

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

Inovasi produk dalam bidang pangan kini mulai berkembang dan bervariasi dari segi bahan dasar, rasa, bentuk, dan lain-lain. Produk pangan yang bervariasi menunjukkan bahwa masyarakat jaman sekarang menginginkan variasi makanan yang bergizi tinggi namun tetap digemari. Upaya peningkatan konsumsi makanan tidak hanya dititikberatkan pada makanan pokok dan lauk pauk saja, namun juga pada makanan ringan atau *snack food* yang diminati oleh masyarakat dari anak-anak hingga orang dewasa (Nurhayati, 2012).

Makanan ringan atau *snack food* merupakan makanan yang dikonsumsi antara atau selain waktu makan utama dalam sehari. Makanan ringan bersifat praktis dan dapat langsung dikonsumsi. *Snack* diharapkan dapat mengatasi rasa lapar serta menjadi suplai energi bagi tubuh, atau hanya untuk dinikmati rasanya (Hess *et al.*, 2016). Berdasarkan Surat Keputusan Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (2016), produk yang dikategorikan sebagai makanan ringan adalah semua yang berbahan dasar kentang, umbi, sereal, tepung atau pati (dari umbi dan kacang) dalam bentuk keripik, kerupuk, jipang, rempeyek, emping, dan lain-lain. *Snack* yang telah beredar dan sering dijumpai adalah *snack* berbasis karbohidrat berupa pati dan kurang memiliki nilai tambah. Usaha yang dilakukan untuk menciptakan *snack* yang memiliki nilai tambah bagi kesehatan adalah dengan memanfaatkan sayuran, seperti bayam. Bayam biasanya hanya diolah dijadikan berbagai macam masakan sehingga adanya pemanfaatan bayam ke dalam *snack* dapat meningkatkan nilai ekonomis bayam serta meningkatkan kualitas *snack* (Kasmira *et al.*, 2018).

Komposisi bahan pembuatan *snack* bayam pada penelitian ini, yakni bubuk bayam, tapioka, garam, dan air. Bayam (*Amaranthus hybridus* L.) dipilih sebagai bahan dalam *snack* ini dikarenakan bayam memiliki banyak manfaat bagi kesehatan tubuh karena kandungan berbagai nutrisinya, yakni vitamin, mineral (zat besi dan kalium), dan serat yang tinggi sehingga dapat meningkatkan nilai tambah *snack* (Mahayani *et al.*, 2014). Bayam juga dipilih karena produksi bayam yang melimpah di Indonesia, yakni mencapai 160,267 ton pada tahun 2016 (Badan Pusat Statistik, 2017) sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomisnya. Pada penelitian ini, daun bayam dikeringkan dengan *cabinet dryer* bersuhu 60°C sekitar dua jam dan dihaluskan sampai menjadi bubuk bayam berukuran 45 mesh. Bayam dijadikan bubuk bayam agar memperpanjang umur simpannya karena daun bayam mudah layu dan rusak, memudahkan pencampuran dengan bahan lain agar lebih homogen, serta menyeragamkan kenampakan warna produk dari *snack* bayam.

Pembuatan *snack* bayam ini membutuhkan tapioka, karena jika *snack* hanya terbuat dari bubuk bayam saja maka tekstur produk akhir yang dihasilkan akan tidak kompak, mudah retak, patah, dan tidak renyah. Penggunaan tapioka berfungsi untuk mengikat komponen-komponen bahan. Menurut Winarti *et al.*,(2015), kerenyahan produk yang dihasilkan dipengaruhi oleh rasio amilosa dan amilopektin. Kandungan amilosa dengan struktur rantai lurus akan mempengaruhi penurunan kerenyahan dan peningkatan kekerasan yang lebih tinggi karena proses pengembangan yang terjadi terbatas (Li dan Yeh, 2014). Amilopektin dengan struktur rantai bercabang akan lebih memerangkap air daripada amilosa sehingga dapat mempengaruhi kerenyahan dan kadar air produk (Harahap *et al.*, 2017).

Garam berfungsi dalam memberikan citarasa *snack* bayam dan air berfungsi dalam membantu penyatuan bahan-bahan kering dalam *snack* bayam.

Berdasarkan orientasi penelitian, pembuatan *snack* bayam dengan proporsi konsentrasi tapioka lebih dari 82% akan menghasilkan produk yang hancur saat digoreng sehingga tidak dapat menyeragamkan bentuk produk yang dihasilkan serta tekstur yang keras. Pembuatan *snack* bayam dengan proporsi konsentrasi tapioka kurang dari 67% akan menghasilkan produk *snack* bayam dengan tekstur terlalu renyah dan mudah patah, warna *snack* yang terlalu gelap serta rasa organoleptik yang kurang disukai karena rasa bayam yang terlalu dominan. Oleh karena itu, penelitian ini menggunakan proporsi tapioka dengan bubuk bayam sebesar 82%:18%; 79%:21%; 76%:24%; 73%:27%; 70%:30%; 67%:33%. Perbedaan proporsi tapioka dengan bubuk bayam akan berpengaruh terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik sehingga perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui pengaruhnya.

## **1.2. Rumusan Masalah**

1. Bagaimana pengaruh proporsi tapioka dengan bubuk bayam terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *snack* bayam?
2. Berapakah proporsi tapioka dengan bubuk bayam yang sesuai untuk digunakan dalam produk *snack* bayam?

## **1.3. Tujuan Penelitian**

1. Mengetahui adanya pengaruh proporsi tapioka dengan bubuk bayam terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *snack* bayam
2. Mengetahui proporsi tapioka dengan bubuk bayam yang sesuai untuk digunakan dalam produk *snack* bayam

**1.4. Manfaat Penelitian**

1. Meningkatkan diversifikasi produk olahan sayur bayam
2. Menghasilkan *snack* yang memiliki nilai tambah dengan adanya pemanfaatan bayam ke dalam *snack*