

## I. PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara berkembang dengan jam kerja yang cukup tinggi yaitu 49 jam per minggu nya (BPS, 2016). Jumlah jam kerja penduduk Indonesia lebih tinggi dibandingkan dengan negara maju lainnya seperti Inggris, Jepang dan Jerman. Tingginya tingkat jam kerja masyarakat juga berdampak pada tingginya tingkat kesibukan masyarakat sehingga membuat masyarakat menyukai segala sesuatu yang instan dan praktis khususnya di masyarakat perkotaan, termasuk dalam pemilihan makanan. Selain itu, kesadaran dan kepedulian masyarakat terhadap kesehatan dan keamanan makanan merupakan salah satu *trend* perilaku konsumen pada beberapa tahun terakhir di Indonesia (Kutresningdian dan Albari, 2012).

Pola hidup masyarakat yang cenderung menyadari akan pentingnya kesehatan disertai dengan tingginya tingkat kesibukan masyarakat menyebabkan kebutuhan pangan tidak sebatas pada pemenuhan kebutuhan gizi konvensional bagi tubuh serta memuaskan mulut dengan cita rasa enak, melainkan pangan diharapkan mampu menjaga kesehatan dan kebugaran tubuh dan aman dikonsumsi serta praktis dalam penyajiannya (Winarno dan Felicia, 2007). Masyarakat dengan aktifitas yang tinggi serta tidak memiliki cukup waktu untuk mengonsumsi makanan dengan gizi lengkap membutuhkan *Food bar* sebagai sumber energi.

*Food bar* adalah salah satu produk makanan cemilan komersial yang memiliki mutu gizi seimbang yang berguna bagi tubuh diantaranya protein, karbohidrat, serat, vitamin dan mineral. *Food bar* pertama kali dikenalkan dan beredar di Amerika Serikat pada tahun 1980-an dan hingga saat ini produk dari *food bar* terus dikomersialkan diseluruh dunia. Selain kandungan gizi yang lengkap *food bar* juga memiliki bentuk *bar* atau kotak dengan ukuran kecil dan minimalis untuk kemudahan dalam konsumsi dan sebagai alternatif cemilan di saat sibuk (Wyatt, 2011).

Menurut Basuki et al (2013), *Food bar* belum populer bagi masyarakat Indonesia. Sampai saat ini *food bar* baru dikenal oleh kalangan remaja dan dewasa.

*Food bar* adalah 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. Binder dalam bar dapat berupa tepung, sirup, karamel, coklat, dan lain-lain (Chandra, 2010).

Bahan pangan yang digunakan dalam pembuatan *food bar* juga bermacam-macam yang ditujukan untuk memperoleh gizi yang lengkap sebagai upaya diversifikasi pangan. Saat ini *food bar* yang tersedia di pasaran masih terbuat dari terigu dan tepung kedelai yang adalah komoditi import Indonesia. Padahal untuk jenis produk ini dapat diproduksi memakai bahan tepung-tepungan dari bahan/baku lokal sehingga potensi lokal yang ada lebih dapat dimanfaatkan dimana ketersediaannya yang melimpah dan mudah didapatkan.

Ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas l.*) dapat dijadikan sumber karbohidrat dalam pembuatan *food bar*. Ubi jalar ungu merupakan salah satu komoditi pertanian yang murah, mudah diperoleh, produksinya tinggi, mengandung oligosakarida seperti rafinosa dan verbaskosa yang berfungsi sebagai prebiotik (Putra, 2014), dan dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu. Produksi ubi jalar ungu di Provinsi Sumatera Barat selalu mengalami kenaikan produksi dari tahun 2000 hingga 2016 dan puncak produksi terbanyak pada tahun 2016 yaitu sekitar 303,97 ton dan pada tahun 2017 hingga 2018 mengalami penurunan menjadi 135,469 ton (BPS SUMBAR, 2018).

Ubi jalar ungu mempunyai kandungan antosianin yang tinggi. Antosianin merupakan sumber warna ungu, sangat berguna bagi tubuh sebagai antikanker, antioksidan, antihipertensi dan lain-lain. Ubi jalar ungu memiliki beberapa kelebihan dibandingkan ubi warna lainnya, terutama dalam hal kandungan antosianinnya yang lebih tinggi, juga dengan kandungan Vitamin A dan E. Keberadaan senyawa antosianin pada ubi jalar ungu menjadikan jenis bahan pangan ini sangat menarik untuk diolah menjadi makanan yang mempunyai nilai fungsional (Nida et al, 2013).

Produk pangan olahan yang berbahan dasar kacang-kacangan dapat menunjang nilai protein nabati dari produk yang dihasilkan. Di Indonesia terdapat berbagai jenis kacang-kacangan dengan berbagai warna, varietas, bentuk, yang sangat berpotensi untuk menambah variasi dan zat gizi dalam berbagai produk makanan. Salah satu

komoditi kacang-kacangan yang banyak diproduksi di Indonesia adalah kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) merupakan salah satu jenis kacang-kacangan (*Leguminoceae*) yang memiliki kandungan pati serta serat yang tinggi. Kacang merah tersedia melimpah di Indonesia dan mudah diperoleh. Hal tersebut sesuai dengan data Ditjen Hortikultura (2016) yang menyatakan produksi kacang merah di Indonesia pada tahun 2013 mencapai 103,376 ton.

Kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L) memiliki kandungan gizi pada kacang merah sangat baik bagi kesehatan tubuh manusia. Kacang merah kering merupakan sumber protein nabati, karbohidrat kompleks, serat, vitamin B, folasin, tiamin, kalsium, fosfor, dan zat besi (DKBM, 2004). Kacang merah kaya akan asam folat, kalsium, karbohidrat kompleks, serat dan protein yang tergolong tinggi. Kandungan karbohidrat kompleks dan serat yang tinggi dalam kacang merah membuatnya dapat menurunkan kadar kolesterol darah (Afriansyah, 2010).

Pemanfaatan kacang merah di Indonesia masih sangat terbatas penggunaannya. Kacang merah mempunyai manfaat yang besar untuk bahan makanan. Pada umumnya pengolahan kacang merah digunakan dalam pembuatan sup, bubur dan es krim. Oleh karena itu perlu adanya inovasi pemanfaatan kacang tanah sebagai bahan tambahan *food bar* sebagai bentuk dari diversifikasi pangan.

Pembuatan *food bar* biasanya ditambahkan *flavor* untuk menambah cita rasa. *Food bar* berbahan dasar ubi jalar ungu dan kacang merah ini ditambahkan bubuk cassia vera untuk menambah cita rasa dan meningkatkan karakteristik mutu. Aroma dari cassia vera membuat tanaman rempah ini menjadi salah satu penyedap yang banyak digunakan dalam pembuatan makanan dan minuman (Azima, 2005 dalam Anto, 2018).

Cassia Vera (*Cinnamomun burmanii*) banyak digunakan sebagai bumbu dapur maupun obat-obatan. Cassia Vera berkhasiat meningkatkan daya tahan tubuh karena mengandung antioksidan yang tinggi. Cassia Vera mengandung minyak atsiri (sinamaldehyda, eugenol, terpen) pati, kalsium oksalat, dan lemak. Cassia Vera mengandung sinamaldehyd, eugenol, asam sinamat, katekin, epikatekin dan senyawa polifenol lain. Senyawa fitokimia ini menjadikan cassia vera potensial sebagai

antioksidan dan selain sebagai penambah cita rasa masakan (Hastuti dan Rustanti, 2014).

Berdasarkan uraian diatas, peneliti tertarik untuk melakukan pengkajian formulasi *food bar* dengan bahan dasar tepung ubi jalar ungu dan kacang merah yang ditambahkan bubuk cassia vera sebagai bentuk diversifikasi pangan. Oleh karena itu dilakukan penelitian dengan judul “**Pengaruh Penambahan Bubuk Cassia Vera (*Cinnamomum burmanni*) Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Food Bar Berbahan Dasar Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*) Dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*)**”.

### **1.2. Tujuan Penelitian**

1. Mengetahui pengaruh penambahan bubuk cassia vera terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik *food bar* berbahan dasar ubi jalar ungu dan kacang merah.
2. Mengetahui penambahan bubuk cassia vera yang tepat pada *food bar* berbahan dasar ubi jalar ungu dan kacang merah sehingga diperoleh karakteristik mutu terbaik.

### **1.3. Manfaat Penelitian**

1. Memanfaatkan dan meningkatkan produktivitas pangan lokal khususnya tepung dari komoditi kacang-kacangan sebagai diversifikasi pangan.
2. Mengurangi ketergantungan penggunaan tepung terigu sebagai bahan baku pembuatan *food bar*.
3. Memberi informasi kepada masyarakat mengenai bahan alternatif berbahan umbi dan kacang-kacangan sebagai komoditas lokal.
4. Meningkatkan nilai guna dan nilai ekonomis ubi jalar ungu, kacang merah dan cassia vera.