

I. PENDAHULUAN

1.1.Latar Belakang

Snack bar merupakan produk makanan ringan batangan yang terbuat dari campuran tepung- tepungan dengan bahan lain seperti sereal, buah- buahan dan kacang- kacang yang diikat dengan agen pengikat (*binder*) yang tinggi serat dan biasanya dikonsumsi sebagai makanan selingan (Christian, 2011). Menurut Christian (2011) *snack bar* tidak hanya kaya akan energi tetapi sebaiknya juga mengandung serat yang tinggi. Produk *snack bar* yang beredar umumnya terbuat dari tepung terigu dan tepung kedelai yang merupakan komoditas impor. Oleh karena itu, untuk mengurangi ketergantungan terhadap penggunaan terigu dan tepung kedelai impor, digunakan alternatif lain dengan mengganti kedua komoditi ini dengan bahan pangan yang tinggi serat dan mudah dijumpai yang memiliki potensi cukup besar salah satunya beras merah dan kacang merah.

Beras merah merupakan sumber pati tergolong sereal yang memiliki efek fisiologis terhadap kesehatan. Pada 100g beras merah mengandung 7,5g protein, 0,9g lemak, 77,6g karbohidrat, 0,016g kalsium, 0,163g fosfor, 0,3g zat besi, 0,21g vitamin B1 dan antosianin (Anggraeni, Ramdanawati, dan Ayuantika, 2019). Kandungan antosianin pada beras merah bermanfaat sebagai antioksidan yang dapat melindungi sel dari kerusakan akibat radikal bebas. Namun beras merah mengandung kadar protein yang rendah sehingga dibutuhkan bahan pangan lain untuk memenuhi kebutuhan protein tersebut, salah satunya dengan penambahan kacang merah.

Kacang merah merupakan sumber protein nabati kelompok kacang polong yang cukup potensial sekaligus mengandung sumber energi yang cukup tinggi . Pada 100 g kacang merah mengandung 4g serat larut dan serat tidak larut (Putri, 2020). Berdasarkan Tabel Komposisi Pangan Indonesia, kadar protein dalam 100 g kacang merah adalah 22,1 g. Kacang merah mengandung karbohidrat kompleks, protein, vitamin B, Vitamin K, zat besi, kalsium dan fosfor (Putriningtyas dan Wahyuningsih, 2017).

Beras merah dan kacang merah juga termasuk bahan pangan dengan indeks glikemik rendah. Indeks glikemik adalah respons glukosa darah terhadap makanan dibandingkan dengan respons glukosa darah terhadap glukosa murni. Indeks glikemik berguna untuk mengetahui respons glukosa darah terhadap jenis dan jumlah makanan yang dikonsumsi (Rimbawan, 2004). Indeks glikemik suatu pangan terbagi menjadi 3 kategori yaitu IG <55 (rendah), IG 55 – 70 (sedang) dan IG >70 (tinggi). Menurut Atkinson, Foster-Powell, dan Brand-Miller (2008) beras merah memiliki nilai indeks glikemik rendah yaitu 50. Sedangkan kacang merah memiliki nilai indeks glikemik 26 dan juga termasuk dalam kategori pangan indeks glikemik rendah.

Berdasarkan nilai gizi dan indeks glikemiknya, beras merah dan kacang merah dapat dijadikan sebagai bahan baku utama pembuatan *snack bar*. Penggunaan tepung beras merah dan tepung kacang merah dalam pembuatan *snack bar* ini diharapkan dapat menjadi salah satu upaya penganekaragaman pangan. Selain itu, produk *snack bar* ini diharapkan dapat lebih mengoptimalkan penggunaan beras merah dan kacang merah sebagai bahan pangan yang bernilai gizi tinggi.

Berdasarkan hasil pra penelitian yang telah dilakukan pada *snack bar* dengan perbandingan tepung beras merah 75 g : 25 g dan 55 g : 45 g, kedua produk ini disukai oleh panelis secara organoleptik. Produk *snack bar* yang dihasilkan memiliki warna kecokelatan. Berdasarkan hasil uji organoleptik panelis, rasa dari kedua produk disukai, dan dari kriteria tekstur panelis mengatakan bahwa produk *snack bar* yang dihasilkan mirip dengan produk komersial.

Berdasarkan hasil pra penelitian, pada penelitian ini akan dilihat pengaruh proporsi adonan antara tepung beras merah dan tepung kacang merah dengan perbandingan tepung beras merah : tepung kacang merah menggunakan formulasi 65 g : 35 g, 60 g : 40 g, 55 g : 45 g, 50 g : 50 g, 45 g : 55 g. Hal ini bertujuan untuk menghasilkan produk *snack bar* dengan indeks glikemik rendah dan kandungan protein yang tinggi. Oleh karena itu, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Pengaruh Tingkat Perbandingan Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) Dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Terhadap Karakteristik *Snack Bar*”.

1.2. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang dikemukakan maka tujuan dari penelitian ini antara lain :

1. Mengetahui pengaruh perbandingan tepung beras merah dan tepung kacang merah terhadap karakteristik mutu *snack bar*.
2. Mengetahui perbandingan tepung beras merah dan tepung kacang merah untuk menghasilkan *snack bar* terbaik.



1.3. Manfaat Penelitian

a. Bagi Peneliti

Memberikan wawasan dan ilmu pengetahuan bagi peneliti tentang formulasi pembuatan dan pengaruh dari perbandingan penggunaan bahan baku pembuatan *snack bar* terhadap karakteristik mutu, dan kadar serat pangan *snack bar*.

b. Bagi Masyarakat

Memberikan suatu informasi mengenai formulasi pembuatan dan pengaruh dari penggunaan bahan baku pembuatan *snack bar* terhadap karakteristik mutu, dan kadar serat pangan *snack bar*.

1.4. Hipotesis

H₀ : Perbandingan tepung beras merah dan tepung kacang merah tidak berpengaruh terhadap karakteristik mutu, dan kadar serat pangan *snack bar*.

H₁ : Perbandingan tepung beras merah dan tepung kacang merah berpengaruh terhadap karakteristik mutu, dan kadar serat pangan *snack bar*.