

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Peanut butter slice merupakan sebuah produk inovasi yang berbasis kacang tanah (*Arachis hypogaea* L.), yang merupakan tanaman polong-polongan atau legum kedua terpenting setelah kedelai. Tanaman ini berasal dari Brazil, Amerika Selatan namun saat ini telah menyebar ke seluruh dunia yang beriklim tropis atau subtropis (Indrasti,2003). Kacang tanah merupakan salah satu komoditi pangan yang umum dijumpai di masyarakat. Rasanya yang enak dan nilai gizi yang cukup tinggi menyebabkan masyarakat suka mengkonsumsi produk olahan kacang tanah.

Kacang tanah dapat diolah menjadi berbagai macam produk. Masyarakat Indonesia umumnya mengolah kacang tanah secara sederhana menjadi kacang rebus, kacang goreng, kacang atom, bumbu masakan, ataupun produk-produk lainnya. Pengolahan kacang menjadi suatu produk tidak hanya dapat meningkatkan nilai guna dari kacang melainkan juga nilai jualnya. Salah satu produk olahan kacang tanah yang dapat meningkatkan nilai jualnya adalah *peanut butter*, yang sudah banyak dijumpai di masyarakat.

Peanut butter biasa dikemas dalam kemasan botol dan untuk mengkonsumsinya konsumen harus mengoleskan terlebih dahulu pada roti tawar. Produk ini memiliki potensi untuk dikembangkan, yaitu dalam bentuk *slice*. Inovasi pembuatan *peanut butter* dalam bentuk *slice* masih belum dijumpai di masyarakat. *Peanut butter slice* memiliki keunggulan dibandingkan dengan *peanut butter spread*, yaitu ukurannya yang sudah disesuaikan dengan bentuk roti tawar sehingga lebih mudah untuk disiapkan.

Komposisi gizi *peanut butter* bervariasi tergantung pada bahan penyusunnya, umumnya kaya akan energi, protein, vitamin (niasin, dan asam folat), serta mineral (fosfor, kalium, magnesium, dan kalsium) (Astawan, 2008). Salah satu komposisi *peanut butter* yang tinggi adalah komposisi lemaknya. Lemak *peanut butter* yang tinggi menyebabkan produk ini membutuhkan *emulsifier* untuk menjaga kestabilan emulsi *peanut butter* yang dihasilkan.

Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan *peanut butter slice* hampir sama seperti *peanut butter* pada umumnya, yaitu kacang, gula, garam, dan *emulsifier*. Namun tekstur *peanut butter* yang lunak menyebabkan produk ini memerlukan penambahan *gelling agent* agar dapat membentuk *slice* dengan tekstur yang padat. Bahan yang digunakan sebagai *gelling agent* dalam pembuatan *peanut butter slice* adalah agar batang dan *Hidroxy Propyl Methyl Cellulose* (HPMC). HPMC merupakan *gelling agent* semi sintetik turunan selulosa berupa serbuk putih yang larut dalam air. Industri pangan banyak memanfaatkan HPMC sebagai bahan pengental, pembuat gel, serta bahan penstabil. Gel yang dibentuk oleh HPMC jernih dan bersifat netral serta memiliki viskositas yang stabil pada penyimpanan jangka panjang (Rowe et al., 2009). Sifat termogelasi HPMC dapat digunakan untuk mengikat dan mempertahankan bentuk produk ketika bahan penyusun produk tidak memiliki kemampuan untuk mempertahankan bentuk (Phillips dan Williams, 2009).

Peanut butter slice membutuhkan penambahan konsentrasi HPMC yang tepat agar gel yang terbentuk baik. Penggunaan konsentrasi HPMC yang terlalu sedikit dapat menghasilkan *peanut butter slice* yang kurang kompak sehingga mudah hancur sedangkan penggunaan konsentrasi HPMC yang terlalu tinggi dapat menghasilkan *peanut butter slice* yang keras sehingga mudah patah. Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian untuk

mengetahui pengaruh konsentrasi HPMC terhadap karakteristik *peanut butter slice*.

1.2. Rumusan Masalah

1.2.1 Bagaimana pengaruh penggunaan berbagai konsentrasi HPMC terhadap karakteristik *peanut butter slice*?

1.3. Tujuan

1.3.1. Mengetahui pengaruh penggunaan berbagai konsentrasi HPMC terhadap karakteristik *peanut butter slice*.