

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Beberapa tahun belakangan, kebutuhan masyarakat terhadap pangan praktis dengan kandungan gizi yang lengkap semakin meningkat. Salah satu jenis camilan praktis yang bisa memenuhi kebutuhan gizi tubuh adalah *Food Bar*. Menurut Nuraisyah, Tirto dan Christa (2020), *Foodbar* merupakan produk pangan berbentuk batangan (*bar*) padat bergizi dengan tekstur yang tidak mudah hancur, bersifat tahan lama, siap konsumsi (*ready to eat*) dan diminati berbagai kalangan. Berdasarkan Ladamay (2014) *Food Bars* awalnya merupakan pangan darurat untuk bencana alam yang bersifat *ready to eat* dengan kandungan energi dan nutrisi, serta dapat dikembangkan dan dimanfaatkan sebagai pangan fungsional.

Food Bar yang beredar di pasaran pada umumnya terbuat dari tepung terigu atau kacang kedelai, yang merupakan komoditas yang masih harus diimpor dari luar negeri. Pada tahun 2021, Indonesia mengimpor gandum hingga 11,5 juta ton dan menjadi importir gandum peringkat pertama di dunia (FAO, 2021). Swandani, Widpradnyadewi, dan Ina (2017) melaporkan kenaikan angka impor akan terus terjadi tiap tahunnya. Maka, perlu dilakukan upaya untuk mengurangi ketergantungan dalam impor terigu. Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk mengurangi ketergantungan terhadap terigu yaitu dengan menggunakan bahan pangan alternatif yang memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi seperti pisang.

Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian (2016) memaparkan produksi pisang di Indonesia dari tahun 2016 hingga tahun 2020 terdata mengalami peningkatan setiap tahunnya. Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik (BPS) tahun 2021, pada tahun 2020 indonesia mencapai total produksi pisang hingga 8,18 juta ton dengan persentase peningkatan rata-rata produksi pisang per tahun mencapai 1,8%. Namun, hal ini justru berbanding terbalik dengan proyeksi konsumsi pisang di Indonesia yang mengalami penurunan

sebesar 0,52% setiap tahunnya (Dewi, 2020). Data ini membuktikan perlunya inovasi dalam pengolahan pisang sehingga pisang yang telah dipanen dapat dimanfaatkan untuk dikonsumsi secara optimal. Inovasi juga perlu dilakukan agar dapat memperpanjang umur simpan buah pisang. Salah satu upaya yang dapat dilakukan adalah dengan mengolah pisang menjadi bentuk tepung.

Tepung pisang memiliki beberapa keunggulan dibandingkan pisang segar dan olahan pisang lainnya yaitu memiliki masa simpan yang lebih lama, nilai ekonomis yang lebih tinggi, mudah dicampur (dibuat komposit), diperkaya zat gizi (difortifikasi), mempersingkat waktu pemasakan sesuai dengan tuntutan kehidupan modern yang serba praktis (Radiena, 2016), serta dapat diolah menjadi berbagai macam produk seperti cookies, kue dan roti. Tidak adanya kandungan gluten pada tepung pisang membuat tepung pisang tergolong tepung *gluten free* yang dapat memberikan nilai tambah terhadap tepung pisang. Tepung pisang termasuk tepung yang aman dikonsumsi bagi penderita intoleran atau alergi terhadap gluten. Tepung pisang kepok bisa dimanfaatkan sebagai tepung alternatif tepung terigu sehingga dapat mendukung program ketahanan pangan nasional (Setyadi, 2016).

Namun demikian, pisang kepok diketahui memiliki kandungan protein yang rendah sehingga perlu dicampurkan dengan bahan pangan lain yang kaya akan kandungan protein. Salah satu bahan pangan dengan kandungan protein yang tinggi adalah kacang hijau. Kacang hijau menjadi salah satu jenis kacang-kacangan yang potensial untuk *Food Bar* pisang kepok karena memiliki kandungan protein sekitar 21,04 gram, lemak 1,64 gram, karbohidrat 63,55 gram, air 11,42 gram, abu 2,36 gram dan serat 2,46% per 100 gram kacang hijau (Aminah dan Wikanastri, 2012). Menurut Astawan (2008) dalam Pricilya, W, dan Andriani (2015), penggunaan tepung kacang hijau dengan persentase yang banyak dapat mempengaruhi aroma produk yang dihasilkan, karena tepung kacang hijau mempunyai karakteristik aroma yang langu, sehingga perlu ditambahkan bahan lain yang dapat mengurangi aroma tersebut.

Salah satu bentuk olahan pisang yang efektif menutupi bau langu maupun rasa khas yang ditimbulkan oleh tepung adalah sale pisang. Sale

pisang merupakan salah satu bentuk olahan pisang melalui proses pengeringan yang memiliki rasa manis, beraroma pisang yang kuat, serta bertekstur lunak. Maka diharapkan penambahan sale pisang mampu berfungsi sebagai penambah cita rasa dan aroma pada *Food Bar* ini.

Merujuk pada syarat dan kandungan mutu *Food Bar* yang dikeluarkan oleh USDA dan produk komersil, dilakukan perhitungan estimasi kandungan gizi pada formulasi *Food Bar*, sehingga diperoleh rasio penambahan tepung pisang kepok dan tepung kacang hijau pada lima kelompok perlakuan berbeda, dengan rentang rasio penambahan tepung pisang kepok dan tepung kacang hijau sebesar 70:30 hingga 30:70. Berdasarkan uraian di atas, telah dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui karakteristik *Food Bar* yang dihasilkan, dengan judul **“Pengaruh Rasio Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* L.) Dan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.) Terhadap Karakteristik *Food Bar*”**.

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dilakukan penelitian ini adalah:

- a. Untuk mengetahui pengaruh perbedaan rasio tepung pisang kepok dan tepung kacang hijau terhadap karakteristik mutu *Food Bar*
- b. Untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis secara organoleptik terhadap *Food Bar* dengan rasio penambahan tepung pisang kepok dan tepung kacang hijau yang berbeda.

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah:

1. Meningkatkan nilai guna tepung pisang kepok dan tepung kacang hijau
2. Menambah informasi terkait tepung alternatif yang dapat digunakan untuk mengurangi ketergantungan masyarakat terhadap bahan pangan komoditas impor Indonesia, terutama tepung terigu.
3. Memberikan informasi mengenai formulasi *Food Bar* berbasis tepung pisang kepok dan tepung kacang hijau yang tepat.