

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Manusia membutuhkan asupan energi untuk dapat menunjang tubuh beraktivitas tanpa merasa kelelahan. Asupan energi tersebut dapat dipenuhi dengan sarapan pagi. Kebiasaan sarapan pagi dapat menjadi salah satu upaya perbaikan gizi masyarakat (Mariza, 2012 dalam Hartoyo, Sholihah, Fauzia, & Rachmah, 2015). Menurut Undang-undang No. 36 Tahun 2009 pasal 141 ayat 1 menyatakan bahwa upaya perbaikan gizi masyarakat ditujukan untuk peningkatan mutu gizi perseorangan dan masyarakat. Energi yang dianjurkan dari sarapan setidaknya mencukupi sekitar 15-30% dari kebutuhan energi tubuh per hari (Kementrian Kesehatan, 2014).

Pada saat ini masyarakat Indonesia seperti anak-anak, remaja dan dewasa banyak yang salah kaprah mengenai sarapan. Dengan mengkonsumsi air putih, susu, teh atau kopi sudah dianggap sebagai bentuk sarapan (Hardinsyah, 2013). Selain itu banyak masyarakat yang sering menunda dan mengabaikan sarapan pagi. Salah satu faktor yang menyebabkan remaja bahkan sebagian masyarakat tidak sarapan adalah karena merasa tidak memiliki waktu yang cukup atau lupa untuk menyiapkan sarapan (Rosida & Adi, 2018). Solusi yang dapat dilakukan adalah dengan mengkonsumsi produk makanan *ready to eat* sebagai pemenuhan kebutuhan sarapan pagi, salah satunya yaitu produk *food bar*. Menurut Jariyah *et al.* (2017) *food bar* mengandung gula yang dapat dijadikan sebagai suplai energi serta dapat langsung dikonsumsi (*ready to eat*).

Food bar merupakan produk pangan berbentuk batang dengan kalori yang cukup tinggi dan dibuat dari campuran berbagai bahan pangan (Ladamay & Yuwono, 2014). *Food bar* adalah makanan *ready to eat* atau makanan siap saji dengan kandungan nutrisi yang seimbang, mengandung protein, lemak, mineral, vitamin, energi dan karbohidrat, serta dapat mengurangi rasa lapar (King, 2006; Ryland *et al.*, 2010; Wyatt, 2011 dalam Ho *et al.*, 2016). *Food bar* biasanya berukuran kecil dan dikemas dalam kemasan yang praktis, sehingga mudah untuk dibawa kemana saja. Hal ini dapat menjadikan *food bar* sebagai pilihan yang tepat sebagai makanan selingan atau pengganti disaat orang-orang tidak punya banyak

waktu untuk sarapan, makan siang ataupun makan malam. Salah satu jenis *food bar* yang dapat dijadikan sebagai sarapan adalah *energy bar*. *Energy bar* merupakan salah satu bentuk *food bar* dengan kandungan kalori yang tinggi dibandingkan jenis *food bar* lainnya. *Food bar* yang beredar dipasaran pada saat ini umumnya terbuat dari tepung kacang kedelai dan tepung terigu yang merupakan komoditas impor (Ladamay & Yuwono, 2014). Ada banyak jenis komoditas lokal yang dapat menggantikan penggunaan tepung terigu dan kedelai dalam pembuatan *food bar* ini, salah satunya adalah tepung singkong.

Menurut (Kementerian Pertanian RI, 2019), gandum dan kedelai diikuti oleh jagung dan beras merupakan komoditas pangan penyumbang impor terbesar di Indonesia. Sedangkan komoditas penyumbang ekspor terbesar adalah singkong. Singkong merupakan salah satu tanaman umbi-umbian penghasil karbohidrat yang banyak ditemukan di Indonesia. Singkong menempati urutan ketiga menjadi komoditas tanaman pangan terpenting setelah padi dan jagung. Komoditas singkong Indonesia tidak hanya berperan penting di dalam negeri namun juga dalam produksi singkong dunia (Ariningsih, 2018). Menurut data FAO (2015) dalam Natanegara (2016), produksi singkong di dunia berasal dari enam negara salah satunya yaitu Indonesia. Berdasarkan data produksi singkong dunia tahun 2004-2013, Indonesia menempati urutan keempat sebagai produsen singkong terbesar. Singkong dapat diolah lebih lanjut untuk menambah nilai guna dan nilai jualnya seperti dengan menjadikannya tepung singkong.

Pemanfaatan tepung singkong sebagai pengganti tepung terigu atau tepung kacang kedelai dalam pembuatan *food bar* juga bertujuan sebagai salah satu bentuk diversifikasi pangan untuk menjaga ketahanan pangan. Selain itu tepung singkong juga mengandung energi dan karbohidrat yang cukup tinggi. Singkong menempati urutan ketiga sebagai pangan sumber energi terbesar setelah padi dan jagung yang digunakan di negara tropis (Sudarmonowati, Hartati, Fathoni & Hartati, 2018). Dalam 100g tepung singkong terkandung karbohidrat sebanyak 88,2 g (Direktorat Gizi Masyarakat, 2018). Sehingga tepung singkong dalam pembuatan *food bar* digunakan sebagai sumber karbohidrat. Namun protein dalam tepung singkong sangat rendah yaitu hanya 1,1/100 g tepung. Untuk itu perlu

ditambahkan bahan lain sebagai sumber penghasil protein dalam *food bar*. Salah satu komoditas pangan lokal yang dapat digunakan yaitu kacang tanah.

Kacang tanah (*Arachis hypogaeae* L.) merupakan salah satu komoditas kacang-kacangan yang banyak ditemui dan digunakan di Indonesia. Masyarakat Indonesia pada umumnya menggunakan kacang tanah sebagai bahan tambahan dalam pembuatan kue kering seperti *cookies* dan biskuit. Selain itu juga dapat diolah langsung dengan cara digoreng atau diolah menjadi kacang telur. Peningkatan kebutuhan kacang tanah kian meningkat dari tahun ke tahun sejalan dengan meningkatnya kapasitas industri pakan dan makanan di Indonesia, bertambahnya penduduk, kebutuhan gizi masyarakat dan diversifikasi pangan (Siregar, Mawarni & Irmansyah, 2017). Kacang tanah dapat digunakan sebagai pangan sumber protein dan lemak. Kadar lemak pada kacang tanah berkisar 44,2 – 56,0% dan protein sekitar 17,2 – 28,8% (Yulifianti, Santosa & Widowati, 2018).

Berdasarkan pra penelitian yang telah dilakukan, untuk perbandingan kedua bahan ini digunakan lebih banyak kacang tanah daripada tepung singkong. Hal ini dikarenakan kacang tanah mengandung kalori yang lebih tinggi untuk dapat menyumbang energi yang lebih banyak pada produk *food bar*. Sehingga energi yang sesuai dengan persyaratan *food bar* dapat tercapai. Pada penelitian ini ditetapkan perbandingan antara tepung singkong dan kacang tanah yang digunakan adalah, (40g : 60g), (35g : 65g), (30g : 70g), (25g : 75g), (20g : 80g).

Berdasarkan uraian diatas, maka telah dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mendapatkan perbandingan yang tepat dan melihat karakteristik *energy bar* dari tepung singkong dan kacang tanah. Untuk itu penulis melakukan penelitian dengan judul “**Karakteristik *Energy Bar* Berbahan Dasar Tepung Singkong Dan Kacang Tanah (*Arachis Hypogaeae* L.)**”.

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dilakukan penelitian ini adalah :

1. Mengetahui pengaruh perbandingan tepung singkong dan kacang tanah terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik *energy bar*.

2. Mengetahui jumlah perbandingan tepung singkong dan kacang tanah yang tepat sehingga diperoleh produk dengan karakteristik mutu terbaik.

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Diharapkan dapat meningkatkan nilai guna dan nilai jual tepung singkong serta kacang tanah.
2. Mengurangi penggunaan tepung terigu dan kacang kedelai dalam pembuatan *food bar*
3. Terciptanya produk *energy bar* berbasis pangan lokal sebagai salah satu bentuk diversifikasi pangan.

1.4 Hipotesis Penelitian

H_0 : Perbandingan tepung singkong dan kacang tanah tidak berpengaruh terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik *energy bar*.

H_1 : Perbandingan tepung singkong dan kacang tanah berpengaruh terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik *energy bar*.

