

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

*Snack bar* merupakan makanan ringan berbentuk batangan yang praktis, mudah disiapkan, dan mudah dikonsumsi (Sunyoto *et al.*, 2019). *Snack bar* yang ada di pasaran menggunakan tepung terigu sebagai bahan dasarnya. Penggunaan tepung terigu dalam *snack bar* bisa digantikan oleh bahan pangan lokal lain. Hal ini menjadi prospek terbesar bagi industri pangan Indonesia dalam mengembangkan *snack bar* yang terbuat dari produk lokal, selain itu dapat meningkatkan diversifikasi produk lokal serta makanan olahan (Taula *et al.*, 2021). Salah satu bahan pangan lokal yang berpotensi untuk dijadikan bahan baku *snack bar* adalah tepung ubi jalar ungu.

Ubi jalar ungu merupakan ubi jalar yang sering dijumpai di Indonesia. Pada tahun 2015, produksi ubi jalar di Indonesia sebesar 2.297.634 ton. Produksi ubi jalar sebagian besar berada di Pulau Jawa, salah satunya di Jawa Tengah yaitu sebesar 151.312 ton pada tahun 2015 (Statistik, 2015). Kabupaten Semarang sebagai wilayah produksi terbesar ke tiga di Jawa Tengah sebanyak 24.982 ton (Statistik, 2018).

Ubi ungu mengandung serat pangan dan antioksidan dari antosianin, vitamin E, vitamin C, dan betakaroten. Antosianin merupakan sumber warna ungu dan bermanfaat untuk tubuh sebagai antioksidan, antihipertensi, dan antikanker.

Ubi ungu bisa diolah menjadi produk setengah jadi, seperti tepung yang dapat menggantikan tepung terigu untuk membuat roti, kue, dan mie basah (Nintami & Rustanti, 2012).

Penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa kandungan serat total tepung ubi jalar ungu yaitu 5,69 gram per 100 gram yang tergolong sebagai makanan tinggi serat (Bagus Widiatmoko & Estiasih, 2015). Selain itu, pada 100 gram tepung ubi ungu mengandung protein 2,8 gram, lemak 0,6 gram, karbohidrat 84,4 gram dan serat 12,9 gram (Izwardy D et al., 2017). Mengonsumsi serat pangan memberikan efek positif bagi kesehatan, karena melindungi tubuh dari penyakit seperti memelihara sistem pencernaan, apendisitis, konstipasi, hemoroid, kanker kolon, penyakit jantung dan arteri (Adi, 2017).

Kandungan protein pada tepung ubi ungu rendah, sehingga perlu ditambah bahan yang tinggi protein seperti tepung kacang-kacangan. Sumber kacang-kacangan salah satunya kedelai. Tepung kedelai merupakan bahan utama dalam pembuatan *snack bar* (Taula et al., 2021). Dilakukan kombinasi pada pangan lokal untuk memperkaya zat gizi *snack bar*.

Kedelai merupakan sumber protein yang tinggi dan serat yang baik. Kedelai dapat diolah menjadi tepung, dimana kandungan protein pada tepung kedelai yaitu 34,8%. Serat pada tepung kedelai sebanyak 3,2% per 100 gram bahan (Cahyani & Rosiana, 2020). Selain itu, pada 100 gram tepung kedelai mengandung protein 35,9 gram, karbohidrat 29,9 gram, lemak 20,6 gram, dan serat 5,8 gram (Izwardy D et al., 2017).

Kandungan protein pada *snack bar* komersial sebesar 10-25 gram dalam 100 gram takaran saji, memenuhi 15,4%-38% dari kebutuhan (Darniadi, 2021). Kandungan protein berperan terhadap indeks glikemik dalam suatu makanan. Tingginya protein dalam makanan akan merangsang sekresi insulin, kemudian glukosa dalam darah tidak terlalu banyak dan terkontrol. Dibandingkan dengan makanan sejenis yang memiliki kandungan protein rendah, makanan dengan kandungan protein tinggi cenderung memiliki indeks glikemik yang lebih rendah (Arif *et al.*, 2013).

Pengembangan produk pangan baru memerlukan uji daya terima untuk mengetahui kualitas produk pangan. Penerimaan konsumen terhadap suatu bahan makanan menggunakan alat indera manusia seperti indra penglihatan, indra pencicip, indra pembau, dan indra perabaan/ sentuhan (Ayustaningwarno, 2017). Pengujian daya terima ini dilakukan sebagai alat pengukur penerimaan terhadap produk *snack bar* yang bisa diterima oleh masyarakat dari segi sensori.

Pengembangan produk pangan lokal dapat dilakukan salah satunya dengan membuat formulasi *snack bar* rendah energi, tinggi protein, dan tinggi serat sebagai *snack* sehat untuk obesitas. Dilakukan penelitian ini agar mengetahui daya terima, kandungan energi, kandungan protein dan kandungan serat *snack bar* tepung ubi ungu (*Ipomoea batatas L.*) dan tepung kedelai (*Glycine max (L) Merrill*).

## **B. Rumusan Masalah**

Dari latar belakang yang telah diuraikan, dapat dirumuskan bahwa “Bagaimana daya terima, kandungan energi, kandungan protein dan kandungan serat *snack bar* tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L.*) dan tepung kedelai (*Glycine max (L) Merill*)?”

### **C. Tujuan Penelitian**

#### 1. Tujuan Umum

Menganalisis daya terima, kandungan energi, kandungan protein dan kandungan serat *snack bar* tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L.*) dan tepung kedelai (*Glycine max (L) Merill*).

#### 2. Tujuan Khusus

- a. Menganalisis daya terima *snack bar* tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L.*) dan tepung kedelai (*Glycine max (L) Merill*).
- b. Menganalisis kandungan energi dari formula *snack bar* terbaik.
- c. Menganalisis kandungan protein dari formula *snack bar* terbaik.
- d. Menganalisis kandungan serat *snack bar* dari formula *snack bar* terbaik.

### **D. Manfaat Penelitian**

#### 1. Bagi Peneliti

Pada penelitian ini, semoga bisa meningkatkan wawasan dan ilmu peneliti untuk melakukan penelitian selanjutnya yang berhubungan dengan *snack bar* tepung ubi ungu (*Ipomoea batatas L.*) dan tepung kedelai (*Glycine max (L) Merill*).

#### 2. Bagi Institusi Pendidikan

Memberikan kontribusi karya penelitian baru yang bisa digunakan sebagai referensi serta dikembangkan lagi.

### 3. Bagi Masyarakat

Diharapkan bisa digunakan sebagai informasi masyarakat mengenai daya terima, kandungan energi, kandungan protein dan kandungan serat *snack bar* tepung ubi ungu dan kedelai dimana untuk salah satu alternatif pangan dengan kandungan protein dan serat yang tinggi.