

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Mengonsumsi camilan menjadi salah satu kebiasaan yang dilakukan oleh masyarakat di Indonesia. Camilan menjadi makanan yang lebih banyak dikonsumsi oleh masyarakat daripada makanan berat karena hal kepraktisan serta fungsinya yang dapat menunda lapar. Menurut Mondelez (2020), pada masa pandemi konsumsi camilan menjadi lebih meningkat yaitu sebesar 60%. Umumnya camilan yang beredar di pasaran mengandung lemak, MSG dan juga kalori yang cukup tinggi (Purwaningsih *et al.* 2012). Pola konsumsi makanan yang tidak sehat serta gaya hidup yang tidak sehat pula seperti jarang berolahraga dapat memicu timbulnya penyakit. Perlu adanya inovasi camilan baru yang tidak hanya berorientasi pada rasa dan kepraktisan namun juga menyehatkan.

Snack bar merupakan salah satu jenis camilan yang mudah untuk dikembangkan. Sudah banyak produk *snack bar* yang dibuat dari berbagai macam bahan baku dan berorientasi pada kesehatan. Salah satu penelitian yang dilakukan oleh Haeruddin *et al.* (2020) yaitu *snack bar glutee-free* dari tepung pisang kepok dan tepung kacang hijau sebagai camilan sehat. Umumnya *snack bar* di Indonesia terbuat dari tepung terigu atau tepung kedelai. Namun bahan baku yang digunakan dalam pembuatan tepung terigu dan tepung kedelai merupakan produk impor. Berdasarkan Badan Pusat Statistik (2019), sejak tahun 2018 Indonesia mengimpor gandum sebesar 6,1% dari jumlah total impor gandum di dunia yaitu sebanyak 10.096.299 ton. Hal ini membuat Indonesia sebagai negara pengimpor gandum terbanyak di dunia. Untuk impor kedelai, data BPS (2020) memperlihatkan total impor kedelai di Indonesia mencapai 1,27 juta ton atau senilai Rp7,52 triliun. Indonesia juga menjadi negara pengimpor kedelai terbesar di dunia yang sebagian besar kedelainya berasal dari Amerika Serikat (Mahdi dan Suharno 2019). Kondisi seperti ini jika dibiarkan terus-menerus akan mengakibatkan ketergantungan, sehingga perlu adanya tindakan untuk menguranginya yaitu dengan upaya diversifikasi pangan. Diversifikasi pangan yang dilakukan yaitu dengan mengganti atau memodifikasi penggunaan tepung terigu atau tepung kedelai pada *snack bar* dengan pangan lokal yang ada di Indonesia.

Pisang termasuk salah satu buah unggulan nasional yang dimiliki oleh Indonesia. Sebesar 50% buah pisang yang ada di Asia berasal dari Indonesia

(Ermawati et al. 2016). Menurut Badan Pusat Statistik (2018), produksi pisang pada tahun 2018 mencapai 30.373 ton, naik sebesar 67% dari tahun 2017 yang hanya sebesar 18.192 ton. Buah Pisang termasuk buah klimakterik sehingga mudah busuk dan berumur simpan pendek, karena terus mengalami proses pematangan meskipun sudah dipanen (Desiliana et al. 2019). Alternatif untuk mengatasi hal tersebut yaitu dengan mengolah pisang menjadi produk yang awet dan memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi salah satunya dibuat sebagai tepung pisang. Tepung pisang dapat dijadikan sebagai alternatif pengganti tepung terigu. Tepung pisang telah banyak dimanfaatkan dalam berbagai macam pembuatan produk seperti *cookies* (Yasinta et al. 2017), bolu kukus (Wulandari 2018) dan donat (Sidik 2019). Semua jenis pisang dapat dibuat menjadi tepung pisang, namun jenis pisang kepok biasa digunakan dalam pembuatan tepung pisang karena kandungan patinya lebih banyak daripada jenis pisang yang lain (Afifah dan Mia 2020). Penggunaan bahan pangan lokal tersebut selain sebagai upaya diversifikasi pangan juga sebagai salah satu solusi pemanfaatan dan pengembangan bahan pangan lokal, sehingga memiliki nilai jual yang lebih tinggi.

Tepung pisang memiliki aroma yang kurang kuat, sehingga perlu adanya penambahan bahan lain yang dapat meningkatkan aroma, cita rasa dan nilai gizi dari *snack bar*. Salah satu bahan yang dapat ditambahkan yaitu sale pisang. Sale pisang merupakan makanan yang dibuat dari buah pisang dengan cara dikeringkan agar lebih awet. Menurut Simanjorang et al. (2020), secara sensoris sale pisang disukai oleh panelis, karena aroma pisang menjadi lebih harum dan rasanya juga lebih manis setelah dikeringkan. Penambahan sale pisang diharapkan dapat meningkatkan mutu *snack bar* sehingga dapat diterima oleh konsumen.

Pembuatan *snack bar* juga membutuhkan beberapa bahan tambahan lain seperti hidrokoloid. *Arabic gum* berasal dari getah yang telah mengeras dari spesies pohon akasia *acacia senegal* atau *seyal*. (Praja 2015). Fungsi dari hidrokoloid yaitu sebagai pembentuk tekstur, penstabil dan meningkatkan daya serap air terhadap produk (Wulandari et al. 2019). *Arabic gum* termasuk hidrokoloid yang aman, tidak beraroma dan berasa (Jumansyah et al. 2017). *Arabic gum* mampu mencegah kristalisasi gula, dapat dijadikan sebagai penyatu atau penggabung, mampu mempertahankan tekstur, rasa dan aroma dari produk serta mendorong pembentukan emulsi lemak (Tantono et al. 2017). Menurut Putri et al. (2016) penambahan *arabic gum* dapat meningkatkan kandungan serat

pangan pada produk. *Arabic gum* termasuk golongan serat pangan larut yang mengandung 13% rhamnose, 16% asam galakturonat, 24% arabinose dan 45% galaktosa.

1.2 Rumusan Masalah

Berikut merupakan rumusan masalah dari penelitian ini:

1. Bagaimana karakteristik sensoris, kimia dan fisik *snack bar* berbasis tepung pisang dan sale pisang dengan penambahan *arabic gum*?
2. Bagaimana formulasi *snack bar* tepung pisang dan sale pisang dengan penambahan *arabic gum* yang memiliki mutu sensoris, fisik dan kimia yang baik serta dapat diterima konsumen?

1.3 Tujuan

Berikut merupakan tujuan dari penelitian ini:

1. Untuk mengetahui karakteristik sensoris, kimia dan fisik *snack bar* berbasis tepung pisang dan sale pisang dengan penambahan *arabic gum*.
2. Untuk mendapatkan formulasi *snack bar* tepung pisang dan sale pisang dengan penambahan *arabic gum* yang memiliki mutu sensoris, fisik dan kimia yang baik serta dapat diterima konsumen.

1.4 Manfaat Penelitian

Berikut merupakan manfaat dari penelitian ini:

1. Meningkatkan nilai jual buah pisang sebagai upaya diversifikasi pangan guna mewujudkan ketahanan pangan nasional.
2. Menjadikan produk *snack bar* tepung pisang dan sale pisang sebagai produk praktis, enak, bergizi dan memiliki fungsi kesehatan guna memenuhi gaya hidup masyarakat yang serba dinamis.