

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Snack adalah makanan yang biasanya disantap di sela-sela waktu makan besar (Rinda *et al.*, 2018). Snack yang berbentuk batangan, oleh karena itu dinamakan “snack bar”, merupakan salah satu makanan ringan yang banyak tersedia di pasaran. Makanan berbentuk batangan yang memenuhi kebutuhan gizi seseorang disebut dengan snack bar. Snack bar merupakan produk yang populer di kalangan konsumen karena dibuat sebagai makanan selingan di antara waktu makan dan makanan ringan yang praktis yang dapat dimakan saat istirahat saat bekerja (Inderawan *et al.*, 2018).

Snack bar dibuat dengan mengombinasikan bahan-bahan kering seperti biji-bijian, almond, dan buah-buahan kering. *Snack bar* selama ini dibuat dengan berbagai macam bahan. jagung yang diolah dengan tepung jagung dan tepung kelor merupakan salah satu bahan makanan yang dapat digunakan untuk membuat snack bar (Azizaah *et al.*, 2022). *Snack bar* yang dihasilkan memiliki rasa kelor, yang membuat aromanya kurang disukai oleh panelis karena aroma langu pada *snack bar* menjadi lebih kuat seiring bertambahnya persentase substitusi tepung kelor yang digunakan. Selain itu, penelitian yang dilakukan oleh (Rinda *et al.*, 2018) *snack bar* yang dibuat dengan tepung tempe dan melinjo menggunakan proporsi tepung yang berbeda dapat mempengaruhi kualitas *snack bar*. Berdasarkan hal tersebut, pembuatan *snack bar* dapat memanfaatkan bahan alami salah satunya yaitu jagung.

Jagung merupakan biji-bijian yang strategis dan memiliki nilai ekonomi yang cukup tinggi yang berpotensi untuk dikembangkan karena perannya sebagai sumber karbohidrat utama. Selain dikonsumsi secara langsung, jagung dapat diolah menjadi tepung untuk menghasilkan produk turunan. tepung jagung dibuat dari butiran halus jagung kering yang telah dihaluskan (Muhammad *et al.*, 2020). Tepung jagung mengandung 73,3 g karbohidrat, 9,2 g protein, dan 3,9 g lemak per 100 g, selain vitamin A (Hidayah *et al.* 2020).

Tempe merupakan salah satu produk pangan berbahan kedelai dengan kandungan protein yang cukup tinggi yang diolah melalui proses fermentasi menggunakan kapang *Rhizopus sp.* Kapang yang tumbuh pada tempe mampu menghasilkan *enzim protease* untuk menguraikan protein menjadi peptida dan asam amino bebas (Kristiadi Hajeng Okti & Arina, 2022). Sangat penting untuk

memanfaatkan tempe dengan sebaik-baiknya agar produk yang dihasilkan menjadi lebih populer dikalangan masyarakat umum, termasuk memvariasikan warna, bentuk, rasa, dan rasa produk. Tempe memiliki umur simpan yang lebih panjang dan kegunaan tambahan karena diversifikasi menjadi tepung tempe (Sar, 2014). Asam amino rantai cabang valin, leusin dan isoleusin, yang sangat penting untuk produksi snack bar, berlimpah dalam protein tempe. Karakteristik fisik, kimia, dan rasa produk jadi dapat dipengaruhi oleh suhu pemanggangan dan komposisi bahan. Pemanggangan yang terlalu lama dapat menyebabkan bahan pangan menjadi keras. Proporsi tepung dapat mempengaruhi adonan dari produk yang diinginkan, Pembuatan *snack bar* menggunakan suhu yang berbeda dengan variasi waktu berbeda mempengaruhi kualitas *snack bar* yang dihasilkan (Kasim *et al.*, 2018).

Salah satu bahan yang dapat digunakan sebagai perekat dalam *snack bar* adalah cokelat. Selain berfungsi sebagai perekat, cokelat juga memiliki daya tarik konsumen terutama untuk anak-anak. Cokelat adalah suspense terus menerus dari bahan-bahan yang terbuat dari lemak cokelat, termasuk gula, susu bubuk, dan pasta kakao. Menurut (Asriati *et al.*, 2020) ada tiga jenis cokelat berdasarkan bahannya cokelat susu, cokelat putih, dan coklat hitam. Penambahan susu pada produk merupakan pembeda antara ketiga jenis cokelat tersebut. Cokelat putih dibuat dengan menggunakan susu, sedangkan cokelat susu menambahkan susu ke dalam produknya. Sebaliknya, cokelat hitam tidak menggunakan susu sama sekali. Bahan baku yang digunakan, serta proses yang dilakukan pada pembuatan cokelat akan berpengaruh terhadap kualitas mutu pada cokelat salah satunya adalah dalam aspek fungsional atau kesehatan.

Oleh sebab itu pada penelitian ini akan dikembangkan produk *snack bar* berbahan tepung jagung dan tepung tempe dengan perekat cokelat jenis *dark chocolate*. Penelitian akan mengamati sifat organoleptik dari pengembangan produk yang ada dan melihat sifat kimia dari *snack bar* yang dikembangkan ini.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh rasio tepung jagung dan tepung tempe dan suhu pemanggangan dengan perekat coklat terhadap karakteristik kesukaan *snack bar*?
2. Bagaimana sifat kimia dari *snack bar* berbahan tepung jagung dan tepung tempe dengan perekat coklat?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk memperoleh pengaruh kandungan tepung jagung dan tepung tempe dengan perekat coklat terhadap karakteristik organoleptik *snack bar*?
2. Untuk memperoleh sifat kimia dari *snack bar* berbahan tepung jagung dan tepung tempe dengan perekat coklat?

1.4 Manfaat Penelitian

1. Penambahan inovasi baru mengenai makanan dengan berbahan lokal tepung jagung dan tepung tempe.
2. Meningkatkan nilai ekonomi dan fungsional tepung jagung dan tepung tempe.