

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Snack bar merupakan salah satu makanan ringan berbentuk balok atau batang dan umumnya dikonsumsi sebagai cemilan atau kudapan. *Snack* berupa energi *bar* sudah banyak dijual di pasar swalayan merupakan jenis *snack* sehat yang banyak mengandung energi, protein dan serat. Klaim tinggi serat hanya boleh digunakan untuk produk yang paling tidak mengandung serat 5 gram per 100 gram (padat) atau 100 ml cairan (Hariyadi, 2005).

Snack campuran kacang dan buah-buahan kering yang saat ini populer di berbagai negara adalah yang berbentuk bar, lazim disebut *snack bar*. Jenis sebutan *snack bar* lain adalah *granola bar*, energi *bar*, protein *bar* dan *muelsi bar*. *Muelsi bar* adalah camilan ringan yang terbuat dari kacang-kacangan atau buah-buahan kering dengan bentuk dan ukuran yang beragam. Makanan jenis ini sebaiknya dari buah-buahan yang sudah dipanggang. Pada umumnya memiliki ukuran yang kecil, karena kandungan kalornya kurang dari 600kJ, lemaknya kurang dari 5 gram dan gulanya kurang dari 9 gram (Achmad, 2010).

Namun yang disayangkan pola makan tersebut cenderung pada menu-menu makan yang beresiko tinggi terhadap kesehatan dan dapat memicu timbulnya penyakit degeneratif seperti kanker dan diabetes. Meskipun demikian, masyarakat pada umumnya tetap ingin tampil bugar sekaligus menjaga berat badan. Oleh karena itu kini makanan diupayakan praktis, tetapi memenuhi pola hidup sehat (Permadi, 2001).

Kini makanan ringan (*snack*) merupakan bagian yang tidak dapat ditinggalkan dari kehidupan sehari-hari oleh semua kalangan masyarakat. Salah satunya adalah *snack bar*. *Snack bar* merupakan makanan ringan yang berbentuk batangan berbahan dasar sereal atau kacang-kacangan, memiliki kandungan protein tinggi yang biasa dikonsumsi disela-sela waktu makan. *Snack bar* dapat memenuhi permintaan konsumen akan gizi, kenyamanan dan rasa yang dapat memenuhi rasa lapar dalam waktu yang singkat sampai menuju makanan utama berikutnya disantap (Christian, 2011).

Pembuatan *snack bar* umumnya menggunakan kacang-kacangan dan sereal sebagai sumber protein, lemak, karbohidrat dan dapat pula ditambahkan buah-buahan atau sayur-sayuran. Hal ini dapat berfungsi untuk meningkatkan cita rasa dan menambah nilai gizi dari produk tersebut. *Snack bar* yang dibuat dalam penelitian ini menggunakan ubi jalar oranye sebagai tepung dan *puree*. Penggunaan bahan baku pada konsentrasi yang berbeda akan menghasilkan karakteristik produk yang berbeda pula. Oleh karena itu tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh perbandingan tepung dan *puree* ubi jalar terhadap karakteristik mutu *snack bar* yang dihasilkan.

Bahan isian pada *snack bar* adalah kacang merah dan wortel yang kaya akan asam folat, kalsium, karbohidrat kompleks, serat dan protein yang tergolong tinggi. Kandungan protein dalam kacang merah sudah lama diakui kontribusinya pada menu makanan sehari-hari. Bahkan kacang merah memasok kebutuhan protein hampir sama banyaknya dengan daging. Sedangkan wortel merupakan komoditas sayuran yang dikenal dan populer sebagai sumber provitamin A, vitamin B, vitamin C, serta zat-zat lainnya yang bermanfaat bagi kesehatan, kadar β -karoten yang terkandung pada wortel (745 $\mu\text{g}/100\text{g}$) hampir dua kali lebih banyak dari kandungan β -karoten kangkung (380 $\mu\text{g}/100\text{g}$).

Ubi jalar (*Ipomea batatas L*) merupakan sumber karbohidrat dan sumber kalori (energi) yang cukup tinggi, dan menduduki peringkat keempat setelah padi, jagung dan ubi kayu. Produk ubi jalar tidak hanya potensial sebagai sumber karbohidrat dalam tatanan bahan pangan bagi sebagian penduduk dunia, tetapi juga multiguna sebagai bahan baku berbagai industri pengolahan pangan. Untuk menghindari terjadinya kerusakan atau penurunan kualitas selama penyimpanan pada ubi jalar maka perlu dilakukan penanganan lebih lanjut yaitu pengolahan bentuk segar maupun tepungnya. Hal ini, untuk mengurangi jumlah ubi jalar yang terbuang percuma karena rusak ataupun busuk pada saat penyimpanan selama panen raya, meningkatkan daya guna ubi jalar, meningkatkan daya simpan. *Puree* merupakan produk serupa bubur atau *slurry*. *Puree* adalah daging buah, umbi-umbian dan sayuran yang dihaluskan (dilumatkan) sebagai makanan pendamping ASI. Dengan proses direbus atau dikukus kemudian dihaluskan (dilumatkan) dan

tidak melalui proses pengenceran dengan viskositas atau kekentalan sedang (Sulandari *et al.*, 2007).

Wortel merupakan bahan pangan (sayuran) yang digemari dan dapat dijangkau oleh seluruh lapisan masyarakat. Bahkan mengonsumsi wortel sangat dianjurkan, terutama untuk menghadapi masalah kekurangan vitamin A. Setiap 100 g bahan mengandung 12.000 S.I vitamin A, serta kaya akan β -karoten, merupakan bahan pangan bergizi tinggi, harga murah dan mudah didapat.

Kacang merah kering adalah sumber karbohidrat kompleks, serat, vitamin B, folasin, tiamin, kalsium, fosfor dan zat besi. Folasin adalah zat gizi esensial yang mampu mengurangi resiko kerusakan pada pembuluh darah. Kacang merah lebih murah dibanding susu sapi yang biasanya dibuat untuk yoghurt, oleh karena itu kacang merah merupakan salah satu bahan dasar alternatif yang terjangkau oleh masyarakat dan mudah untuk didapatkan, namun teknik pengolahan kacang merah juga masih sederhana. Kebanyakan kacang merah hanya digunakan sebagai pelengkap masakan dan dijadikan sebagai bubur (Anonymous, 2010).

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana karakteristik sensoris, fisik, tekstur dan kimia *snack bar* dengan formulasi bahan pengikat tepung ubi jalar dan *puree* ubi jalar.

1.3 Tujuan

Bagaimana karakteristik sensoris, fisik, tekstur dan kimia *snack bar* dengan formulasi bahan pengikat tepung ubi jalar dan *puree* ubi jalar dan formulasi bahan pengisi wortel dan kacang merah.

1.4 Batasan Masalah

Penelitian ini menguji karakteristik sensoris, fisik dan tekstur *snack bar*. Bahan tepung ubi jalar oranye, *puree* ubi jalar oranye, wortel dan kacang merah.

1.5 Manfaat

- a. Mendapatkan gambaran umum formulasi bahan pengikat dan bahan isian pada *snack bar*.

- b. Terciptanya produk olahan baru yang bermanfaat bagi kesehatan.
- c. Dapat memenuhi salah satu kebutuhan konsumen yang melakukan diet.
- d. Bagi peneliti lain dapat digunakan sebagai bahan pembandingan untuk melakukan penelitian lebih lanjut yang sejenis, sehingga didapatkan hasil yang lebih baik dari penelitian sebelumnya.