BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Umbi bit (Beta vulgaris L.) atau sering juga dikenal dengan sebutan akar bit merupakan tanaman berbentuk akar yang mirip umbi-umbian, termasuk dari famili Amaranthaceae. Bit merah merupakan tumbuhan yang banyak dijumpai di Eropa dan sebagian Asia serta Amerika. Ciri fisik jenis umbi bit adalah umbinya berbentuk bulat seperti kentang dengan warna merah ungu gelap, tinggi hanya berkisar 1-3 meter, dan apabila dipotong buahnya akan terlihat garis putih-putih dengan warna merah muda (Makhnev & Shermetova, 2018). Buah bit mengandung vitamin C yang cukup tinggi sehingga dapat digunakan sebagai antioksidan yang dapat mencegah penyakit kanker. Selain antioksidan, buah bit juga memiliki komponen utama yaitu pigmen betasianin yang memberikan warna merah keunguan (Makhnev & Shermetova, 2018).

Bit kaya karbohidrat yang mudah menjadi energi serta zat besi yang membantu darah mengangkut oksigen ke otak. Bit bewarna merah, warna ini disebabkan oleh gabungan pigmen unggu betasianin dan pigmen kuning betasantin.

Kandungan yang terdapat pada umbi bit yaitu asam folat (menumbuhkan dan mengganti sel-sel yang rusak), kalium (memperlancar keseimbangan cairan didalam tubuh), vitamin c (menumbuhkan jaringan dan menormalkan saluran darah), magnesium (menjaga fungsi otot dan syaraf), zat besi (metabolisme energi dan sistem kekebalan tubuh), tembaga (membentuk sel darah merah), fosfor (memperkuat tulang), caumarin (mencegah tumor), dan betasianin (mencegah kanker).

Stik merupakan salah satu makanan ringan atau jenis kue kering yang berbentuk pipih panjang dan cara penyelesaiannya dengan cara digoreng, stik mempunyai warna stik kuning keemasan, rasa gurih serta bertekstur renyah, beraroma khas kue. Stik sering dikonsumsi masyarakat sebagai cemilan sehari-hari oleh anak-anak,remaja serta orang dewasa. Stik merupakan kata serapan dari bahasa Inggris yang artinya tongkat atau sesuatu yang berbentuk seperti batang. Kue dengan kualitas yang baik, diperlukan bahan-bahan yang berkualitas. Selama ini sebagian besar produk yang beredar di pasaran yaitu stik keju, stik bawang dan banya stik laiinya. Bahan dasar pembuatan stik adalah pembuatan stik ini yaitu tepung terigu, tepung sagu, lemak, telur serta air dan tepung tapioka.

Stik mengandung karbohidrat yang sangat tinggi, sehingga upaya untuk meningkatkan kandungan gizinya maka perlu ditambahkan kandungan yang lain salah satunya yakni buah bit. Dimana penggunaan buah bit untuk menambah nutrisi yang mengandung asam folat, serat, zat bezi dan fosfor yang cukup tinggi Haryadi, (2011). Manfaat tepung tapioka sebagai campuran dalam pembuatan makanan ringan baik dari pengolahan kering maupun yang basah tepung tapioka juga penambah kekenyakan pada suatu produk.

Kelemahan stik banyaknya produk yang sama dengan produk yang dibuat sehingga menjadikan produk tersebut tidak terlalu diminati dan juga harga yang lebih terjangkau dan produk mudah melempem.

Penambahan umbi bit dalam pembuatan stik bertujuan untuk meningkatkan potensi penggunaan bahan umbi – umbian seperti umbi bit dalam pembuatan produk pangan sehingga akan mendukung ketahanan pangan serta kreativitas

dalam mengembangkan produk. Selain itu diharapkan produk pangan yang dihasilkan mempunyai zat gizi yang lebih baik khususnya dalam pemenuhan semua zat besi seperti karbohidrat, protein, lemak, dan juga Fe yang mampu mengatasi terjadinya anemia terhadap remaja putri. Umbi bit diantaranya kaya akan kandungan mangan, potasium, dan vitamin C yang dibutuhkan tubuh sepanjang hari. Dengan tambahan dari buah bit ini akan memberi banyak kasiat karena terdapat banyak kandungan gizi yang baik dalam umbi bit bagi tubuh.

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan diatas, maka peneliti tertarik untuk mengetahui karateristik mutu organoleptik camilan stik dengan penambahan umbi bit

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan hal yang telah diuraikan dalam latar belakang diatas, maka dirumuskan masalah penelitian sebagai berikut : “Bagaimana karateristik mutu organoleptik camilan stik dengan penambahan umbi bit

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Mengetahui karateristik mutu organoleptik camilan stik dengan penambahan umbi bit

2. Tujuan Khusus

a. Mengetahui sifat organoleptik meliputi: rasa, warna, tekstur, dan aroma dari stik dengan penambahan umbi bit.
b. Menghitung zat gizi camilan stik dari penambahan umbi bit
c. Menganalisis penambahan umbi bit yang terbaik pada pembuatan camilan stik

D. Manfaat

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi sarana edukasi serta informasi kepada masyarakat tentang zat gizi salah satunya dari umbi bit serta cara pengolahan umbi bit menjadi stik yang selama ini hanya bisa dikonsumsi sebagai makanan ringan.

2. Manfaat Kritis

Penelitian ini diharapkan dapat menambah perbendaharaan perpustakaan Jurusan Gizi, menambah informasi dan wawasan serta sebagai bahan rujukan mahasiswa Jurusan Gizi khususnya mengenai penambahan umbi bit dalam pembuatan stik sebagai makanan yang tinggi vitamin dan zat besi.