

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Singkong merupakan makanan yang banyak diminati oleh semua orang dari berbagai kalangan. Selain harganya murah dan mendapatkannya mudah, singkong memiliki kandungan gizi yang banyak. Singkong juga menjadi makanan pokok bagi sebagian penduduk karena proses penanaman yang mudah dan gizi yang terkandung tidak kalah dengan nasi yang menjadi makan pokok mayoritas masyarakat.

Singkong atau ketela pohon sebagai sumber pangan, tidak hanya digunakan sebagai makanan tambahan pengganti beras, tetapi dapat dikembangkan menjadi produk industri. Beberapa macam produk olahan dari singkong dapat berupa tepung tapioka, keripik singkong, dan stick singkong.

Stick singkong merupakan jenis makanan ringan yang bentuknya bulat batang memanjang, biasanya dikonsumsi pada waktu senggang. Proses pembuatan stick singkong dapat divariasikan dengan berbagai macam rasa dan bahan tambahan sesuai dengan selera dan permintaan konsumen.

Saat ini keberadaan stick singkong di pasaran kota Gorontalo belum ada. Hal ini tidak saja disebabkan oleh kurangnya pasokan singkong sebagai bahan baku, melainkan karena pengetahuan masyarakat yang masih sangat minim, khususnya industri rumahan di kota Gorontalo terhadap proses pengolahan stick singkong.

Berdasarkan hal tersebut, maka penulis tertarik melakukan kajian tentang *“Proses Pengolahan Stick Singkong di UKM Flamboyan”*

## **1.2 Rumusan Masaalah**

Bagaimanakah proses pengolahan Stick singkong di UKM Flamboyan.

## **1.3 Tujuan dan Manfaat**

### **1.3.1 Tujuan**

Untuk mengetahui tahapan pengolahan Stick singkong di UKM Flamboyan.

### **1.3.2 Manfaat**

1. Menambah wawasan dan pengalaman mengenai proses pengolahan stick singkong.
2. Sebagai input/informasi bagi petani atau masyarakat yang berminat membuka usaha atau industri pengelolaan stick singkong guna menambah penghasilan.