

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Food bar adalah produk pangan padat yang berbentuk batang dan merupakan campuran dari berbagai bahan kering seperti sereal, kacang-kacangan, buah-buahan kering yang digabungkan menjadi satu dengan bantuan binder (Rahman *et al.*, 2011). *Food bar* banyak digunakan dalam pengembangan pangan fungsional, makanan terapeutik dan suplemen olahraga. Sehingga penggunaan *food bar* tidak hanya terbatas pada keadaan darurat. Menurut Putra *et al.* (2020) *food bar* merupakan solusi terbaik bagi orang untuk makan cemilan dengan tujuan kesehatan yang baik seperti penurunan berat badan, sumber energi dan sumber protein dan serat yang baik.

Berdasarkan sudut pandang nutrisi, bars diklasifikasikan menjadi empat jenis yaitu fibrous, energi, diet dan protein bar (Silva *et al.*, 2013). *Food bar* memiliki nutrisi yang cukup sehingga dapat berfungsi sebagai makanan pengganti. *Food bar* umumnya dikonsumsi saat makan pagi dan makan siang. *Food bar* sebagai makanan pengganti makan pagi dianjurkan memiliki kandungan gizi berkisar 20% dari kebutuhan energi sehari (Perdana dan Hardiansyah, 2013). Komponen utama yang harus ada dalam *food bar* adalah komponen makronutrien seperti karbohidrat, protein dan lemak. *Food bar* diharapkan dapat memenuhi kebutuhan kalori dari komponen protein 10% - 15%, lemak 35% - 45% dan karbohidrat 40% - 50% dari total kalori (Kusumastuty *et al.*, 2015).

Food bar mayoritas terbuat dari tepung gandum yang merupakan komoditi impor. Oleh karena itu merupakan prospek yang baik bagi industri pangan untuk mengembangkan *food bar* yang berbasis bahan baku lokal yang dapat meningkatkan nilai tambah produk lokal dan meningkatkan diversifikasi pangan lokal. Pemanfaatan bahan baku lokal dalam pembuatan *food bar*, ditujukan sebagai diversifikasi pangan. Diversifikasi pangan tidak hanya untuk mengurangi ketergantungan akan jenis pangan tertentu, tetapi untuk mencapai keberagaman komposisi gizi sehingga mampu menjamin peningkatan kualitas gizi masyarakat.

Beberapa bahan lokal yang dapat dimanfaatkan sebagai *food bar* antara lain sukun dan kacang merah. Sukun merupakan bahan pangan yang dapat dimanfaatkan sebagai sumber karbohidrat pada *food bar*. Sukun segar mengandung 35,5% karbohidrat, selain itu sukun juga merupakan sumber vitamin dan mineral yang baik. Sukun mudah rusak dan busuk saat penyimpanan, sehingga perlu pengolahan menjadi tepung untuk meningkatkan daya simpan dan mempermudah pengolahan selanjutnya. Tepung sukun tidak mengandung gluten dan dapat mensubsitusi tepung terigu dalam pembuatan makan olahan tergantung produknya. Tepung sukun dapat dimanfaatkan pada pembuatan cookies, kue, mie dan produk lainnya (Waryat *et al.*, 2014)

Kandungan protein pada sukun sangat sedikit, yaitu kurang dari 2 g per 100 g buah sukun. Sehingga untuk memenuhi kebutuhan protein diperlukan penambahan dari bahan pangan lain. Protein pada *food bar* dapat menggunakan kombinasi sereal dan kacang-kacangan. Salah satu sumber protein nabati yang dapat digunakan adalah kacang merah. Kacang merah merupakan salah satu kacang-kacangan yang mudah didapat di pasar tradisional dengan harga yang relatif murah. Kacang merah merupakan bahan makanan sumber protein nabati yang potensial, kadar protein pada kacang merah mencapai 22,1 %. Kadar karbohidrat pada kacang merah cukup tinggi, sehingga dapat menjadi sumber energi yang baik. Kacang merah juga merupakan sumber mineral yang baik.

Pada *food bar* ditambahkan buah kurma sebagai alternatif pemanis. Kurma memiliki rasa yang manis. Komponen utama kurma merupakan karbohidrat, berupa gula yaitu glukosa, fruktosa dan sukrosa serta polisakarida seperti serat. Kurma mengandung glukosa, fruktosa dan sukrosa mencapai 20-70% (bobot kering), sehingga kurma sangat potensial digunakan sebagai pemanis pada *food bar*. Selain kandungan gula alami yang tinggi, kurma juga mengandung protein, serat kasar, lemak, mineral, vitamin dan antioksidan (Ayad *et al.*, 2020). Kurma mengandung antioksidan berupa komponen fenolik dan flavonoid (Satuhu, 2010).

Bahan baku pada penelitian ini adalah tepung sukun yang dipilih sebagai sumber karbohidrat, dan kacang merah yang dipilih sebagai sumber protein. Kedua bahan tersebut belum diketahui formula perbandingan yang tepat serta sifat fisikokimia dalam pembuatan *food bar*. Berdasarkan penelitian Anandito *et al.*

(2016) pembuatan *food bar* dengan bahan dasar tepung millet putih dan kacang merah memiliki hasil sensori dan sifat kimia terbaik pada perbandingan 60% millet putih dan 40% kacang merah dengan komposisi dalam 100 g *food bar* yaitu kadar air 16,45%, kadar abu 1,45%, kadar protein 10,99%, kadar karbohidrat 35,39% dan total kalori 233,80 kkal/bar. Sementara pada penelitian Soeparyo *et.al* (2018) pembuatan *food bar* dengan komposisi terbaik yaitu perbandingan tepung sagu 20% dan tepung kacang merah 80% dengan komposisi kimia yaitu kadar air 7,23%, kadar abu 1,93%, kadar lemak 16,50%, kadar protein 13,98% dan kadar karbohidrat 60,36%.

Pada penelitian pendahuluan yang telah dilakukan *food bar* dengan perbandingan tepung sukun dan tepung kacang merah masing-masing (60% : 40%), (50% : 50%) dan (40% : 60%). *Food bar* dengan perbandingan tepung sukun 60% dan tepung kacang merah 40% merupakan komposisi yang paling disukai panelis secara sensoris. Namun belum diketahui pengaruh terhadap karakteristik fisikokimia pada *food bar*. Sehingga pada penelitian ini digunakan perbandingan tepung sukun dan kacang merah sebagai berikut (70%:30%), (66%:45%), (60%:40%), (55%:45%) dan (50%:50%) untuk mengetahui komposisi terbaik antara tepung sukun dan kacang merah yang menghasilkan karakteristik *food bar* terbaik.

Berdasarkan uraian tersebut, telah dilakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Perbandingan Tepung Sukun (*Artocarpus Altilis*) Dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Terhadap Karakteristik *Food Bar*”**

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah :

- 1) Mengetahui pengaruh perbandingan tepung sukun dan kacang merah terhadap karakteristik *food bar*
- 2) Mengetahui perbandingan tepung sukun dan tepung kacang merah yang terbaik terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik *food bar*

1.3 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai perbandingan tepung sukun dan kacang merah terbaik berdasarkan sifat fisikokimia dan sensori pada *food bar*. Serta dapat memberikan variasi produk *ready to eat* berbasis pangan lokal.

1.4 Hipotesa Penelitian

H₀ : Perbandingan tepung sukun dan kacang merah tidak berpengaruh terhadap karakteristik mutu *food bar* yang dihasilkan

H₁ : Perbandingan tepung sukun dan kacang merah berpengaruh terhadap karakteristik mutu *food bar* yang dihasilkan

