

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

*Snack bar* merupakan salah satu makanan selingan atau penunda lapar yang disukai masyarakat masa kini karena padat gizi dan mudah dikonsumsi ketika sedang menjalani kesibukan aktifitas dan pekerjaan. Definisi dari *snack bar* adalah makanan selingan siap santap yang secara umum terbuat dari tepung, gula, buah-buahan dan bahan lain yang padat gizi yang berbentuk batang. Berdasarkan jenis kandungannya, *snack bar* dibagi menjadi dua jenis yaitu *snack bar* berbasis protein dan *snack bar* berbasis karbohidrat. Tepung yang merupakan bahan baku utama pembuatan *snack bar* merupakan salah satu contoh bahan pangan setengah jadi yang memiliki versatilitas tinggi karena dapat diolah menjadi berbagai macam produk pangan. Produk tepung berasal dari berbagai macam sumber bahan baku nabati seperti gandum, jagung, kacang hijau maupun labu. Fleksibilitas sumber bahan baku produk tepung-tepungan dapat membuka peluang yang besar bagi berbagai produk sampingan (*by product*) dan hasil pertanian Indonesia yang masih sangat kurang pemanfaatannya.

Okara adalah hasil sampingan dari proses pembuatan susu kedelai dan tahu. Okara merupakan fraksi tidak larut yang tersisa pada penyaringan saat kedelai melalui proses hidrotermal penghancuran, penggilingan dan penyaringan. Ciri-ciri okara adalah berwarna putih kekuningan dan memiliki flavor lembut (Ostermann-Porcel *et al.*, 2016). Pembuatan *snack bar* dari okara yang telah dikeringkan sebagai bahan baku bersama dengan tepung terigu sangatlah menguntungkan di Indonesia. Penggunaan okara kering sebagai bahan baku pembuatan *snack bar* sangat menguntungkan karena tingginya tingkat konsumsi tahu di Indonesia.

Menurut data Badan Pusat Statistik (2018), konsumsi tahu per kapita rakyat Indonesia selama seminggu selalu meningkat dari tahun 2014 hingga 2017 pada angka 0,136 kg, 0,144 kg, 0,151 kg dan 0,157 kg. Tingkat konsumsi tahu per kapita selama seminggu juga lebih besar daripada konsumsi daging sapi maupun daging ayam yaitu 0,157 kg (tahu) dibanding 0,009 kg dan 0,124 kg (daging sapi dan daging ayam). Semakin tinggi tingkat konsumsi dan produksi tahu Indonesia maka semakin banyak pula okara yang dihasilkan sebagai *by product*, hal ini merupakan peluang besar bagi para teknolog pangan untuk memanfaatkan barang yang dianggap sisa menjadi suatu produk pangan yang dapat dijual dengan nilai tinggi seperti *snack bar*.

Menurut Sitanggang (2008), karakteristik fisik *snack bar* yaitu memiliki bentuk yang seragam, tekstur yang padat, berwarna kecoklatan dan memiliki cita rasa yang manis. Untuk memperoleh tekstur yang padat maka diperlukan suatu senyawa pengikat (*binder*) yaitu gula. Selain dapat memberikan tekstur yang padat penggunaan gula juga dapat memberi warna kecoklatan akibat pencoklatan non enzimatis dan cita rasa manis. Penggunaan jenis gula yang berbeda pada pembuatan *snack bar* diduga akan menghasilkan karakteristik produk yang berbeda pula. Gula yang digunakan pada penelitian ini adalah sukrosa dan madu. Sukrosa digunakan untuk membantu melekatkan bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan *snack bar* dan memberikan cita rasa manis. Sukrosa juga dapat memberikan kontribusi atas terbentuknya warna coklat pada produk akhir *snack bar*. Sedangkan madu digunakan untuk memberikan cita rasa manis yang khas dan berbeda pada produk *snack bar* sehingga lebih disukai oleh konsumen. Selain itu madu yang mengandung 38,5% fruktosa dan 31% glukosa, dapat memberikan tekstur yang lunak sehingga tekstur produk *snack bar* akhir menjadi tidak terlalu keras.

Pada penelitian ini diteliti pengaruh proporsi sukrosa dan madu

terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *snack bar* okara. Penelitian pendahuluan dengan mencoba berbagai macam proporsi sukrosa dan madu telah dilakukan sebelum penelitian utama. Berdasarkan hasil penelitian pendahuluan penggunaan proporsi sukrosa 100% menghasilkan produk *snack bar* yang keras dan memiliki tingkat kemanisan yang tinggi. Penelitian pendahuluan membuktikan bahwa penambahan proporsi madu lebih besar dari 40% dapat memperbaiki tekstur *snackbar* dan memberi rasa manis yang lebih lembut serta flavor khas madu sehingga lebih disukai. Proporsi sukrosa dan madu yang digunakan adalah 80:20, 70:30, 60:40, 50:50, 40:60, 30:70, 20:80. Sifat fisikokimia yang diteliti meliputi kadar air, aktivitas air, tekstur (*hardness*), dan kadar total serat pangan. Pengujian sifat organoleptik dilakukan dengan uji kesukaan pada parameter warna, tekstur, rasa, dan daya telan. Penelitian sifat fisikokimia dan organoleptik *snack bar* sudah pernah dilakukan oleh Halim (2018), akan tetapi penelitian yang dilakukan menggunakan gula pasir dan sirup glukosa.

## **1.2. Rumusan Masalah**

Bagaimana pengaruh proporsi sukrosa dan madu terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *snack bar* okara

## **1.3. Tujuan**

Mengetahui pengaruh proporsi sukrosa dan madu terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *snack bar* okara