

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Masa remaja merupakan tahap penting kehidupan seseorang yang ditandai dengan percepatan pertumbuhan fisik, perkembangan kognitif, serta perubahan gaya hidup. Pada masa ini, kebutuhan energi dan zat gizi meningkat untuk mendukung aktivitas harian serta proses pertumbuhan dan perkembangan. Sayangnya, banyak remaja yang memiliki kebiasaan makan yang kurang sehat, termasuk memilih cemilan yang tinggi gula, garam, dan lemak jenuh .(Margiyanti, 2021)Camilan terbagi menjadi kategori manis dan gurih. Stik bawang, yang termasuk dalam kategori camilan gurih, diteliti oleh penulis dalam penelitian ini. (Gunawan et al., 2024)

Cemilan sering dikonsumsi di antara waktu makan utama dan dapat memberikan kontribusi signifikan terhadap asupan gizi harian. Jika tidak dipilih dengan bijak, kebiasaan ngemil bisa berdampak negatif terhadapstatus gizi, konsentrasi belajar, dan risiko penyakit tidak menular. Oleh karena itu, penting untuk mengenalkan dan menyediakan alternatif cemilan sehat bagi remaja.
(et al., 2019)

Stik adalah salah satu jenis kue kering yang terbuat dari tepung terigu, tepung sagu, tepung tapioka, dan telur. Masyarakat menyukai stik ini karena bentuknya yang pipih panjang dan rasanya yang gurih. Makanan ringan adalah stik. Stik biasanya disimpan pada suhu ruang sebelum dibiarkan terbuka sampai digunakan. (Aprianti et al., 2023)

Labu kuning memiliki potensi untuk meningkatkan nilai gizi pada makanan. Salah satu cara pengolahannya adalah dijadikan tepung, yang memiliki daya simpan lama sehingga dapat disimpan dalam jangka waktu panjang. Tepung labu kuning bisa digunakan sebagai pengganti tepung terigu dalam berbagai olahan, sekaligus menambah warna, rasa menarik, dan meningkatkan kandungan gizi produk. Kandungan gizi labu kuning per 100 gram antara lain energi 51 kkal, protein 1,7 gram, lemak 0,5 gram, karbohidrat 10 gram, kalsium 40

mg, fosfor 180 mg, zat besi 0,7 mg, seng 1,5 mg, beta-karoten 1569 µg, tiamin 0,2 mg, niasin 0,1 mg, dan vitamin C 2 mg (Khasanah & Mumpuni, 2021).

Tepung Labu Kuning dan tepung kacang merah adalah bahan yang sangat baik untuk membuat cemilan untuk remaja. Keduanya mengandung protein, serat, zat besi, dan beta-karoten yang membantu pertumbuhan, mempertahankan daya tahan tubuh, dan menjaga kesehatan pencernaan remaja. Kombinasi kedua tepung ini mampu menghasilkan stik bawang dengan rasa gurih manis yang alami, tekstur renyah, dan warna yang menarik, selain mengandung banyak gizi. Stik bawang sangat disukai oleh remaja karena sehat dan dapat membantu mereka mulai makan makanan bergizi sejak dini. (Hasan et al., 2024)

Peneliti memilih labu kuning sebagai bahan eksperimen pembuatan stik karena labu kuning masih jarang dimanfaatkan masyarakat dalam olahan makanan. Selain itu, harga labu kuning di pasaran tergolong murah. Dengan eksperimen ini, peneliti berharap dapat meningkatkan nilai jual labu kuning dan mendorong minat masyarakat untuk mengolahnya menjadi berbagai produk makanan.

Meskipun tepung terigu masih digunakan karena perannya dalam membentuk tekstur renyah, perlu inovasi untuk mengurangi kandungan gluten dan meningkatkan nilai gizi. Penambahan tepung labu kuning yang kaya beta-karoten dan tepung kacang merah yang tinggi protein serta serat, menjadi alternatif bahan yang lebih sehat dan bergizi. Dengan kombinasi tersebut, diharapkan stik bawang yang dihasilkan memiliki kandungan gizi lebih baik dan tetap dapat diterima oleh remaja sebagai cemilan yang lezat dan bergizi.

Berdasarkan uraian Diatas, Maka Penulis Tertarik Melakukan Penelitian Tentang "Daya terima stik bawang dari tepung labu kuning dengan variasi penambahan tepung kacang merah sebagai alternatif cemilan remaja".

B. Rumusan Masalah

Bagaimana daya terima stik bawang dari tepung labu kuning

dengan variasi penambahan tepung kacang merah ?

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui sejauh mana tingkat penerimaan stik bawang yang dibuat dari tepung labu kuning dengan variasi penambahan tepung kacang merah sebagai alternatif camilan sehat.

2. Tujuan khusus

- a. Menilai daya terima terhadap warna stik bawang dari tepung labu kuning dengan variasi penambahan tepung kacang merah sebagai alternatif cemilan sehat
- b. Menilai daya terima terhadap aroma stik bawang dari tepung labu kuning dengan variasi penambahan tepung kacang merah sebagai alternatif cemilan sehat
- c. Menilai daya terima terhadap tekstur stik bawang dari tepung labu kuning dengan variasi penambahan tepung kacang merah sebagai alternatif cemilan sehat
- d. Menilai daya terima terhadap rasa stik bawang dari tepung labu kuning dengan variasi penambahan tepung kacang merah sebagai alternatif cemilan sehat

D. Manfaat

a. Bagi peneliti

Menambah wawasan dalam bidang pengolahan pangan sehat dan pemanfaatan bahan lokal.

b. Bagi Institusi

Bagi institusi, penelitian ini berperan dalam meningkatkan reputasi akademik, memperkaya pengembangan ilmu, mempromosikan pemanfaatan pangan lokal, serta membuka peluang kerja sama dengan industri dan pemerintah dalam pengembangan produk pangan inovatif dan bergizi.