

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Camilan stik merupakan salah satu makanan ringan, termasuk dalam jenis kue kering dengan bahan dasar tepung terigu. Berbentuk pipih dan panjang pengolahannya dengan cara digoreng, mempunyai rasa gurih serta bertekstur renyah (Pratiwi, 2013). Kegiatan menyantap camilan atau mengemil merupakan kegiatan yang disukai hampir di semua kalangan dari berbagai umur dan latar belakang. Fatmah (2002), menyatakan bahwa kelompok sosio-ekonomi tinggi dan rendah senang mengemil makanan ringan sambil melakukan berbagai aktivitas. Kriteria stik yang baik adalah berwarna kuning keemasan, beraroma khas kue, bertekstur kering dan renyah serta memiliki rasanya yang gurih.

Produk stik sudah banyak beredar dipasaran dengan berbagai konsumen dari jenis umur, disamping itu juga banyak konsumen yang tertarik dengan produk stik karena kerenyahan dan pilihan rasanya. Selama ini sebagian besar stik yang beredar dipasaran dengan berbagai jenis dan variasi rasa stik, seperti stik keju (*cheese stick*), stik ubi dan stik kentang, berdasarkan variasi bahan utama pembuatannya dan juga bumbu yang digunakan dalam pengolahannya. Stik yang biasanya beredar dipasaran hanya dibuat dari tepung terigu dan tepung tapioka yang diberi bumbu-bumbu dan digoreng.

Komponen terbesar stik adalah pati, sehingga perlu dilakukan usaha pengolahan makanan yang bertujuan untuk meningkatkan kandungan gizi stik, dengan cara penambahan bahan lain salah satunya dengan bubuk ceker ayam. Banyak yang tidak mengetahui kandungan gizi yang terkandung didalam ceker ayam, terutama kandungan nilai gizi proteinnya yang tinggi. Ceker ayam merupakan hasil ikutan ternak, faktanya banyak masyarakat yang suka, selain karena rasanya yang enak, harganya murah, juga memiliki kandungan gizi yang tinggi khususnya protein dan mineral namun pengolahannya masih terbatas (Shobikhah, 2014).

Hingga saat ini, umumnya ceker ayam dikonsumsi sebagai pelengkap mie ayam, sup, dan olahan makanan lain. Dalam hal ini ceker ayam masih memiliki

nilai jual rendah, untuk meningkatkan nilai jual ceker ayam diperlukan teknologi dalam pengolahan. Pembubukan ceker ayam merupakan salah satu alternatif pengolahan untuk mempertahankan kandungan gizi, memperpanjang masa simpan, lebih mudah digunakan sebagai bahan tambahan atau substitusi pada makanan.

Menurut Badan Pusat Statistik Data Sensus Pertanian tahun 2016 populasi ayam ras di Sumatera Barat dari tahun 2014 sampai dengan 2016 mengalami peningkatan seiring meningkatnya jumlah permintaan konsumen pada daging ayam. Jumlah populasi ayam tersebut merupakan potensi untuk mendapatkan bahan baku dalam pembuatan bubuk ceker ayam. Ceker ayam juga memiliki kandungan zat seperti protein, karbohidrat, lemak, vitamin A, asam folat, kalsium, fosfor, asam lemak omega 3, dan omega 6 yang mempunyai peran penting dalam menunjang kesehatan tubuh (Purwatiwidiastuti, 2011). Penambahan bubuk ceker ayam pada pembuatan stik ceker dalam penelitian ini diharapkan dapat menambah nilai gizi pada stik ceker yang dihasilkan dan juga dapat menambah variasi dan cita rasa pada stik yang telah ada.

Penelitian pendahuluan dalam pembuatan stik ceker bubuk ceker ayam dengan tepung terigu telah penulis lakukan dengan tingkat pencampuran antara tepung terigu dengan bubuk ceker yaitu 90% : 10%, 80% : 20%, 70% : 30% dan 60% : 40%. Pada tingkat pencampuran 90% : 10% dan 80% : 20% diperoleh adonan stik yang masih normal sesuai kriteria stik pada umumnya, yaitu warna kuning keemasan, beraroma khas kue stik, tekstur kering dan renyah serta rasa yang gurih. Berbeda dengan tingkat pencampuran antara tepung terigu dengan bubuk ceker 70% : 30% dan 60% : 40% adonan stik terlalu gelap sehingga tidak menarik. Penelitian selanjutnya penulis menetapkan tingkat pencampuran bubuk ceker ayam 0%, 5%, 10%, 15% dan 20 %.

Berdasarkan uraian diatas maka dilakukanlah penelitian dengan judul **“Pengaruh Pencampuran Bubuk Ceker Ayam dengan Tepung Terigu terhadap Karakteristik Stik Ceker”**.

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dilakukannya penelitian ini adalah:

1. Mengetahui pengaruh pencampuran bubuk ceker ayam dengan tepung terigu terhadap karakteristik stik ceker.
2. Mengetahui tingkat penerimaan panelis secara uji organoleptik terhadap stik ceker.

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat dilakukannya penelitian ini adalah:

1. Meningkatkan nilai ekonomis ceker ayam.
2. Penganekaragaman produk olahan ceker ayam.

1.4 Hipotesis Penelitian

H₀: Pencampuran bubuk ceker ayam dengan tepung terigu tidak berpengaruh terhadap karakteristik stik ceker.

H₁: Pencampuran bubuk ceker ayam dengan tepung terigu berpengaruh terhadap karakteristik stik ceker.

