

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Saat ini, perkembangan dan kemajuan teknologi pangan sudah banyak menghasilkan berbagai macam produk olahan makanan yang praktis untuk dikonsumsi. Beberapa olahan makanan yang praktis salah satunya adalah *snack bar*. *Snack bar* merupakan makanan ringan yang berbentuk batang berbahan dasar sereal atau kacang-kacangan, juga memiliki kandungan protein yang cukup tinggi, biasanya dikonsumsi disela-sela waktu makan (Christian, 2011).

Snack bar yang sudah ada dipasaran yaitu *snack bar* berbahan dasar buah-buahan, sereal, dan kacang-kacangan. Untuk membuat suatu inovasi baru salah satunya yaitu pembuatan *snack bar* dari pati jagung, tepung ketan dengan penambahan ikan tongkol dan kacang tanah. Perpaduan tersebut akan menghasilkan suatu produk yang baik untuk kesehatan. Pati jagung merupakan makanan yang memiliki karbohidrat yang tinggi dan serat pangan, sedangkan ikan tongkol kaya akan kandungan asam lemak Omega-3 dan sumber protein. Produksi *snack bars* di Indonesia belum dikembangkan, sehingga masih dibutuhkan pengembangan formula *snack bar*.

Penambahan ikan pada pembuatan *snack bar* ini karena ikan merupakan sumber protein yang sangat penting dengan kandungan lemak yang rendah. Ikan merupakan bahan pangan berupa produk perikanan yang cukup digemari oleh sebagian besar masyarakat. Ikan tongkol sangat baik dikonsumsi karena memenuhi kebutuhan gizi dan mengandung asam amino esensial, asam lemak jenuh, omega 3 (*Vikosa Pentanoat*) dan DHA (*Dokosa Heksa Enoat*).

Ikan tongkol (*Euthynnus sp*) merupakan jenis ikan yang populer di pasaran dan banyak diminati konsumen, selain rasanya enak, ikan tongkol juga memiliki kandungan omega 3 dan omega 6. Menurut Khomsan (2006), ikan tongkol memiliki kandungan asam lemak omega 3 sebesar 1,5 g/100g dan asam lemak omega 6 sebesar 1,8 g/100g. Untuk menambah inovasi produk ikan tongkol (*Euthynnus sp*) maka ikan tongkol dijadikan bahan tambahan olahan *snack bar*.

Bahan utama yang digunakan untuk membuat *snack bar* adalah pati jagung dan tepung ketan sebagai bahan pengikat dan memperbaiki tekstur. Pati jagung dan tepung ketan dapat dijadikan bahan untuk mensubstitusi tepung terigu

maupun tapioka. Juga merupakan pati alami yang dapat dijadikan beberapa produk makanan. Sedangkan untuk isian *snack bar* yaitu ikan tongkol, kacang tanah.

Selain menjadi inovasi baru, untuk mengembangkan formula *snack bar* sebagai alternatif makanan selingan (camilan), maka akan dilakukan penelitian baru *snack bar* dari pati jagung dan tepung ketan dengan penambahan ikan tongkol dan kacang tanah. Penelitian ini dilakukan untuk menganalisa perbandingan antara pati jagung dan tepung ketan terhadap tekstur *snack bar*.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh proporsi bahan pengikat terhadap tekstur, sensoris dan kadar air *snack bar*?
2. Bagaimana pengaruh antara proporsi isian dan proporsi bahan pengikat terhadap tekstur, sensoris dan kadar air *snack bar*?
3. Bagaimana pengaruh interaksi antara proporsi bahan isian dan proporsi bahan pengikat terhadap tekstur, sensoris dan kadar air *snack bar*?

1.3 Tujuan

1. Untuk mengetahui proporsi bahan pengikat terhadap tekstur, sensoris dan kadar air *snack bar*.
2. Untuk mengetahui pengaruh antara proporsi isian dan proporsi bahan pengikat terhadap tekstur, sensoris dan kadar air *snack bar*.
3. Untuk mengetahui interaksi antara proporsi bahan isian dan proporsi bahan pengikat terhadap tekstur, sensoris dan kadar air *snack bar*.