

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Snack merupakan makanan ringan yang sejak dulu dikenal luas oleh masyarakat Indonesia sebagai produk pangan hasil olahan sebuah industri, meluasnya jumlah konsumen *snack* di Indonesia dapat dilihat pada industri *snack* di Indonesia yang berkembang sangat pesat. Munculnya berbagai industri *snack* di Indonesia memicu terjadinya persaingan antar industri *snack*, sehingga memaksa industri berlomba-lomba memproduksi *snack* yang memiliki daya saing lebih baik. Persaingan tidak hanya mengacu pada banyaknya jenis *snack* yang dihasilkan tetapi varian rasa untuk jenis *snack* yang sama, demi memenuhi hal tersebut industri *snack* dituntut untuk menghasilkan produk dalam berbagai rasa yang unik.

Sebagian besar masyarakat Gorontalo hanya mengenal *snack* sebagai makanan ringan yang tidak memiliki nilai gizi, olehnya industri perlu memproduksi *snack* yang komposisi dan kandungan gizinya bisa diketahui oleh masyarakat. Salah satu cara yaitu dengan menambahkan bahan yang memiliki kandungan protein yang tinggi seperti keju.

Keju merupakan produk pangan hasil olahan susu yang kini telah dikenal luas oleh masyarakat seluruh Indonesia sebagai produk pangan yang bernilai gizi tinggi, tingginya kandungan gizi pada keju dapat dilihat dengan semakin banyaknya jumlah industri roti dan kue yang menggunakan keju sebagai salah satu bahan campurannya,

atau dengan semakin banyaknya jenis-jenis keju yang dapat dijumpai di pasar dan ditoko-toko, keju merupakan industri susu yang sederhana sebab tidak memerlukan modal yang besar dan peralatan yang canggih dalam pengolahannya, dengan semakin meningkatnya jumlah konsumen keju di Indonesia maka pengembangan industri keju memiliki prospek yang cukup cerah. (Anugrah, 1987).

Berkaitan dengan hal tersebut maka produk yang tepat untuk dihasilkan dengan menggunakan keju sebagai bahan dasarnya yaitu: ***Stick Rasa Keju***. Pemilihan *Stick* Rasa Keju ini merupakan bentuk kepedulian terhadap masyarakat Gorontalo yang mengenal *snack* pada umumnya kurang baik dikonsumsi terutama anak-anak, masyarakat perlu menyadari bahwa ditengah-tengah zaman yang produksi pangannya kurang memperhatikan nilai gizi pada satu produk melainkan hanya mengutamakan daya bersaing di pasaran, masih ada satu produk yang ingin dihasilkan untuk semua kalangan dan tentunya lebih mengutamakan mutu dan nilai gizi yang terkandung dalam produk tersebut.

Stick Rasa Keju merupakan makanan cemilan berbahan keju dan tentunya dengan berbagai campuran bahan kue yang lain seperti tepung terigu, telur, gula, susu, margarin. *Stick* rasa keju merupakan *stick* yang cocok buat semua kalangan dan tentunya bernilai gizi tinggi, sehingga pengolahannya pun mulai diikuti oleh UKM Lifeta. Hal inilah yang melatar belakangi penulis untuk melakukan kajian terhadap ***proses pengolahan stick rasa keju***.

1.2. Rumusan Masalah

Bagaimana proses pengolahan *stick* rasa keju di UKM Lifeta

1.3 Tujuan dan Manfaat

1.3.1 Tujuan

Tujuan penulisan kajian ini untuk mengetahui proses pengolahan *Stick* Rasa keju dan teknik pencetakan dari *Stick* Rasa Keju.

1.3.2 Manfaat

1.3.2.1 Menambah wawasan penulis dalam mengembangkan ide agar lebih berkreasi dalam mengolah hasil pertanian.

1.3.2.2 Mengerjakan secara langsung proses pembuatan *stick* rasa keju.

1.3.2.3 Memberikan sumbangsih pengetahuan bagi masyarakat yang mempunyai minat untuk belajar mengolah *stick* rasa keju.