

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Snack bar merupakan makanan ringan berbentuk batang dari pencampuran bermacam-macam bahan seperti serelia, buah-buahan, dan kacang-kacangan. *Snack bar* biasanya menggunakan agen pengikat untuk merekatkan bahan-bahan dasar seperti karamel, coklat dan putih telur namun terkadang ada juga yang tidak menggunakan agen pengikat. *Snack bar* disajikan dalam porsi kecil dan saat ini banyak dilakukan oleh para peneliti karena bahan dasar dari *snack bar*, cara pembuatannya serta cara mengkonsumsinya mudah. Biasanya dalam porsi kecil makanan selingan atau snack kira-kira mengandung zat gizi 10% dari kebutuhan energi sehari (Jauhariyah, 2013).

Produk roti-rotian berbentuk batang merupakan salah satu produk olahan pangan *snack bar*. *Snack bar* mempunyai kelebihan nilai gizi yang lengkap, daya awet yang cukup baik dan sebagai makanan selingan. *Snack bar* cocok untuk makanan selingan pada keadaan darurat dengan diperkaya nutrisi pangan berkalori tinggi dalam bentuk padat dan kompak. Sistem distribusi dari snack bar biasanya dikemas dalam bentuk kecil.

Salah satu alternatif tepung yang digunakan adalah tepung ketan hitam. Tepung ketan hitam sebagai bahan baku utama karena merupakan sumber karbohidrat, antioksidan, senyawa bioaktif dan serat. Ketan hitam mempunyai sifat lengket, tidak mengembang selama pemasakan dan tidak banyak menyerap air serta lunak setelah dingin karena mengandung pati yang berfungsi sebagai amilopektin. Selain itu, ketan hitam memiliki zat warna antosianin yang dapat digunakan sebagai pewarna alami pada makanan. Zat warna antosianin mempunyai beberapa fungsi yaitu sebagai senyawa anti-inflamasi yang melindungi otak dari kerusakan, menghambat sel tumor, sebagai antioksidan di dalam tubuh, meningkatkan kemampuan penglihatan mata, melindungi lambung dari kerusakan, mampu mencegah obesitas dan diabetes.

Agen pengikat yang digunakan pada snack bar ini yaitu putih telur dan tepung tapioka (tepung kanji). Tepung tapioka (tepung kanji) adalah salah satu tepung-tepungan yang digunakan dengan mengkombinasikan tepung tapioka dan tepung ketan hitam dalam pembuatan *snack bar*. Sebaiknya dalam pembuatan

snack bar penggunaan tepung tapioka lebih sedikit dibandingkan tepung ketan hitam sehingga menghasilkan *snack bar* dengan mutu yang baik. Tepung tapioka mempunyai beberapa manfaat sebagai bahan pengisi dan pembentuk tekstur. Pengaruh tekstur *snack bar* yang dihasilkan dari jenis tepung yang digunakan. Hal ini disebabkan kandungan gluten dari setiap jenis tepung yang berbeda apabila kadar gluten yang digunakan semakin tinggi maka menghasilkan tekstur yang baik pada *snack bar*.

Indonesia terkenal dengan pohon kelapa karena mempunyai luas dan hasil kelapa terbesar di dunia. Kelapa juga bermanfaat bagi kehidupan manusia. Selain itu, kelapa sering dijumpai pada beberapa tempat apalagi pada daerah pesisir pantai dapat ditumbuhi pohon kelapa. Tanaman kelapa banyak terdapat di daerah beriklim tropis. Daging buah dilindungi tempurung keras, sabut tebal, kulit luar yang halus permukaannya, dan dilapisi kulit tipis. Daging kelapa muda mengandung kalori sebesar 68 kal per 100 gram. Kelapa mengandung protein dengan mutu yang cukup baik apabila dibandingkan dengan mutu protein dari sumber nabati yang lain, mempunyai susunan asam amino yang relatif baik dan bernilai gizi tinggi. Selain itu, protein kelapa tidak mempunyai senyawa antinutrisi seperti yang terdapat pada protein nabati lainnya serta dapat digunakan untuk serat diet yang tinggi karena mempunyai indeks glikemik yang rendah. Kelapa mempunyai rasa yang manis dan aroma harum apabila kelapa segar. Kelapa yang cocok digunakan dengan ketan hitam yaitu kelapa muda dengan daging yang empuk dan segar sehingga apabila dikeringkan akan tetap beraroma harum segar. Ketan hitam yang dikukus juga dapat memberikan rasa manis dan aroma khas ketan hitam. Oleh karena itu pada penelitian *snack bar* berbasis tepung ketan hitam perlu ditambahkan isi dengan kelapa muda dan ketan hitam kukus.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana mengetahui komposisi *snack bar* yang baik dari uji organoleptik ?
2. Bagaimana mengetahui komposisi *snack bar* yang baik dari uji tekstural ?

1.3 Tujuan

1. Mengetahui komposisi *snack bar* yang baik dari uji organoleptik.

2. Mengetahui komposisi *snack bar* yang baik dari uji tekstural.

1.4 Manfaat

1. Mengolah sumber daya lokal lebih lanjut yang belum dimanfaatkan oleh masyarakat mengenai ketan hitam.
2. Membuat inovasi baru mengenai ketan hitam yang dijadikan *snack bar* sebagai cemilan.
3. Menambah wawasan mengenai ketan hitam dan cara pengolahannya.