

I. PENDAHULUAN

I.I Latar Belakang

Seiring dengan berkembangnya ilmu pengetahuan dibidang gizi dan kesehatan, kesadaran masyarakat akan kesehatan dan pentingnya nilai gizi dalam makanan yang mereka konsumsi menyebabkan kebutuhan akan pangan berkualitas meningkat juga. Makanan berkualitas yang dikonsumsi masyarakat diharapkan dapat menunjang terciptanya generasi bangsa yang sehat.

Selain dari makanan pokok, ketersediaan zat-zat gizi juga berasal dari makanan kudapan, selingan, atau camilan (*snack*). *Snack* merupakan makanan yang dikonsumsi diantara waktu makan utama (Anonim, 2008). Oleh karena itu, frekuensi konsumsi *snack* menjadi sangat tinggi karena dapat dikonsumsi kapan saja. Produk *snack* yang ada di pasaran umumnya hanya merupakan sumber energi karena bahan penyusun utamanya adalah tepung, gula, dan lemak. *Snack* tersebut umumnya rendah akan berbagai komponen bioaktif seperti serat pangan (*dietary fiber*), antioksidan serta mineral yang berperan penting bagi kesehatan.

Snack yang sehat tidak hanya kaya akan nilai energi, tetapi sebaiknya juga mengandung serat pangan, antioksidan, aneka vitamin, dan mineral yang sangat penting untuk kesehatan. Menurut (Astawan, 2009) hindari konsumsi *snack* yang mengandung bahan tambahan makanan (*food additives*), seperti pewarna, pengawet, dan pemanis apalagi yang tidak sesuai aturan. Salah satu makanan ringan yang sedang menjadi trend adalah *snack bar*.

Snack bar merupakan makanan yang padat dan kompak yang dibuat menggunakan formulasi bahan tepung dan ingredient lainnya. Pembuatan *Snack Bar* untuk meningkatkan nilai protein, lemak, dan karbohidratnya dapat menggunakan kacang-kacangan dan serelia dan dapat pula ditambahkan buah-buahan untuk meningkatkan kandungan serat pangannya. Hal ini berfungsi untuk meningkatkan cita rasa dan menambah nilai gizi dari produk tersebut (Wibowo, 2013). *Snack bar* yang banyak beredar dipasaran harganya cukup mahal karena masih berupa produk impor.

Hal ini bertentangan dengan kebutuhan konsumen akan pangan sehat yang harganya terjangkau. Padahal banyak bahan pangan lokal dan hasil samping industri pangan dengan potensi yang cukup tinggi namun selama ini belum dimanfaatkan secara optimal. Oleh karena itu perlu adanya pemanfaatan bahan-bahan lokal dan hasil samping industri pangan seperti kacang hijau dan bekatul dalam pembuatan *snack bar* sehingga menghasilkan produk yang potensial untuk dipasarkan. Didalam kemasan *energy bar* tertera kandungan karbohidrat 50%-60%, protein 10%-15%, dan kandungan serat pangan 25%-30%. Komposisi tersebut didasari oleh konsep gizi seimbang. Saat ini banyak orang yang salah kaprah menartikan segala bentuk makanan sehat dalam kemasan sebagai energi bar padahal, berdasarkan komposisi zat gizi didalamnya, makanan sehat itu ada yang disebut sebagai *energi bar*, *protein bar*, atau *diet bar* (Novita, 2010).

Bekatul merupakan salah satu hasil samping pada proses penggilingan padi. Pada proses penggilingan beras pecah kulit diperoleh hasil samping dedak sebanyak 8-9% dan bekatul sekitar 2-3%. Dedak kasar biasanya dapat dijadikan pakan ternak oleh masyarakat akan tetapi bekatul masih dapat dijadikan bahan makanan untuk dikonsumsi oleh manusia. Mengingat kandungan gizi yang dimiliki oleh bekatul. Departemen Pertanian (2002) juga menyebutkan bahwa ketersediaan bekatul di Indonesia cukup banyak yaitu mencapai 4.5-5 juta ton dalam setiap tahunnya, bekatul merupakan salah satu sumber bahan makanan yang sehat dan alami yang kaya akan antioksidan, multivitamin dan serat pangan untuk penangkal penyakit generatif dan juga kaya akan pati, protein, lemak, vitamin, dan mineral (Damayanthi, 2007).

Kacang hijau (*Vigna radiata*,L.) yang juga biasa disebut *mungbean* merupakan tanaman yang dapat tumbuh hampir di semua daerah di wilayah Indonesia. Tanaman kacang hijau merupakan salah satu tanaman *Leguminosae* yang cukup penting di Indonesia posisinya menduduki tempat ketiga setelah kedelai dan kacang tanah (Agarwal, dan Prasad, 2008).

Di Indonesia kacang hijau banyak dikonsumsi oleh masyarakat, namun pengolahan kacang hijau untuk dijadikan pangan olahan masih terbatas dan hanya dimanfaatkan sebagai bubur kacang hijau, bahan pengisi bakpia, dan sari minuman (Rahman, 2011). Hingga saat ini, penggunaan kacang hijau di Indonesia dalam

bidang pangan masih terbatas. Padahal produksi dari tanaman kacang hijau itu sendiri di Indonesia cukup besar. Kacang hijau memiliki kandungan protein yang cukup tinggi sebesar 22% dan merupakan sumber mineral penting, antara lain kalsium sebesar 223 mg dan fosfor 319 mg (Retnaningsih, *et al* (2008). Kacang hijau mengandung serat sebesar 7,5/100 gram, sehingga dapat mencukupi kebutuhan serat sebesar 20% sehari (Persagi, 2012).

Bahan pangan yang mengandung serat yang tinggi nilai indeks glikemik juga akan cenderung rendah. Indeks glikemik merupakan tingkatan pangan menurut efeknya terhadap peningkatan kadar gula darah. Indeks glikemik yang tinggi pada bahan pangan dapat dengan cepat menaikkan kadar gula darah (Rimbawan dan Siagian, 2004). Serat dalam bentuk utuh berfungsi sebagai penghambat Fisik pada pencernaan sehingga indeks glikemiknya juga akan rendah.

Bekatul dan kacang hijau yang kaya akan nilai gizi seperti serat, mineral, antioksidan dan sumber protein dapat dimanfaatkan untuk dijadikan bahan pangan fungsional seperti *snack bar*. Penggunaan tepung bekatul dan kacang hijau pada pembuatan produk *snack bar* ini dapat menjadi salah satu diversifikasi pangan. Mengingat keunggulan yang dimiliki bekatul dan kacang hijau, diharapkan adanya suatu produk makanan ringan yang sehat sekaligus dapat memanfaatkan komoditi lokal dan hasil samping industri menjadi produk yang dapat diterima masyarakat. Hal ini memungkinkan pemanfaatan maksimal dari bahan mentah maupun penanganan limbah. Dengan adanya produk *snack bar* diharapkan pemanfaatan bekatul dan kacang hijau sebagai sumber serat yang dapat ditingkatkan.

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mengetahui pengaruh tingkat perbandingan bekatul dan tepung kacang hijau terhadap karakteristik fisikokimia dan sensoris *snack bar* yang dihasilkan.
2. Mendapatkan tingkat perbandingan bekatul dan tepung kacang hijau yang terbaik dalam menghasilkan *snack bar* berdasarkan karakteristik uji organoleptik.

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini antara lain agar bekatul dan kacang hijau sebagai bahan dasar *snack bar* dapat diolah dan dimanfaatkan secara maksimal untuk meningkatkan nilai jualnya.

1.4 Hipotesa Penelitian

- H₀: Perbandingan bekatul dan tepung kacang hijau tidak berpengaruh terhadap karakteristik fisikokimia dan sensoris *snack bar* yang dihasilkan.
- H₁: Perbandingan bekatul dan tepung kacang hijau berpengaruh terhadap karakteristik fisikokimia dan sensoris *snack bar* yang dihasilkan.

