

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bahan pangan yang mengandung serat pangan dapat ditemukan di sayur-sayuran, buah-buahan, kacang-kacangan dan sereal. Salah satu bahan pangan yang tinggi serat pangan yaitu jewawut. Jewawut mempunyai kandungan serat pangan sekitar 5,65% dan tinggi karbohidrat sekitar 60-80% (Leader, 2004). Jewawut termasuk bahan pangan yang potensial, karena mempunyai kandungan gizi yang cukup lengkap dan tidak jauh berbeda dengan gandum, beras atau jagung, dan pemanfaatan jewawut hanya sebagai pakan burung sedangkan untuk olahan pangan masih kurang banyak didapati di sekitar masyarakat. Pengolahan jewawut perlu dilakukan menjadi olahan pangan yaitu menjadi *snack bar*. *Snack bar* yaitu makanan ringan atau *snack* yang memiliki bentuk panjang seperti batang dan dikonsumsi sebagai makanan pendamping. *Snack bar* pada umumnya berbahan dasar tepung terigu atau tepung kedelai sebagai bahan dasar (Afiifah & Srimati, 2020) dan ditambahkan campuran seperti oats, granola, sereal, di mana bahan-bahan tersebut pengadaannya masih mengimpor dari negara luar (Septiani *et al.*, 2016).

Penelitian yang telah dilakukan tentang *snack bar* yaitu menggunakan bahan dari tepung pisang goroho dan tepung ampas tahu (Kasim *et al.*, 2018), pati sagu, tempe dan beras hitam (Puspita *et al.*, 2019), substitusi tepung pisang kepok (Afiifah & Srimati, 2020), ubi jalar dan kedelai hitam (Avianty & Ayustaningwarno, 2013), *snack bar* tersebut memiliki manfaat kesehatan yang sangat bagus dengan pemanfaatan bahan lokal. Salah satunya pada penelitiannya Avianty & Ayustaningwarno (2013), *snack bar* dijadikan pangan fungsional yang memiliki indeks glikemik rendah yang cocok untuk penderita diabetes.

Kandungan gizi pada jewawut dan mocaf juga telah dibuktikan pada penelitian yang dilakukan oleh (Zakaria *et al.*, 2010), pada penelitian tersebut menggunakan bahan dasar tepung jewawut, daging kelapa dan air (*whey*) tahu dan dijadikan *snack bar*, hasilnya memiliki kandungan gizi serat pangan sebesar 10,93%, antioksidan 7,85mg yang setara dengan vitamin C per 100g, serta kalsium 1574 ppm, Fe 53,33 ppm dan Zn 22,43 ppm. Penelitian Septiani *et al.*, (2016), mocaf dan tepung beras pecah kulit digunakan sebagai bahan dasar pembuatan *snack bar*. Penggunaan bahan dasar mocaf dijadikan alternatif

pengganti tepung terigu, sehingga produk yang dihasilkan bebas kandungan gluten serta sebagai memperbaiki tekstur suatu produk. Hasilnya produk *snack bar* memiliki kandungan karbohidrat sebesar 82,83%, protein 5,6%, kadar lemak 4,42%. Berdasarkan penelitian tersebut, terbukti bahwa dengan menggunakan bahan jewawut dan mocaf memiliki kandungan gizi serta serat pangan yang cukup tinggi. Namun pada penelitian Zakaria *et al.*, (2010) terdapat kelemahan, produk yang dihasilkan dengan formula 1:1 jewawut dan daging kelapa memiliki tekstur dengan tingkat kekerasan yang cukup tinggi yaitu 908,4 dan 825,6, sehingga tekstur pada produk tersebut diperbaiki dengan menambah komposisi *whey* tahu hingga 40%, dan hasilnya tekstur kekerasannya menurun yaitu menjadi 536,2.

Tekstur termasuk salah satu faktor yang dapat menentukan mutu suatu produk. Tekstur pada suatu produk dapat disebabkan oleh komposisi bahan yang digunakan seperti kandungan kimianya, bahan yang digunakan memiliki kadar air yang tinggi atau rendah maka produk yang dihasilkan menjadi lunak atau keras. Selain itu, tekstur suatu produk juga dapat disebabkan oleh saat proses memasaknya, seperti suhu yang digunakan dan lama waktu yang digunakan (Ahmad *et al.*, 2010). Menurut Kasim *et al.*, (2018) suhu dan lama pengeringan dapat memengaruhi mutu suatu produk pangan yaitu pada karakteristik dan tingkat kematangan produk yang dihasilkan. Jika terlalu lama maka produk menjadi keras, serta jika suhu terlalu tinggi tingkat kematangan produk akan tidak rata. Oleh karena itu, penulis akan melaksanakan penelitian tentang pengaruh suhu dan lama pemanggangan *snack bar* dengan bahan dasar jewawut dan mocaf terhadap karakteristik fisik dan kimia. Tujuan dilakukan penelitian ini yaitu untuk mengetahui karakteristik *snack bar* jewawut dan mocaf terhadap suhu dan lama pengeringan. Selain itu, dengan menggunakan bahan dasar jewawut dan mocaf dapat memaksimalkan pemanfaatan bahan lokal serta dapat memenuhi kebutuhan serat pangan tiap harinya.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, rumusan masalah pada penelitian ini yaitu:

1. Bagaimana pengaruh suhu dan lama pemanggangan terhadap karakteristik fisik, kimia dan sensoris *snack bar*.
2. Bagaimana formulasi terbaik suhu dan lama pemanggangan *snack bar*.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini yaitu:

1. Mengetahui pengaruh suhu dan lama pemanggangan terhadap karakteristik fisik, kimia dan sensoris *snack bar*.
2. Mengetahui formulasi terbaik suhu dan lama pemanggangan *snack bar*.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini yaitu dapat memanfaatkan bahan pangan lokal dan menambah pengetahuan bagi masyarakat tentang pemanfaatan bahan jewawut sebagai olahan pangan.