

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ketahanan pangan Indonesia menurut data *Global Food Security Index* (GFSI) pada tahun 2019 masuk dalam peringkat 12 dari 23 negara di Asia Pasifik dengan indikator *global food security index*. Sementara itu, pada tahun 2020 mencatat bahwa skor indeks ketahanan pangan Indonesia mencapai level 61,4. Namun, pada tahun 2021 skor ketahanan pangan Indonesia mengalami penurunan yaitu menjadi 59,2. Hal tersebut menjadikan Indonesia pada tahun 2021 berada pada peringkat 69 dari 113 negara. Ketahanan pangan meliputi ketersediaan pangan, aksesibilitas pangan serta kualitas dan keamanan pangan. Untuk menurunkan angka kerentanan pangan, maka perlu dilakukan beberapa strategi untuk mendukung ketahanan pangan, peningkatan daya saing dan pertumbuhan ekonomi. Salah satu bentuk strategi yang dapat dilakukan yaitu dengan melakukan diversifikasi pangan lokal.

Diversifikasi pangan merupakan satu bentuk dalam memperbaiki dan mengubah pola konsumsi masyarakat agar lebih beragam jenis pangan yang dikonsumsi dengan mutu serta gizi yang lebih baik (Umanailo, 2018). Diversifikasi pangan atau penganekaragaman pangan dapat juga diartikan sebagai salah satu bentuk upaya dalam peningkatan konsumsi pada aneka ragam pangan dengan prinsip gizi yang seimbang (Dewi, 2012). Salah satu bentuk tanaman lokal yang dapat dimanfaatkan sebagai salah satu diversifikasi pangan lokal yaitu tanaman jewawut. Tanaman jewawut merupakan salah satu jenis tanaman lokal yang kini mulai dilupakan serta terabaikan. Padahal tanaman jewawut memiliki banyak kandungan nutrisi (protein serta kalsium) yang cukup baik dibandingkan dengan beras. Tanaman jewawut atau millet merupakan salah satu jenis tanaman yang cocok dengan lahan kering. Tanaman jewawut pada lahan marginal mampu memproduksi sekitar 3 – 4 t/ha. Tanaman jewawut memiliki potensi yang cukup besar untuk dijadikan sebagai sumber energi, protein dan kalsium. Jewawut merupakan salah satu jenis sereal yang berpotensi untuk dikembangkan sebagai pangan. Namun, saat ini pemanfaatan jewawut di Indonesia hanya dikenal atau dimanfaatkan sebagai pakan burung, sedangkan untuk pemanfaatannya sebagai olahan pangan masih belum banyak diketahui.

Pemanfaatan jewawut sebagai olahan pangan masih terbatas pada pembuatan bubur pada daerah lokal penghasil tanaman jewawut. Jewawut termasuk dalam salah satu komoditi yang berpotensi untuk dijadikan sebagai pangan fungsional karena mengandung antioksidan dan serat, selain itu juga mengandung karbohidrat sebesar 60% – 80%. Selain itu, jewawut juga mengandung beberapa nilai gizi seperti mineral yang meliputi kalsium, kalium, besi, magnesium, fosfor serta seng (Sudaryati Soeka & Sulistiani, 2017). Tanaman jewawut juga memiliki nilai serat yang cukup besar. Adanya bahan kandungan serat yang cukup tinggi ini membuat jewawut memiliki potensi yang cukup besar untuk dijadikan pangan fungsional (Rauf & Mustamin, 2020). Pemanfaatan jewawut di Indonesia masih belum banyak dikenal serta penggunaannya juga belum berkembang di masyarakat. Oleh karena itu, perlu dilakukan teknologi dalam pengolahan komoditi pangan yang sesuai. Salah satu bentuk pemnafaat dari tanaman jewawut yaitu diolah menjadi produk *snack bar* yang mengandung komponen gizi. Penelitian ini memanfaatkan jewawut untuk dijadikan produk *snack bar* dengan dilakukan penambahan tepung mocaf untuk memperbaiki kandungan gizi dalam produk *snack bar* yang dihasilkan. Tepung mocaf memiliki beberapa komponen gizi kadar pati sebesar 85% – 87%, kadar serat sebesar 1,9% – 3,4%, lemak 0,4% – 0,8% (Widasari, 2014).

Pada penelitian pengembangan produk *snack bar* dengan menggunakan bahan lokal saat ini masih penuh tantangan, khususnya bagaimana menemukan formulasi terbaik sehingga karakteristik produk sesuai dengan ekspektasi konsumen. Menurut Seismono & Nikmatul, (2011) karakteristik dari *snack bar* sendiri yaitu memiliki tekstur yang padat serta terdiri dari beberapa bahan baku yang diolah menjadi satu menggunakan bahan pengikat binder. Selain itu, produk *snack bar* ini memiliki daya simpan yang cukup lama. Sehingga, penelitian ini dilaksanakan untuk mengetahui karakterististik dari *snack bar* yang dihasilkan dari bahan tepung jewawut dan tepung mocaf. Pada penelitian ini untuk menunjukkan bahwa produk *snack bar* yang dihasilkan ini dikatakan sebagai makanan fungsional yaitu dilihat dari kadar serat pangan serta kandungan gizi lainnya yang terkandung dalam produk *snack bar* yang dihasilkan. Serat pangan sendiri termasuk kandungan dalam bahan yang dapat memberikan banyak manfaat kesehatan.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang diidentifikasi menurut latar belakang yaitu :

1. Mengetahui karakteristik sensoris *snack bar* fungsional dari tepung jewawut dan tepung mocaf.
2. Pengaruh penambahan tepung jewawut serta tepung mocaf terhadap karakteristik *snack bar* fungsional yang dilihat dari kandungan gizi yang terkandung dalam *snack bar* dari tepung jewawut dan tepung mocaf.
3. Menentukan perlakuan terbaik berdasarkan uji sensoris.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini yaitu :

1. Untuk mengetahui karakteristik sensoris dari *snack bar* tepung jewawut dan tepung mocaf.
2. Untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung jewawut serta tepung mocaf terhadap karakteristik *snack bar* fungsional yang dilihat dari kandungan gizi yang terkandung dalam *snack bar* dari tepung jewawut dan tepung mocaf.
3. Untuk mengetahui perlakuan terbaik berdasarkan uji sensoris.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini bermanfaat untuk memberikan informasi kepada masyarakat umum terkait dengan bentuk olahan dari jewawut yang sebelumnya jewawut hanya dikenal sebagai pakan burung dan pemanfaatannya sebagai olahan pangan juga masih minim.