

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan ringan atau camilan yang juga dikenal dengan *Snack food* adalah makanan selingan yang dikonsumsi selain atau antara waktu makan utama dalam sehari dan dapat membantu memenuhi kebutuhan zat gizi setiap harinya. Salah satu *snack* yang banyak beredar dipasaran saat ini adalah *snack* yang berbentuk batang sehingga disebut *snack bar*. *Snack bar* didefinisikan sebagai salah satu jenis olahan pangan yang memiliki karakteristik yang padat dan terbuat dari kombinasi beberapa bahan pangan yang digabung menjadi satu dengan bantuan *binder* (Aminah *et al*, 2019).

Pembuatan *snack bar* dapat dikombinasikan dari beberapa bahan seperti sereal, aneka kacang dan aneka buah kering (Taula'bi *et al*, 2021). Bahan pengikat (*binder*) mempunyai fungsi untuk memperbaiki stabilitas emulsi serta memberi tekstur yang kompak dan padat. Bahan yang dapat digunakan sebagai binder dalam *snack bar* dapat berupa sirup, caramel, coklat, dan lain-lain (Rinda *et al*, 2018).

Snack bar merupakan produk yang cukup menjadi tren di kalangan masyarakat sekarang ini. Berbagai merk *snack bar* yang tersedia di pasaran sebagian besar komponen utama berupa biji-bijian dan buah-buahan kering dengan cita rasa manis. Namun, Saat ini sebageaian besar *snack bars* yang berada dipasaran terbuat dari tepung terigu (gandum) dan tepung kedelai yang merupakan komoditas impor Indonesia. Bahan baku granola juga lebih banyak berasal dari impor, seperti *oat*, *flax seed*, almond, buah-buahan kering seperti

kismis dan cranberry (BA Seno & KB Lewerissa, 2021). Bahan dasar yang digunakan dalam pembuatan *snack bar* umumnya menggunakan bahan baku yang berasal dari luar negeri seperti *oats*, kacang almond, dan raisin padahal Indonesia memiliki beragam bahan pangan lokal yang dapat dijadikan sebagai bahan baku pembuatan *snack bar* (Fajri M *et al*, 2022).

Pengembangan *snack bar* dengan bahan pangan lokal dapat dibuat menggunakan bahan dasar sukun. Sukun merupakan buah yang tinggi karbohidrat sebagai sumber energi (Wira M G *et al*, 2020). Sukun memiliki kandungan energi yang tinggi yaitu sebesar 119 kkal dan karbohidrat 28,10g per 100g (TKPI, 2017). Sukun mempunyai keunggulan dari bahan lokal lainnya yaitu sebagai salah satu diantara buah dengan kandungan karbohidrat yang tinggi.

Sukun mempunyai kelemahan waktu simpan yang tidak lama sehingga lebih baik diolah menjadi tepung. Selain dapat menambah waktu simpan, pengolahan tepung dapat digunakan sebagai bahan utama produk olahan pangan (Palijama *et al.*, 2017). Tepung sukun mengandung sekitar 80% karbohidrat dan energi 302 kalori/100 gram. Buah sukun mengandung lemak dan protein yang rendah dibandingkan dengan tepung terigu. Sehingga perlu ditambahkan bahan yang mengandung tinggi protein yang bias didapatkan dari kacang hijau.

Menurut Direktorat Gizi Masyarakat tahun 2018 kacang hijau mempunyai mempunyai kandungan protein 22,9g per 100 g kacang hijau. Kandungan protein tersebut lebih tinggi jika dibandingkan dengan kacang merah.. Menurut Sidabutar, *et al* (2013) tepung kacang hijau sebagai bahan

baku pembuatan produk, dapat menghasilkan olahan yang lebih beraneka ragam dan dapat mengurangi penggunaan tepung terigu (Nurchayani, 2016). *Snack bar* yang mengandung padat energi dan tinggi protein dapat menjadi pilihan makanan tambahan bagi orang yang mengalami kekurangan energi dan protein. *Snack bar* dengan komposisi zat gizi cukup dapat menjadi salah satu pilihan pangan sehat (Yan *et al*, 2017).

Berdasarkan uraian diatas, pembuatan *snack bar* berbasis bahan pangan lokal menggunakan tepung sukun dan tepung kacang hijau bertujuan untuk menciptakan variasi rasa dan inovasi pengembangan pangan menjadi produk yang enak, parktis dan mempunyai nilai gizi tinggi. Sehingga produk *snack bar* dipilih untuk memperkenalkan bahan pangan lokal tersebut agar lebih banyak dimanfaatkan dan banyak dikonsumsi masyarakat.

B. Rumusan Masalah

Bedasarkan latar belakang yang telah disampaikan, maka peneliti dapat merumuskan masalah “Bagaimana Kandungan Gizi Dan Tingkat Kesukaan *Snack Bar* Berbahan Dasar Tepung Sukun (*Artocarpus Altilis*) Dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiate L*)”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui kandungan gizi dan tingkat kesukaan *snack bar* berbahan dasar tepung sukun (*Artocarpus Altilis*) dan tepung kacang hijau (*Vigna Radiate L*).

2. Tujuan Khusus

- a. Mendeskripsikan tingkat kesukaan *snack bar* berbahan dasar tepung sukun dan tepung kacang hijau
- b. Menganalisis kandungan protein *snack bar* berbahan dasar tepung sukun dan tepung kacang hijau
- c. Menganalisis kandungan lemak *snack bar* berbahan dasar tepung sukun dan tepung kacang hijau
- d. Menganalisis kandungan karbohidrat *snack bar* berbahan dasar tepung sukun dan tepung kacang hijau
- e. Menganalisis kandungan energi *snack bar* berbahan dasar tepung sukun dan tepung kacang hijau

D. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan memberikan manfaat antara lain :

1. Bagi Peneliti

Manfaat bagi peneliti dari hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumber informasi dan dasar referensi tambahan bagi penelitian lainnya yang sejenis tentang kandungan gizi dan tingkat kesukaan *snack bar* berbahan dasar tepung sukun (*Artocarpus Altilis*) dan tepung kacang hijau (*Vigna Radiate L*).

2. Manfaat untuk instansi :

Manfaat dari hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan evaluasi bagi pihak pemerintah dalam upaya pengenalan produk lokal dan menjadi salah satu alternatif *snack* bergizi tinggi yang dapat dikonsumsi oleh masyarakat.

3. Manfaat untuk masyarakat

Hasil penelitian ini bermanfaat untuk menambah pengetahuan bagi masyarakat dan menambah alternatif dalam pengolahan buah sukun dan kacang hijau agar meningkatkan daya konsumsi dan nilai jual di masyarakat.