

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Masyarakat di jaman sekarang menyukai makanan yang bergizi namun tetap praktis untuk dikonsumsi seperti *snack bar*. *Snack bar* merupakan produk pangan yang diperoleh dari campuran atau kombinasi dari tiga atau lebih bahan pangan dengan nilai gizi dan rasa yang spesifik serta ditambahkan bahan pengikat yang memberikan tekstur yang tepat (Izzo dan Niness. 2001). *Snack bar* dapat dibuat dengan bahan dasar lokal seperti tepung pisang.

Tepung pisang dibuat dari hasil penggilingan buah pisang kering. Buah pisang merupakan tanaman yang cocok ditanam di iklim tropis seperti Indonesia. Badan Pusat statistik pada tahun 2018 menyatakan produksi pisang di Indonesia pada tahun 2017 mencapai 7.162.860 ton. Pengolahan buah pisang menjadi tepung pisang dapat mempermudah penggunaan buah pisang menjadi produk pangan yang lain sehingga dapat memanfaatkan potensi lokal yang melimpah serta mudah didapat. *Snack bar* juga dapat diisi dengan bahan lain seperti kacang tanah dan jamur kuping.

Kacang tanah dipilih untuk menambah kandungan protein dari *snack bar*. Kacang tanah merupakan salah satu sumber protein nabati yang dapat ditambahkan pada berbagai produk makanan. Depkes RI (2018) menyatakan bahwa kacang tanah memiliki kandungan protein sebesar 26,9 g/ 100 g kacang tanah.

Jamur kuping dapat tumbuh pada iklim tropis seperti Indonesia dan dapat tumbuh sepanjang tahun. Jamur kuping hitam dipilih sebagai bahan pengisi karena kaya akan serat dan mineral. Kandungan serat jamur kuping sebesar 5,1 g/ 100 g jamur kuping (Depkes RI, 2018).

Bahan pengikat dibutuhkan dalam proses pembuatan *snack bar* sebagai pembentuk adonan yang kompak. Bahan pengikat yang dapat digunakan salah satunya adalah tapioka. Tapioka merupakan salah satu bentuk olahan berbahan baku singkong. Tapioka dipilih karena mudah ditemukan di pasaran dan memiliki harga yang cukup terjangkau.

Proporsi tepung pisang dan tapioka yang digunakan pada penelitian ini adalah 100:0% sampai 70:30%(b/b) berdasarkan hasil uji pendahuluan yang dilakukan. Uji pendahuluan yang dilakukan adalah uji organoleptik dengan 30 panelis. Uji organoleptik menunjukkan tingkat kesukaan panelis semakin menurun seiring dengan peningkatan proporsi tapioka di atas 30%. Proporsi tapioka di atas 30% menyebabkan tekstur *snack bar* semakin rapuh dan mudah hancur serta patah.

Bentuk *snack bar* dengan proporsi tapioka di atas 30% tidak disukai panelis karena adonan dengan proporsi tapioka di atas 30% lengket dan menyebabkan adonan sulit untuk dicetak. Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terhadap proporsi tepung pisang dan tapioka yang tepat berdasarkan uji organoleptik dan sifat fisikokimia yang dihasilkan.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh proporsi tepung pisang dan tapioka terhadap karakteristik fisikokimia *snack bar*?
2. Bagaimana pengaruh proporsi tepung pisang dan tapioka terhadap organoleptik *snack bar*?
3. Berapa proporsi tepung pisang dan tapioka pada *snack bar* yang paling disukai panelis?

1.3. Tujuan

1. Mengetahui pengaruh proporsi tepung pisang dan tapioka terhadap karakteristik fisikokimia *snack bar*
2. Mengetahui proporsi tepung pisang dan tapioka terhadap organoleptik *snack bar*
3. Mengetahui proporsi tepung pisang dan tapioka pada *snack bar* yang paling disukai panelis