

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Inovasi terhadap pengolahan bahan pangan sangat dibutuhkan saat ini. Aktivitas konsumen yang tinggi menyebabkan masyarakat menuntut untuk disediakan makanan yang cepat saji, mempunyai nilai gizi, dan aman untuk dikonsumsi. Oleh karena itu, diperlukan suatu tindakan pengolahan susu untuk mempertahankan mutu produk susu. Disamping itu salah satu program ketahanan pangan adalah penyediaan dan pemanfaatan bahan baku lokal diantaranya adalah dadih.

Dadiah berasal dari Sumatera Barat yang terbuat dari susu kerbau kemudian dimasukkan ke dalam tabung bambu dan ditutup menggunakan daun pisang atau plastik lalu difermentasi pada suhu ruang selama 1-2 hari sampai terbentuk gumpalan. Dari beberapa penelitian diketahui bahwa dadiah mengandung bakteri asam laktat (*Lactobacillus casei*) yang merupakan probiotik, yang mampu menyehatkan saluran pencernaan manusia (Purwati, Arief dan Rakhmadi, 2011).

Beberapa keunggulan dadiah diantaranya memiliki nilai gizi lebih tinggi dari bahan asalnya. Kandungan nutrisi pada dadiah yang dibuat dari susu kerbau memiliki kadar air sekitar 69 – 73 %, protein 6,6 - 5,7%, lemak 7,9 - 8,2%, kadar asam 0,96 - 1 % (Afriani, 2008), oleh karena itu dadiah dapat mengendalikan dan meningkatkan kesehatan usus serta lebih mudah diserap oleh tubuh (Purwati dkk., 2011).

Namun dibalik keunggulan dadiah, dewasa ini yang menjadi masalah dalam pemasaran dadiah adalah kurang populernya dadiah terutama dikalangan anak-anak dan remaja. Kurang disukainya dan kurang populernya dadiah dikarenakan aroma

dan rasanya yang asam, karakteristik yang tidak bisa disimpan lama juga turut menurunkan nilai ekonomi dadih.

Untuk itu harus dilakukan salah satu cara untuk meningkatkan penerimaan konsumen terhadap dadih. Dengan merubah bentuk, rasa, aroma dan tampilan dadih tanpa menyebabkan kehilangan nilai gizi dan manfaat yang terkandung didalamnya. Salah satu cara agar dadih dapat diterima oleh masyarakat luas, yaitu dengan cara membuat dadih dalam bentuk *stick*.

Stick merupakan makanan ringan yang bentuknya pipih panjang menyerupai tongkat serta bersifat kering dan renyah. *Stick* dadih selain dapat dikonsumsi sebagai cemilan juga mengandung gizi yang baik bagi kesehatan karena adanya kandungan dadih dalam *stick* tersebut. *Stick* dadih merupakan *stick* yang dibuat dengan penambahan dadih sebagai sumber protein yang mengandung mineral-mineral yang dibutuhkan tubuh seperti kalsium, fosfor, dan zat gizi lain (Khairani dan Andi, 2007).

Beberapa tahun belakangan ini dikembangkan pangan fungsional yang dapat memberikan manfaat tambahan fungsi gizi dasar pangan dalam suatu kelompok masyarakat, salah satu caranya dengan memberikan sifat fungsional dari bahan lain seperti wortel (*Daucus carota L.*) Diantara berbagai macam sayuran, wortel merupakan salah satu sayuran yang kaya akan serat, vitamin, mineral, dan protein seperti triptofan, lisin, tirosin, asam glutamat, alanine dan sejenisnya. Wortel kaya provitamin A berupa β karoten yang akan diolah tubuh menjadi vitamin A dan juga berfungsi sebagai antioksidan. Penambahan wortel terhadap *stick* dapat memperkaya *stick* dengan serat, protein nabati, vitamin dan antioksidan. Untuk mempermudah pencampuran wortel terhadap adonan *stick*,

dapat dilakukan dengan cara mengubah wortel menjadi tepung. Selain itu tepung wortel memiliki nilai gizi yang lebih tinggi dari pada wortel utuh. Hal ini disebabkan karena pada tepung wortel kadar air yang ada telah dihilangkan (Deviurianty, 2011).

Rochimiwati dkk., (2011) menyatakan bahwa pada pembuatan kue jajanan pasar dimana substitusi yang terbaik pada penambahan tepung wortel dengan konsentrasi 10% sampai 25%. Penambahan tepung wortel terhadap *stick* dadih diharapkan dapat menyediakan cemilan yang tidak hanya lezat namun juga menyehatkan bagi masyarakat.

Berdasarkan uraian diatas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **Pengaruh Penambahan Tepung Wortel (*Daucus carota L.*) Pada Pembuatan *Stick* Dadih terhadap Kadar Lemak, Kolesterol, dan Aktivitas Antioksidan.**

1.2. Perumusan Masalah

1. Adakah pengaruh penambahan tepung wortel terhadap Kadar Lemak, Kolesterol, dan Aktivitas Antioksidan.
2. Pada konsentrasi berapa wortel yang terbaik dalam proses pembuatan *stick* dadih.

1.3. Tujuan dan Manfaat Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan wortel (*Daucus carota L.*) pada pembuatan *stick* dadih terhadap Kadar Lemak, Kolesterol, dan Aktivitas Antioksidan. Sedangkan manfaat dari penelitian ini diharapkan dapat menjadikan *stick* dadih sebagai makanan ringan/cemilan yang sehat dan bergizi bagi semua kalangan masyarakat.

1.4. Hipotesis Penelitian

Penambahan wortel (*Daucus carota L.*) pada pembuatan *stick* dadih berpengaruh terhadap penurunan kadar lemak, kolesterol, dan peningkatan antioksidan.

