

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Snack merupakan makanan selingan yang sering dikonsumsi selain makanan pokok. Perhatian masyarakat akan *snack* yang sehat sangat diperlukan karena *snack* yang sehat dapat menyumbangkan asupan protein, vitamin, mineral, dan serat yang bermanfaat bagi kesehatan tubuh. Salah satu usaha yang dapat dilakukan untuk pemenuhan *snack* yang sehat dan memberi nilai tambah bagi kesehatan yaitu mengolah beras merah menjadi *snackbar*.

Beras merah dihasilkan tanpa melalui proses penggilingan, tetapi hanya dikupas bagian kulitnya menjadi beras pecah kulit sehingga masih terdapat kulit ari pada bagian endosperm. Kulit ari beras merah kaya akan serat, minyak alami, dan lemak esensial (Santika dan Rozakurniati, 2010). Warna merah pada beras merah disebabkan karena adanya zat warna antosianin. Senyawa antosianin pada beras merah mempunyai kemampuan untuk menangkap radikal bebas dalam tubuh, sehingga bermanfaat bagi kesehatan. Beras merah juga berpotensi sebagai sumber protein, vitamin, mineral, dan kandungan serat sebesar 0,8% (DKBM, 1995). Keunggulan yang dimiliki oleh beras merah tersebut mendukung untuk dijadikan bahan dasar dalam pembuatan *snack* yang sehat. Pada penelitian ini beras merah diolah menjadi *snackbar*

Snackbar adalah produk makanan padat yang berbentuk batang dan merupakan campuran dari berbagai bahan kering seperti sereal, kacang-kacangan, buah-buahan kering, dan *puffed rice*. Dalam pembuatan *snackbar*, beras merah di olah menjadi *puffed rice*. *Puffed rice* adalah produk olahan beras yang dibuat dengan cara memanaskan beras pada suhu

tinggi sehingga volume beras mengembang dan menghasilkan tekstur yang renyah. *Puffed rice* memiliki karakteristik yang kompak dan renyah, sehingga dapat diolah menjadi *snack bar*. *Puffed rice* pada proses pembuatan *snackbar* direkatkan dengan bahan perekat untuk membentuk kualitas *snackbar*.

Kualitas *snackbar* ditentukan oleh sifat bahan perekat yang digunakan pada saat proses pencampuran. Bahan perekat merupakan bahan yang dapat digunakan untuk merekatkan *puffed rice* sehingga produk tetap pada bentuknya, serta berperan dalam pembentukan tekstur. Jenis bahan perekat yang digunakan untuk *snackbar* secara umum adalah sukrosa. Berdasarkan penelitian pendahuluan yang telah dilakukan, pada saat hanya menggunakan sukrosa sebagai bahan perekat, produk *snackbar* yang dihasilkan memiliki tekstur yang keras sulit untuk digigit sehingga diperlukan bahan tambahan lain. Bahan yang dapat ditambahkan adalah Gelatin.

Gelatin digunakan pada proses pembuatan *snackbar* bertujuan agar *snackbar* memiliki bentuk kokoh, tidak mudah hancur, namun sifat mudah digigit. Gelatin memiliki fungsi utama yaitu mengubah bentuk sol menjadi gel yang dapat berperan untuk menyatukan *puffed rice* pada saat proses pencampuran dan memberikan tekstur yang kokoh, serta tidak mudah hancur. Selain itu, gelatin dapat mengubah cairan menjadi padatan yang elastis sehingga penambahan gelatin menghasilkan *snack bar* yang memiliki sifat mudah digigit. Berdasarkan orientasi penelitian pendahuluan konsentrasi gelatin diatas 18% tekstur *snackbar* yang dihasilkan terlalu liat, dan sulit untuk digigit. Sebaliknya, konsentrasi gelatin dibawah 10% tesktur *snackbar* yang dihasilkan rapuh, dan mudah hancur. Hal ini mendasari dilakukannya penelitian untuk mengetahui pengaruh konsentrasi gelatin pada produk *snackbar* beras merah.

Konsentrasi gelatin yang digunakan dalam penelitian ini adalah 8% ; 10% ; 12% ; 14% ; 16% ; 18%. Perbedaan konsentrasi gelatin diduga berpengaruh terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *snackbar* beras merah.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh perbedaan konsentrasi gelatin terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *snackbar* beras merah?
2. Berapa besar konsentrasi gelatin *snackbar* beras merah yang paling diterima oleh konsumen?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh perbedaan konsentrasi gelatin terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *snackbar* beras merah.
2. Mengetahui berapa besar konsentrasi gelatin *snackbar* beras merah yang paling diterima oleh konsumen.