

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Snack bar adalah panganan 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 sirup, nougat, karamel, coklat, dan lain-lain (Chandra, 2010). Bahan pangan yang digunakan dalam pembuatan *snack bar* juga bermacam-macam yang ditujukan untuk memperoleh gizi yang lengkap sebagai upaya diversifikasi pangan.

Sebagian besar *snack bar* yang beredar dipasaran masih menggunakan tepung terigu dan kedelai yang rata-rata masih bahan impor. Salah satu upaya diversifikasi pangan yaitu menggunakan bahan-bahan pangan lokal yang memiliki komposisi gizi yang setara ataupun lebih tinggi dari bahan pangan yang ada sebagai alternatif pangan, seperti umbi-umbian, kacang-kacangan, dan lain-lain. Salah satu bahan pangan yang dapat dijadikan yaitu ubi jalar ungu.

Ubi jalar ungu merupakan bahan pangan yang memiliki kandungan nutrisi karbohidrat dan sumber kalori yang cukup tinggi. Oleh karena itu di beberapa daerah di Indonesia ubi jalar digunakan sebagai bahan makanan pokok. Ubi jalar juga merupakan sumber vitamin dan mineral. Vitamin yang di kandung oleh ubi jalar adalah Vitamin C, Vitamin A (betakaroten), Vitamin B1 (thiamin) dan Riboflavin. Sedangkan mineral dalam ubi jalar diantaranya adalah zat besi (Fe) fosfor (P) dan kalsium (Ca). Kandungan lainnya dari ubi jalar terutama pada ubi jalar ungu adalah antosianinnya, Total kandungan antosianin pada setiap tanaman bervariasi berkisar antara 20-600 mg/100g berat basah. Total kandungan antosianin pada ubi jalar ungu adalah 519 g/100g berat basah (Iriyanti, 2012). Keberadaan senyawa antosianin sebagai sumber antioksidan alami dari dalam ubi jalar ungu cukup menarik untuk di kaji mengingat banyaknya manfaat dari kandungan antosianin. Seiring dengan meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya hidup sehat, maka tuntutan konsumen terhadap bahan pangan juga bergeser. Bahan pangan yang kini mulai banyak diminati konsumen bukan saja

yang mempunyai penampakan cita rasa yang menarik, tetapi juga harus memiliki fungsi fisiologis tertentu bagi tubuh. Senyawa antosianin pada ubi jalar ungu menjadikan jenis bahan pangan ini sangat menarik untuk diolah menjadi makanan yang mempunyai nilai fungsional (Nida *et all.*, 2013).

Selain ubi jalar ungu terdapat juga kacang merah, Pengolahan kacang merah menjadi bahan setengah jadi berupa tepung kacang merah memiliki fungsi agar kacang merah dapat diolah lagi menjadi berbagai macam produk. Tepung kacang merah ini dapat di peroleh di toko komersial, toko online atau pun di olah sendiri. Upaya diversifikasi pangan dilakukan dengan mencapai keberagaman komposisi gizi sehingga mampu meningkatkan kualitas gizi masyarakat dengan salah satu upaya memberikan alternatif pangan yang dapat memenuhi gizi. Pemanfaatan kacang merah untuk memenuhi kebutuhan pangan di indonesia sudah dilakukan masyarakat tetapi masih sangat terbatas penggunaannya. Teknik pengolahan kacang merah masih sederhana, kebanyakan kacang merah hanya digunakan sebagai pelengkap dan belum ada kreasi pengolahan kacang merah tersebut menjadi produk makanan yang menarik. Hal ini dikarenakan kurangnya pengetahuan masyarakat tentang pemanfaatan kacang merah yang berakibat pada penurunan minat sehingga produksinya turun. Untuk itu penganekaragaman pangan perlu ditingkatkan dengan adanya sentuhan teknologi, salah satunya dengan cara penepungan kacang merah. Tujuan dari pembuatan tepung kacang merah ini antara lain dapat di substitusikan ke produk lain yang disukai masyarakat, dan mempunyai kandungan protein tinggi, sehingga dapat di konsumsi sebagai sumber protein (Marlinda, 2012). Dengan ini di harapkan jika memanfaatkan komoditi lokal seperti kacang merah dan ubi jalar ungu untuk di jadikan cemilan sederhana yang kaya akan gizi seperti *snack bar*.

Berdasarkan uraian di atas, penulis sudah melakukan penelitian mengenai perbandingan tepung ubi ungu dan tepung kacang merah. Oleh karena itu penulis melakukan penelitian dengan judul “**Pengaruh Perbandingan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris Pinto*) terhadap Karakteristik *Snack Bar*”.**

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui apakah tingkat perbandingan tepung ubi jalar ungu dengan kacang merah berpengaruh terhadap karakteristik dari *snack bar*.

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah upaya diversifikasi produk berbahan baku kacang merah dan ubi jalar ungu, dan upaya untuk meningkatkan pemanfaatan produk lokal.

1.4 Hipotesis Penelitian

- H0 : Tingkat perbandingan tepung ubi jalar ungu dan tepung kacang merah tidak berpengaruh nyata terhadap karakteristik dari *snack bar*.
- H1 : Tingkat perbandingan tepung ubi jalar ungu dan tepung kacang merah berpengaruh nyata terhadap karakteristik dari *snack bar*.

