

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Produksi *snack bar* komersial masih didominasi oleh penggunaan gandum impor (Pratama *et al.*, 2021). Kondisi ini menciptakan kerentanan pasokan bagi industri pangan nasional. Tepung beras merah (*Oryza nivara*) diajukan sebagai substitusi fungsional. Komoditas lokal ini kaya akan antosianin dan serat pangan tak larut (Wahyuni & Sari, 2022). Laju pencernaan karbohidrat diperlambat oleh kedua komponen tersebut. Akibatnya, pelepasan glukosa ke dalam darah dikendalikan secara lebih lambat. Profil indeks glikemik produk akhir diproyeksikan menurun tajam (Hasanah, 2019). Pemanfaatan beras merah dinilai mampu memperkuat ketahanan pangan fungsional.

Penggunaan tunggal tepung beras merah memunculkan cacat mutu fisik. Matriks adonan kehilangan sifat viskoelastis (Kusuma *et al.*, 2020). Komponen protein beras merah didominasi oleh orizenin pembentuk endosperma. Jaringan pembentuk struktur adonan tidak mampu dibentuk oleh jenis protein ini. Tekstur *snack bar* tereduksi menjadi sangat rapuh akibat ketiadaan gluten (Nugroho, 2021). Produk akhir mudah hancur saat diberikan tekanan mekanis ringan. Daya ikat air di dalam adonan juga tergolong sangat rendah. Selain itu, profil sensori beras merah cenderung langu sehingga tingkat penerimaan konsumen menjadi sangat rendah (Rahmawati, 2022). Modifikasi formulasi diwajibkan untuk memperbaiki kelemahan karakteristik turunan beras merah tersebut.

Penambahan bahan pengikat eksternal mutlak diperlukan untuk menyatukan granula tepung. Kurma Khalas (*Phoenix dactylifera L.*) diaplikasikan sebagai agen pengikat sekaligus pemanis alami. Daging buah kurma mengandung pektin dan gula pereduksi kadar tinggi (Al-Farsi & Lee, 2018). Fungsi hidrokoloid pengikat air dijalankan secara optimal oleh senyawa pektin. Sifat plastis pada adonan difasilitasi oleh kehadiran gula pereduksi.

Ikatan antar partikel granula tepung beras merah dijumpai oleh viskositas pasta kurma. Kurma Khalas menyumbang gula pereduksi, kalium, dan serat makanan yang melengkapi profil nutrisi camilan (Haryanto, 2021). Karakteristik lengket dari pasta kurma Khalas memperbaiki tingkat kohesivitas adonan *snack bar* tanpa tambahan bahan pengawet (Siregar, 2022). Tingkat kerapuhan struktur *snack bar* ditekan melalui efek sinergis ini. Profil sensori produk juga diperbaiki melalui sumbangan rasa manis bawaan kurma (Fadhila, 2022).

Interaksi antara rasio tepung beras merah dan pasta kurma belum dieksplorasi penuh. Peningkatan aktivitas air (A_w) dipicu oleh penambahan proporsi kurma berlebih. Penurunan umur simpan produk diakibatkan oleh tingginya nilai A_w tersebut (Widodo, 2023). Sebaliknya, masalah tekstur keras dimunculkan kembali oleh dominasi proporsi tepung beras merah. Titik keseimbangan perbandingan kedua bahan wajib diteliti lebih lanjut. Optimasi formulasi ini ditargetkan menghasilkan matriks *snack bar* bertekstur saling mengikat. Karakteristik kimia dan tingkat penerimaan panelis dievaluasi secara terukur. Selain itu, pengembangan *snack bar* berbahan baku lokal dapat meningkatkan nilai tambah komoditas pertanian dan mendukung program diversifikasi pangan.

Berdasarkan uraian di atas, penelitian mengenai **“Pengaruh Perbandingan Tepung Beras merah (*Oryza nivara*) dan Kurma Khalas (*Phoenix dactylifera L.*) terhadap Karakteristik *Snack bar* sebagai Camilan”** menjadi penting dilakukan. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi ilmiah mengenai formulasi optimal *snack bar* terhadap karakteristik dan penerimaan panelis melalui uji organoleptik.

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini, yaitu sebagai berikut:

1. Mengetahui pengaruh perbandingan tepung beras merah (*Oryza nivara*) dan kurma khalas (*Phoenix dactylifera L.*) terhadap karakteristik kimia dan organoleptik *snack bar* sebagai camilan.
2. Mengetahui formula perbandingan tepung beras merah (*Oryza nivara*) dan kurma khalas (*Phoenix dactylifera L.*) yang terbaik berdasarkan karakteristik *snack bar* sebagai camilan.

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini, yaitu sebagai berikut:

1. Meningkatkan nilai tambah produk berbasis bahan lokal, khususnya beras merah (*Oryza nivara*).
2. Memberikan informasi nilai gizi, karakteristik kimia dan penerimaan panelis terhadap *snack bar* campuran tepung beras merah (*Oryza nivara*) dan kurma khalas (*Phoenix dactylifera L.*) sebagai camilan.

