

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Food bar merupakan jenis makanan ringan yang biasanya dikonsumsi untuk menunda lapar di antara waktu makan utama. Produk ini memiliki beberapa kelebihan, seperti bentuknya yang praktis yaitu berbentuk persegi panjang dan padat, sehingga mudah dikonsumsi oleh berbagai kalangan. Selain itu, *food bar* memiliki daya simpan yang cukup lama dan kaya nutrisi. Dengan mempertimbangkan gaya hidup masyarakat yang semakin sibuk dan aktif, makanan dengan karakteristik seperti ini menjadi pilihan yang banyak dibutuhkan untuk mendukung aktivitas harian (Simanjourang *et al.*, 2020).

Food bar di pasaran mempunyai banyak jenis, salah satunya yaitu *energy bar*. *Energy bar* merupakan jenis *food bar* dengan kandungan energi tinggi dibandingkan jenis *food bar* lainnya. Pada umumnya, produk *energy bar* di pasaran banyak menggunakan tepung terigu dan tepung kedelai sebagai bahan baku utama, yang keduanya merupakan bahan baku impor (Ladamay & Yuwono, 2014). Pada penelitian Firmansyah, (2022), memanfaatkan ubi jalar ungu sebagai bahan baku lokal untuk bahan baku utama dalam pembuatan *food bar*, dimana *food bar* yang dihasilkan mengandung energi yang tinggi yaitu 445,60 kkal/ 100g. Namun, tekstur *food bar* yang dihasilkan keras. Penilaian atas penerimaan produk dari panelis adalah biasa. Tekstur produk yang keras dan banyak remah-remah yang tertinggal mengganggu panelis ketika mengonsumsi produk (Firmansyah, 2022).

Firmansyah (2022) menyebutkan bahwa hal yang mempengaruhi tekstur *food bar* menjadi keras pada penelitiannya adalah tepung ubi jalar ungu. Kekerasan ini diduga disebabkan oleh rendahnya kandungan lemak dalam tepung ubi jalar ungu, yang hanya sekitar 0,54% dalam setiap 100 gram (Hidayat *et al.*, 2022). Lemak merupakan komponen penting dalam produk *bakery* dan

makanan padat karena berfungsi sebagai bahan *shortening* yang dapat meningkatkan kelembutan tekstur produk serta membantu mengikat bahan-bahan lainnya sehingga produk pangan tidak menghasilkan remah (Muchtadi dan Sugiono, 2013).

Untuk mengatasi permasalahan tersebut, diperlukan bahan pangan lain yang memiliki kandungan lemak tinggi untuk dapat meningkatkan karakteristik produk. Salah satu bahan yang berpotensi adalah biji labu kuning. Menurut Meru *et al.* (2017), dalam 100 gram biji labu kuning terkandung lemak sebesar 49%, yang jauh lebih tinggi dibandingkan ubi jalar ungu. Selain itu, biji labu kuning juga merupakan sumber nutrisi yang kaya akan protein, serat pangan, dan mineral penting seperti kalsium, zat besi, magnesium, dan zinc (Rezig *et al.*, 2012). Komposisi asam lemak pada minyak biji labu kuning didominasi oleh asam palmitat 24,64%, asam linoleat 57,96%, asam stearat 6,83%, dan squalena 8,44% (Soetjipto, *et al.*, 2018). Total kandungan fenolik 58,07 mg GAE/g, total tokoferol 240,18 µg/g minyak, dan aktivitas antioksidan 35,50% (Agustina, 2019).

Biji labu kuning juga memiliki manfaat kesehatan lainnya, seperti meningkatkan kadar hemoglobin melalui kandungan zat besinya yang tinggi (Andari & Rahayuni, 2014). Selain itu, biji labu kuning mengandung berbagai asam amino esensial seperti alanin, glisin, dan asam glutamat, yang berperan penting dalam metabolisme tubuh dan kesehatan reproduksi (Julianty *et al.*, 2021). Meskipun kaya akan nutrisi, pemanfaatan biji labu kuning sebagai bahan pangan masih tergolong rendah. Sebagian besar masyarakat hanya mengonsumsinya sebagai camilan seperti kuaci atau bahkan membuangnya begitu saja. Padahal, biji labu kuning dapat diolah menjadi tepung atau minyak yang bermanfaat dalam pengolahan berbagai produk pangan (Julianty *et al.*, 2021).

Berdasarkan pemaparan diatas, substitusi tepung ubi jalar ungu dengan tepung biji labu kuning dalam pembuatan *food bar* diharapkan dapat meningkatkan tekstur, serta memperkaya kandungan gizi produk. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan

untuk menganalisis pengaruh perbandingan tepung ubi jalar ungu dengan tepung biji labu kuning terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik *food bar*. Dengan adanya penelitian ini, diharapkan dapat ditemukan formulasi *food bar* yang dapat diterima oleh masyarakat sebagai alternatif makanan selingan bernutrisi tinggi.

Berdasarkan pemaparan di atas, maka penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Perbandingan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) dan Tepung Biji Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Terhadap Karakteristik *Energy Bar*”**.

1.2 Tujuan

Tujuan dilakukan penelitian ini adalah:

1. Mengetahui pengaruh perbandingan tepung ubi jalar ungu dan tepung biji labu kuning terhadap karakteristik organoleptik dan fisikokimia *energy bar*.
2. Mengetahui jumlah perbandingan tepung ubi jalar ungu dan tepung biji labu kuning yang tepat sehingga diperoleh produk dengan karakteristik mutu terbaik.

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah:

1. Memberikan alternatif formulasi *energy bar* dengan kandungan gizi yang lebih baik.
2. Memanfaatkan biji labu kuning sebagai bahan baku yang potensial dalam pembuatan *energy bar*.
3. Mendukung upaya diversifikasi pangan berbasis bahan lokal.

1.4 Hipotesis Penelitian

H0 : Perbandingan tepung ubi jalar ungu dan tepung biji labu kuning tidak berpengaruh terhadap karakteristik organoleptik dan fisikokimia *energy bar*.