah serta akan lebih baik bila mengandung vitamin, mineral dan serat yang cukup. Kandungan zat pengawet dan pewarna sebaiknya dihindari. Terdapat berbagai jenis makanan selingan yang disukai oleh masyarakat, salah satunya adalah kukis. Kukis adalah jenis biskuit yang dibuat dari adonan lunak, berkadar lemak relatif tinggi, renyah dan bila dipatahkan penampang potongannya bertekstur kurang padat.

Bahan dasar pembuatan kukis adalah tepung terigu dan dapat disubstitusi dengan penggunaan tepung sagu dan *Modified Cassava Flour* (MOCAL). Tujuan substitusi ini untuk memperoleh kukis dengan kandungan gizi yang baik dan secara tidak langsung mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu yang merupakan produk impor. Tepung sagu adalah butiran atau tepung yang diperoleh dari teras batang pohon sagu atau rumbia (*Metroxylon sago* Rottb.). Penilaian dari aspek nilai gizi, tepung sagu mempunyai kelebihan dibanding tepung dari tanaman umbi atau serelia yaitu mengandung pati tidak tercerna yang penting bagi kesehatan pencernaan.

Konsumsi sagu di Riau saat ini dalam bentuk makanan tradisional seperti sagu rendang, sagu embel, laksa sagu, kue bangkit, sagu obor dan sebagainya. Namun semakin lama kecenderungan masyarakat terhadap konsumsi sagu semakin menurun. Salah satu bentuk pangan olahan dari sagu adalah kukis yang dikonsumsi sebagai makanan selingan. Kukis sebagai makanan selingan berpotensi untuk memenuhi kebutuhan gizi sebagai pendamping makanan pokok. Kukis dapat diolah



dengan bahan baku pati sagu dan disubstitusi dengan tepung selain terigu sehingga ketergantungan terhadap terigu dapat dikurangi (Hidayat, 2008).

Bahan alternatif yang dapat digunakan untuk substitusi tepung terigu dari bahan lain adalah MOCAL yang merupakan produk tepung dari ubi kayu (*Manihot esculenta* Crantz) yang diproses menggunakan prinsip memodifikasi sel ubi kayu secara fermentasi, dimana mikroba bakteri asam laktat (BAL) mendominasi secara fermentasi. Hal ini akan menyebabkan perubahan karakteristik dari tepung yang dihasilkan berupa naiknya viskositas, kemampuan gelasi, daya dehidrasi dan kemudahan melarut.

Keuntungan dari penggunaan MOCAL adalah bahan baku untuk membuat tepung ini tersedia cukup di dalam negeri, sehingga kemungkinan kelangkaan produk dapat dihindari karena tidak tergantung dari impor (seperti gandum). Harga MOCAL relatif lebih murah dibanding dengan harga tepung terigu maupun tepung beras, sehingga biaya pembuatan produk dapat lebih rendah. Program swasembada pangan dari pemerintah dapat terealisasi dengan penggunaan bahan makanan yang berasal dari produksi di dalam negeri sendiri.

Pemanfaatan MOCAL dapat digunakan sebagai bahan baku dalam pembuatan mi, bakeri, kukis, nastar, kastengel, kue bronis, dan kue kukus dengan campuran tepungnya hingga 80%. Penggunaan MOCAL dapat diaplikasikan pada produk yang umumnya berbahan baku tepung beras atau tepung terigu dengan ditambah tapioka. Akan tetapi, pemanfaatan pati sagu dengan kombinasi bahan baku MOCAL dalam produk olahan kukis belum diteliti.

Dengan alasan tersebut, maka telah dilakukan penelitian dengan judul **“Formulasi Produk Kukis Berbahan Baku Pati Sagu dengan Kombinasi Modified Casava Flour (MOCAL)”**.

## 1.2. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mempelajari formulasi pembuatan produk kukis berbahan baku pati sagu dengan MOCAL yang menghasilkan kukis dengan kandungan gizi dan penilaian organoleptik terbaik.

Uji untuk mengetahui sifat, kegunaan tepung dalam empelan makin besar, dan pada umur tertentu kandungan tepung tersedia akan semakin (Haryanto dan Hidayati, 1990).

