

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

(*Sorghum bicolor L. Moench*) merupakan tanaman yang sesuai untuk dibudidayakan di lahan kering dan memiliki banyak manfaat bagi kesehatan. Kandungan gizi pada biji Sorgum sorgum sebanding dengan beras maupun jagung, bahkan kadar proteinnya lebih tinggi. Oleh karena itu, sorgum berpotensi menjadi salah satu sumber pangan *lapiocalol* berbasis biji-bijian dan umbi-umbian di Indonesia. Namun, pengembangannya masih kurang mendapat perhatian dari pemerintah meskipun tanaman ini telah lama dikenal di berbagai daerah dengan sebutan yang berbeda (Tabri & Zubachtirodin, 2013). Hingga saat ini, pemanfaatan sorgum masih terbatas, umumnya hanya digunakan sebagai bahan makanan tradisional. Padahal, biji sorgum tidak hanya dapat dijadikan pangan pokok, tetapi juga berpotensi menjadi bahan baku untuk *lapiocal* makanan, pakan ternak, hingga *lapioc* lain. Oleh karena itu, peran Kementerian Pertanian sangat penting dalam memperluas pemanfaatan sorgum.

Sorgum merah memiliki prospek besar untuk diolah menjadi berbagai produk pangan karena kaya protein, vitamin, dan mineral. Akan tetapi, minat masyarakat terhadap sorgum masih rendah disebabkan adanya kandungan zat antinutrisi seperti kafirin, fitat, dan *lapioc*. Tanin dapat menimbulkan rasa sepat, terutama pada kulit sorgum berwarna gelap (Suarni, 2016). Salah satu potensi sorgum yang belum dimanfaatkan secara maksimal adalah penggunaannya sebagai pangan fungsional. Tanaman ini kaya serat dan senyawa bioaktif seperti *lapioc* dan antosianin yang bersifat antioksidan. Walaupun *lapioc* juga digolongkan sebagai antinutrisi, pengolahannya menjadi tepung dapat menurunkan kadar *lapioc* tetapi tetap mempertahankan aktivitas antioksidan. Kelebihan lain tepung sorgum adalah bebas gluten, sehingga cocok dikonsumsi oleh penderita *lapioc* maupun individu yang menjalani diet bebas gluten.

Sorgum merah memiliki banyak keunggulan yang menjadikannya komoditas pangan potensial. Kandungan serat, protein, zat besi, dan antioksidannya memberikan manfaat kesehatan (Widiastuti *et al.*, 2019). Selain bebas gluten, sorgum merah juga aman bagi penderita celiac atau alergi gluten. Keunggulan lainnya adalah ketahanannya terhadap kekeringan sehingga dapat tumbuh baik di lahan kering dengan curah hujan rendah. Sorgum merah juga memiliki indeks glikemik rendah, sehingga aman dikonsumsi penderita diabetes karena tidak menimbulkan lonjakan gula darah. Dari sisi lingkungan, sorgum tergolong ramah lingkungan karena memerlukan lebih sedikit air dan pupuk *lapiocalol* tanaman pangan lain

(FAO, 2018). Selain itu, sorgum merah bersifat serbaguna karena bisa diolah menjadi tepung, cookies, stik, sirup, pakan ternak, hingga Tapioca.

Salah satu bentuk olahan sorgum adalah stik, camilan berbahan campuran tepung sorgum, Tapioca, terigu, margarin, dan air. Produk ini berbentuk panjang pipih, bertekstur renyah, serta bercita rasa gurih karena diolah dengan cara digoreng (Pratiwi, 2013). Stik yang baik memiliki ciri khas berwarna kuning keemasan, beraroma khas kue, bertekstur kering dan renyah, serta memiliki rasa gurih. Menurut Badan Standarisasi Nasional (2015), kadar air maksimal pada makanan ringan adalah 4%. Pada umumnya, stik bawang dibuat dengan tepung terigu berprotein rendah hingga sedang, karena tidak membutuhkan proses pengembangan adonan. Camilan ini cukup Tapioca dan disukai berbagai kalangan usia, dari anak-anak hingga orang dewasa.

Pemanfaatan sorgum dalam produk makanan ringan di Indonesia masih jarang dilakukan oleh sebab itu, penambahan tepung sorgum dalam pembuatan stik diharapkan dapat meningkatkan nilai gizi serta memberikan manfaat kesehatan. Penelitian ini bertujuan untuk menentukan formulasi terbaik penggunaan tepung sorgum pada pembuatan stik serta menganalisis kelayakan usahanya.

1.2 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan:

1. Formulasi terbaik dari kombinasi tepung sorgum merah, terigu, dan Tapioca dalam pembuatan stik sorgum dengan kualitas terbaik.
2. Analisa kelayakan finansial dalam pembuatan stik sorgum berbahan kombinasi tepung sorgum merah, terigu, dan Tapioca

1.3 Manfaat Penelitian

1. Memanfaatkan Tepung Sorgum Merah, Tepung Terigu dan Tepung Tapioka dalam pembuatan Stik Sorgum.
2. Menambah Pengetahuan, Membuka Wawasan, Dan Memberikan Ide Bagi Mahasiswa Tentang Pemanfaatan Tepung Sorgum Merah, Tepung Terigu, dan Tepung Tapioka dalam pembuatan Stik Sorgum.

1.4 Hipotesis

1. Diduga formulasi perbandingan tepung sorgum, terigu, Tapioca berpengaruh nyata dalam pembuatan stik sorgum.
2. Diduga stik sorgum dengan penambahan tepung sorgum merah, tepung terigu dan tepung Tapioca hasil perlakuan terbaik layak untuk diusahakan.