

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Food bar adalah jenis makanan dengan kalori tinggi dan dihasilkan dari bermacam bahan, bersifat kaya akan nutrisi, dan berbentuk padat (Devy *et al.*, 2023). *Food bar* banyak digunakan dalam pengembangan pangan fungsional, makanan terapeutik dan suplemen olahraga. Sehingga penggunaan *food bar* tidak hanya terbatas pada keadaan darurat. Menurut Putra *et al.* (2020), *food bar* merupakan solusi terbaik bagi orang untuk makan cemilan dengan tujuan kesehatan yang baik seperti penurunan berat badan, sumber energi dan sumber protein yang baik. Produk *food bar* yang beredar di pasaran pada umumnya berbasis tepung kedelai. Tepung kedelai merupakan salah satu sumber protein nabati yang kadar proteinnya cukup tinggi (Amorta & Nurhidajah, 2020).

Protein dapat ditemukan pada bahan pangan nabati maupun hewani. Namun protein hewani merupakan sumber protein yang lebih baik dibanding protein nabati terutama dilihat dari segi besar kandungan protein per 100 gram bahan makanan maupun dari mutunya (Hamidah *et al.*, 2017). Protein hewani dinilai paling baik untuk pertumbuhan dan perkembangan karena komposisinya mendekati profil protein tubuh manusia dan dianggap lebih efektif dalam mendukung proses pembentukan dan regenerasi sel tubuh (Sholikhah & Dewi, 2022).

Protein hewani adalah jenis protein yang berasal dari hewan maupun produk olahan daging hewan (Nursani *et al.*, 2023). Salah satu sumber protein hewani yang cukup mudah ditemukan yaitu ikan. Ikan teri nilon (*Stolephorus heterolobus*) merupakan salah satu jenis ikan teri lokal yang cukup banyak dikenal dikalangan masyarakat (Fa'Izah *et al.*, 2016).

Salah satu produk olahan ikan teri adalah tepung ikan teri. Tepung ikan teri memiliki kadar protein yang lebih tinggi yaitu lebih dari 60% (Samsi *et al.*, 2023) dibandingkan tepung kedelai memiliki kandungan protein sebanyak 40-50% (Nadia, 2020).

Oleh karena itu, pengembangan *food bar* dari ikan teri memiliki prospek yang besar bagi industri makanan di Indonesia. Selain itu penggunaan bahan baku teri dalam produk pangan dapat meningkatkan nilai ekonomi produk lokal dan meningkatkan diversifikasi pangan olahan (Mardiyah *et al.*, 2022).

Pada penelitian terdahulu yang telah dilakukan oleh Mardiyah *et al.*, (2022) mengenai "Analisis Sensori dan Nilai Gizi *Snack Bar* Substitusi Tepung Ikan Teri (*Stolephorus* sp.) Sebagai Alternatif Makanan Selingan" terdapat pertimbangan baru dari penambahan ikan teri pada *food bar* yaitu rasa asin ikan teri yang dapat mempengaruhi cita rasa *food bar*. Rasa asin ikan teri berasal dari perendaman ikan pada larutan garam saat penangkapan di laut. Garam berperan penting dalam memperpanjang masa simpan produk, menjadikannya lebih tahan lama dan terhindar dari kerusakan (Murti *et al.*, 2021). Kadar garam yang berlebihan sering kali tidak disukai, baik karena rasa yang terlalu asin yang dapat mengurangi kenikmatan saat dikonsumsi maupun karena alasan kesehatan, mengingat asupan garam yang tinggi dapat berdampak negatif bagi tubuh. Oleh karena itu, kadar garam dalam produk menjadi aspek penting dalam memenuhi preferensi konsumen serta menjaga kualitas dan keamanan pangan.

Selain rasa asin dari ikan teri, kendala lain yang muncul akibat penambahan ikan teri pada *food bar* adalah aroma amis yang timbul. Kadar protein yang tinggi pada ikan menyebabkan munculnya aroma amis pada ikan (Valentina *et al.*, 2021). Aroma merupakan salah satu atribut yang penting pada produk pangan karena dapat mempengaruhi penilaian terhadap hasil produknya (Astiana *et al.*, 2023). Aroma amis yang kuat dapat menurunkan nilai penerimaan konsumen terhadap produk pangan sehingga aroma amis pada produk.

Berdasarkan penelitian terdahulu oleh Ramadhan *et al.*, (2019), semakin banyaknya substitusi tepung ikan teri maka semakin turun daya terima aroma dan rasa pada produk olahan

tersebut. Hal tersebut disebabkan semakin tinggi penambahan tepung ikan teri ke dalam formulasi produk, maka akan menghasilkan aroma khas ikan (amis) dan rasa asin yang semakin dominan pula. Oleh karena itu, diperlukan inovasi dalam pengolahan produk berbahan dasar ikan teri untuk meningkatkan penerimaan konsumen dalam mengkonsumsi *food bar* teri ini.

Konsumen cenderung memilih produk dengan rasa manis, aroma yang menyenangkan dan warna yang menarik. Salah satu alternatif inovasi yang dikembangkan adalah produk *food bar* berbahan dasar ikan teri nilon dengan penambahan *puree* mangga. Produk olahan mangga memiliki nilai kesukaan yang cukup tinggi sehingga sangat potensial untuk dikembangkan (Rasmikayati *et al.*, 2021).

Mangga yang digunakan dalam penelitian ini adalah mangga jenis Arummanis. Berdasarkan penelitian Sembiring *et al.*, (2020), mangga arummanis merupakan jenis mangga yang paling disukai dari segi sensorinya dikarenakan rasanya yang manis, tekstur daging yang lembut dengan sedikit serat, kadar air yang tidak terlalu tinggi, aroma yang khas, warna daging buah yang kuning-jingga dan harganya yang terjangkau. Rasa manis dan aroma khas mangga arummanis diharapkan dapat menutupi aroma dan rasa ikan pada *food bar*, sementara warna buahnya yang menarik dapat meningkatkan daya tarik produk. Selain meningkatkan kualitas sensorik, mangga juga mengandung berbagai zat gizi yang bermanfaat bagi kesehatan (Herwin & Meilani, 2016).

Berdasarkan hasil pra-penelitian, pada penelitian ini akan dilihat peningkatan nilai sensori *food bar* ikan teri nilon dengan penambahan *puree* mangga. Formulasi yang digunakan terdiri dari berbagai penambahan *puree* mangga (%), yaitu 0, 15, 30, 45, dan 60, dimana persentase penambahan *puree* mangga berdasarkan total tepung ikan teri (20 gram) dan tepung terigu (80 gram).

Pada tahap pra-penelitian, formulasi *food bar* dengan penambahan 45% *puree* terpilih sebagai yang paling disukai panelis berdasarkan evaluasi organoleptik. Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan produk *food bar* dengan kandungan protein yang tinggi dan cita rasa yang baik. Oleh karena itu, telah dilakukan penelitian dengan judul “**Pengaruh Penambahan *Puree* Mangga (*Mangifera indica* L.) terhadap Karakteristik *Food bar* Ikan Teri Nilon (*Stolephorus heterolobus*)**”.

UNIVERSITAS ANDALAS

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh penambahan *puree* mangga terhadap karakteristik *food bar* ikan teri nilon?
2. Bagaimana pengaruh penambahan *puree* mangga terhadap peningkatan nilai sensori *food bar* ikan teri nilon?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh penambahan *puree* mangga terhadap karakteristik *food bar* ikan teri nilon.
2. Mengetahui pengaruh penambahan *puree* mangga terhadap peningkatan nilai sensori *food bar* ikan teri nilon.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi ilmiah mengenai pengaruh penambahan *puree* mangga terhadap karakteristik dan peningkatan nilai sensori *food bar* ikan teri nilon.