

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Snack atau biasa dikenal dengan makanan ringan merupakan makanan yang dikonsumsi diluar jadwal makan utama yang bersifat ringan dan tidak mengenyangkan. *Snack* dikonsumsi sebagai makanan selingan untuk mencegah rasa lapar. Konsumsi *snack* di Indonesia sangat tinggi yang mencapai hingga 458 kilogram pada tahun 2017 (Komalasari dkk., 2017) dan kegiatan mengonsumsi *snack* sudah menjadi kebiasaan masyarakat yang tidak dapat ditinggalkan. *Snack* yang beredar dipasaran biasanya berbahan dasar sereal, kacang-kacangan, buah-buahan dan umbi-umbian, dan jarang ditemui *snack* yang berbahan dasar sayur-sayuran.

Snack yang sangat sering dijumpai di pasaran dan disukai masyarakat salah satunya adalah *snack* kentang. *Snack* kentang yang ada saat ini hanya berbahan dasar kentang, tanpa adanya tambahan bahan lain, sehingga pada penelitian ini timbul ide inovasi untuk mengolah *snack* kentang dengan menambahkan bahan lain yang berasal dari kelompok sayur-sayuran, yaitu sayur bayam.

Bayam (*Amaranthus hybridus L.*) merupakan salah satu jenis sayuran yang kaya akan vitamin A, B dan C, serta terdapat garam-garam mineral yang dibutuhkan oleh tubuh seperti kalsium, fosfor dan besi. Bayam merupakan sayuran yang tinggi akan zat besi yaitu 8,9 gram dalam 100 gram bayam (Grubben, 2004) yang berfungsi untuk membentuk sel darah merah dalam tubuh, mendorong pertumbuhan badan dan menjaga kesehatan (Rizki, 2013). Produksi bayam pada tahun 2017 di Indonesia cukup tinggi yaitu mencapai 148.288 ton, sedangkan tingkat konsumsi bayam hanya sebesar 3.546 kg/kapita/tahun (Badan Pusat Statistik, 2018). Konsumsi bayam masih

terbilang cukup rendah dibandingkan dengan produksinya yang sangat tinggi. Bayam selama ini hanya diolah untuk menjadi masakan rumahan seperti sayur bening, pecel, dan olahan keripik bayam dalam bentuk lembaran bayam yang digoreng dengan tepung. Pemanfaatan bayam masih sangat terbatas, sehingga sayur bayam dipilih untuk menjadi bahan dari pembuatan *snack*.

Pada penelitian ini, *snack* bayam yang dibuat memiliki sifat fisik berbentuk bulat pipih (kepingan) dengan diameter 4,5 cm, memiliki ketebalan 1,5 mm, dan berwarna hijau. Karakteristik *snack* yang diharapkan adalah memiliki rasa gurih, mudah digigit dan reyah. Bahan yang digunakan pada penelitian ini adalah bubuk bayam, pati kentang, *flakes* kentang, garam dan air.

Pengolahan bayam menjadi bubuk bayam dilakukan untuk mempermudah pencampuran adonan *snack* dan homogenisasi, meningkatkan nilai gizi (dapat ditambahkan dalam jumlah yang banyak), dan memperpanjang umur simpan dari sayur bayam. Bubuk bayam dibuat dari sayur bayam segar yang dilakukan sortasi, pemetikan, pencucian, *blanching*, pengeringan dengan *cabinet dryer* pada suhu 60°C selama 2 jam, penghancuran dan pengayakan hingga menjadi bubuk. Bubuk bayam yang dihasilkan berwarna hijau, lolos ayakan 45 *mesh*, dan memiliki kadar air 5%.

Secara umum, bahan yang digunakan pada pembuatan *snack* kentang adalah pati kentang dan *flakes* kentang. Pati kentang memiliki peran penting dalam produk yang digoreng, yaitu membentuk struktur yang porus sehingga dapat meningkatkan kerenyahan produk (Boskou dan Elmadfa, 2011). Pati kentang juga berfungsi sebagai *binder* untuk membantu pengikatan bubuk bayam dan air sehingga membentuk adonan yang kompak. *Flakes* kentang dapat meningkatkan rasa, aroma kentang dan kerenyahan dari *snack* yang dihasilkan.

Menurut Lamberti *et al.* (2004), *flakes* kentang merupakan kentang yang dilakukan proses pemasakan, pendinginan, pengeringan dan penghancuran. Pada pembuatan *flakes* kentang terjadi pregelatinisasi saat proses pemasakan yang mengakibatkan granula pati membengkak. Ukuran granula pati yang besar menyebabkan peningkatan penyerapan air sehingga ketika adonan *snack* ditambahkan air, *flakes* kentang akan mengikat air dan membentuk struktur matriks yang elastis. Pada saat penggorengan, air yang terperangkap ke dalam matriks elastis akan menguap. Uap air akan mendorong matriks, sehingga matriks akan membesar dan menghasilkan produk yang renyah dan mengembang (Bouchon dan Pyle, 2004).

Penelitian *snack* bayam menggunakan pati kentang dan *flakes* kentang dengan proporsi 100%:0%; 97%:3%; 94%:6%; 91%:9%; 88%:12%; dan 85%:15%. Penentuan proporsi didasarkan pada penelitian pendahuluan di mana pada proporsi pati kentang dan *flakes* kentang lebih dari 88:12 akan menghasilkan *snack* yang mengembang dan mudah melempem. Proporsi pati kentang dan *flakes* kentang akan berpengaruh terhadap rasa dan kerenyahan *snack*.

Penelitian dilakukan untuk mengetahui pengaruh perbedaan proporsi pati kentang dan *flakes* kentang terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *snack* bayam, dengan tujuan untuk mendapatkan *snack* bayam dengan sifat sensoris yang terbaik.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh perbedaan proporsi pati kentang dan *flakes* kentang terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *snack* bayam?
2. Berapakah proporsi pati kentang dan *flakes* kentang yang paling sesuai untuk menghasilkan *snack* bayam dengan sifat sensoris terbaik?

1.3. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh perbedaan proporsi pati kentang dan *flakes* kentang terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *snack* bayam.
2. Mengetahui proporsi pati kentang dan *flakes* kentang yang paling sesuai untuk menghasilkan *snack* bayam dengan sifat sensoris terbaik.

1.4. Manfaat Penelitian

1. Meningkatkan diversifikasi produk olahan sayur bayam.
2. Menghasilkan *snack* kentang dengan modifikasi penambahan bayam sehingga dapat meningkatkan nilai gizi *snack* kentang.