

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

*Snack bar* merupakan salah satu makanan selingan yang dikonsumsi di sela-sela aktivitas dan sebagai makanan penunda lapar. Kebanyakan masyarakat mengetahui *snack bar* adalah camilan sehat yang berlabel rendah kalori, sehingga menjadi kebiasaan di kalangan masyarakat karena dianggap menyehatkan, namun ternyata kesadaran masyarakat untuk mengkonsumsi masih tergolong cukup rendah yaitu hanya sekitar 34,5% (Septiani, 2016). Menurut Kementerian Pertanian (2014), *snack bar* adalah makanan padat dan kompak yang dibuat melalui formulasi bahan tepung dan bahan lainnya, kemudian dicetak dalam bentuk *bar*/batangan dan melalui proses *baking*. Bentuk *bar* dipilih karena kemudahan dalam konsumsi. (Izzo and Niness, 2001)

*Snack bar* yang tergolong sebagai makanan selingan rendah kalori harus memenuhi kriteria makanan yang enak, mudah didapat, dan cepat saji, selain itu *snack bar* juga harus mengandung gizi yang cukup dan aman dikonsumsi (Pradipta, 2011). Melihat kebiasaan yang ada di masyarakat munculah ide untuk mengembangkan produk *snack bar* berbahan dasar tepung pisang. Pisang merupakan komoditi yang potensial, karena produksinya yang besar dan belum dimanfaatkan secara maksimal, biasanya pisang hanya diolah menjadi keripik dan sebagai isian dalam produk *cake*. Pengolahan buah pisang menjadi tepung pisang juga dapat memperpanjang umur simpan dari buah pisang.

Bahan pengisi yang ditambahkan dalam *snack bar* adalah jamur kuping (*Auricularia polytricha*) dan kelapa parut kering. Semua bahan

yang digunakan dalam pembuatan *snack bar* adalah bahan pangan lokal yang mudah didapatkan dan masih terbatas pemanfaatannya.

*Snack bar* berbahan dasar tepung pisang tergolong *gluten free* karena tidak menggunakan penambahan tepung terigu dan hanya menggunakan sedikit telur untuk mengurangi kandungan lemak hewani dan juga meminimalkan biaya karena harga telur yang relatif lebih mahal daripada harga tepung lokal. Fungsi telur dalam *snack bar* adalah sebagai pengikat sehingga adonan menjadi lebih kompak dan memperbaiki tekstur (Tarwotjo, 2008) untuk menggantikan fungsi telur digunakan bahan lain yang memiliki fungsi sama yaitu tepung beras putih.

Tepung beras putih merupakan salah satu bahan pangan lokal yang dapat digunakan sebagai bahan pengikat dan meningkatkan kerenyahan. Kandungan pati yang ada dalam tepung beras putih yaitu amilosa dan amilopektin berfungsi sebagai perekat adonan sehingga ketika dicetak dan dilakukan pemanggangan adonan tidak pecah. Pembuatan *snack bar* berbahan dasar tepung pisang diharapkan mampu meningkatkan nilai guna dan daya cerna tepung pisang serta sebagai diversifikasi pangan lokal.

Penelitian pendahuluan dilakukan untuk mendapatkan formulasi yang tepat, serta mengetahui respon konsumen terhadap produk *snack bar* berbahan dasar tepung pisang. Terdapat kurang lebih 30 responden sebagai panelis pada penelitian pendahuluan. Dari penelitian pendahuluan memberikan hasil bahwa semakin bertambahnya proporsi tepung beras putih pada *snack bar* maka tekstur *snack bar* menjadi lebih rapuh dan beremah.

## **1.2. Rumusan Masalah**

1. Bagaimana pengaruh proporsi tepung beras putih dan tepung pisang terhadap karakteristik sifat fisikokimia *snack bar* ?

2. Bagaimana sifat organoleptik *snack bar* tepung pisang dengan perlakuan proporsi tepung beras putih?
3. Berapa proporsi tepung beras putih dan tepung pisang pada *snack bar* yang paling disukai panelis?

### **1.3. Tujuan**

1. Mengetahui pengaruh proporsi tepung beras putih dan tepung pisang terhadap karakteristik sifat fisikokimia *snack bar* .
2. Mengetahui sifat organoleptik *snack bar* tepung pisang dengan perlakuan proporsi tepung beras putih.
3. Mengetahui proporsi tepung beras putih dan tepung pisang pada *snack bar* yang paling disukai panelis.