

I.PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Snack bar adalah makanan ringan umumnya berbentuk batang dan biasanya dijadikan sebagai makanan selingan (camilan). *Snack bar* biasanya dibuat menggunakan beras berondong coklat, merah, dan hitam. Biasanya dalam pembuatan *snack bar* menggunakan ubi jalar, kedelai hitam (Jauhariah, 2013).

Pembuatan *snack bar* biasanya menggunakan bahan pengikat, yang berfungsi sebagai perekat dalam pembuatan *snack bar*. Pembuatan *snack bar* menggunakan dua bahan utama yaitu bahan pengikat dan bahan pengisi. Beberapa bahan *snack bar* yang telah beredar diindonesia yaitu jajan yang sudah beredar di masyarakat, *snack bar* dan fitbar menggunakan bahan pengikat yaitu coklat putih batangan, tepung terigu, sukrosa, lemak nabati, pemanis alami isomalt, gliserol, susu skim bubuk dan garam. Bahan pengisi yang digunakan kedelai, gandum, strawberry, kacang, blueberry dan pisang. Tujuan dari perpaduan dari bahan-bahan diatas untuk menghasilkan suatu produk yang baik untuk kesehatan.

Pembuatan *snack bar* biasanya menggunakan bahan impor. Sedangkan pembuatan *snack bar* menggunakan bahan impor salah satunya memiliki kekurangan yaitu terkait dengan harga yang sedikit lebih mahal. Oleh karena itu, perlu pemanfaatan bahan lokal dalam pembuatan *snack bar*. Biasanya yang digunakan dalam pembuatan *snack bar* antara lain tepung pisang, pure pisang, telur ayam, gula pasir, garam, kismis, margarine, susu bubuk, kelapa parut kering dan bubuk coklat. Menggunakan pisang sebagai bahan isian dalam pembuatan *snack bar* (Sarifudin, 2015). Pembuatan *snack bar* juga menggunakan bahan lokal yaitu menggunakan beras sebagai bahan utama meliputi sereal beras, *rice crispy* dan brondong beras. Pembuatan *snack bar* dengan perlakuan penambahan bahan pengikat berupa putih telur (Jauhariyah, 2013).

Pengembangan *snack bar* bisa dibuat dengan bahan lokal seperti jagung dan nangka. Jagung (*Zea mays* L.) merupakan bahan pangan yang mempunyai peran penting dalam perekonomian Indonesia, dan merupakan bahan pangan tradisional di beberapa daerah. Jagung juga berperan penting dalam perkembangan industri pangan. Pada umumnya jagung dikonsumsi dengan direbus, digoreng, dibakar dan diolah menjadi dadar jagung. Jagung memiliki

potensi untuk dikembangkan menjadi suatu produk pangan yang memiliki nilai ekonomis dan memiliki nilai gizi. *Snack bar* dari bahan baku jagung menjadi inovasi baru dalam pengolahan bahan pangan. Menurut (Suarni dan Firmansyah 2005), Jagung mempunyai kandungan gizi seperti serat pangan, unsure Fe, dan beta karoten (pro vitamin A).

Snack bar dengan formulasi penambahan bahan pengikat tepung maizena dan tepung ketan merupakan suatu inovasi baru. *Snack bar* yang baik harus memiliki tekstur dan warna yang baik. *Snack bar* dengan penambahan bahan pengikat tepung maizena dan tepung jagung serta dengan bahan isian jagung dan nangka dilakukan pengujian terhadap tekstur, warna, sensoris, serta aktivitas air (aw).

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana karakteristik sensoris, fisik, tekstur *snack bar* dan kimia sebagai pengaruh efek proporsi bahan pengikat tepung maizena dan tepung ketan.

1.3 Tujuan

Mendapatkan karakteristik sensoris, fisik, tekstur dan kimia *snack bar* sebagai pengaruh efek proporsi bahan pengikat tepung maizena dan tepung ketan.

1.4 Manfaat

- 1). Sebagai informasi kepada masyarakat untuk menumbuhkan kembangkan produk olahan jagung dan nangka sebagai *snack bar*.
- 2). Memberikan wawasan kepada setor swasta untuk memacu pertumbuhan daerah melalui produk olahan di bidang agroindustri.
- 3). Menciptakan produk yang aman dikonsumsi dengan menghindari penggunaan bahan tambahan pangan yang dilarang sehingga tidak merusak kesehatan.