

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Snack bar merupakan suatu produk makanan dengan nutrisi tinggi dengan nilai sensori yang disukai dan tersusun atas berbagai bahan utama seperti sereal dengan nilai karbohidrat tinggi, buah-buahan, kacang-kacangan yang diikat oleh bahan pengikat (*binder*). *Snack bar* telah dikenal masyarakat sebagai makanan siap saji yang dapat memberikan cukup nutrisi bagi tubuh. Tepung pisang memiliki nilai karbohidrat tinggi yang dapat digunakan sebagai bahan utama penyusun *snack bar*. Tepung pisang yang digunakan dalam pembuatan *snack bar* dapat meningkatkan pemanfaatan buah pisang dan menjadi suatu inovasi baru dalam *snack bar*. Ho *et al.* (2016) menyatakan bahwa pisang dapat menjadi sumber karbohidrat dalam pembuatan *snack bar* karena kandungan karbohidratnya yang cukup tinggi.

Snack bar juga harus dilengkapi dengan bahan isian. Bahan isian yang digunakan untuk jamur kuping dan kelapa parut kering. Jamur kuping banyak dijual dalam bentuk awetan kering, keras dan berwarna coklat kehitaman. Menurut Departemen Kesehatan RI (2018), jamur kuping mengandung 5,1 g yang dapat digunakan sebagai sumber serat pada produk *snack bar*. Bahan isian lainnya adalah kelapa parut kering yang telah melalui proses penggilingan. Jamur kuping dan kelapa parut kering yang digunakan dapat menjadi suatu inovasi pada produk *snack bar* yang pada umumnya hanya tersusun dari buah-buahan dan kacang-kacangan.

Snack bar yang tersusun dari tepung pisang saja memiliki tekstur yang keras dan tidak renyah sehingga diperlukan bahan lain untuk

meningkatkan tekstur pada *snack bar* agar menjadi lebih renyah. Bahan lain yang dapat digunakan untuk meningkatkan tekstur pada *snack bar* adalah maizena. Maizena merupakan pati jagung yang diperoleh dari tepung jagung. Menurut Lembono (2011), maizena merupakan pati jagung berwarna putih yang diperoleh melalui proses ekstraksi biji jagung, pengendapan, pengeringan dan pengayakan. Maizena juga dapat berperan sebagai bahan pengikat untuk membantu mengikat bahan-bahan penyusun *snack bar* untuk membentuk tekstur yang kompak. Maizena juga dapat memberikan harga yang lebih ekonomis dengan mengurangi jumlah telur yang digunakan sebagai bahan pengikat.

Penelitian pendahuluan dilakukan dengan menggunakan konsentrasi maizena hingga 50% dan dilakukan uji kesukaan pada 30 panelis. Hasil uji kesukaan menunjukkan bahwa konsentrasi maizena yang terlalu tinggi hingga 40% menyebabkan tekstur *snack bar* terlalu rapuh, sedangkan *snack bar* tanpa penambahan maizena menghasilkan tekstur yang lebih keras. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui konsentrasi maizena yang tepat untuk menghasilkan *snack bar* dengan karakteristik yang disukai oleh panelis. Proporsi tepung pisang dan maizena yang digunakan terdiri dari tujuh perlakuan, yaitu 100:0; 95:5; 90:10; 85:15; 80:20; 75:25; dan 70:30 (%b/b).

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh proporsi tepung pisang dan maizena terhadap karakteristik fisikokimia *snack bar*?
2. Bagaimana pengaruh proporsi tepung pisang dan maizena terhadap organoleptik *snack bar*?
3. Berapa proporsi tepung pisang dan maizena pada *snack bar* yang paling disukai oleh panelis?

1.3. Tujuan

1. Mengetahui pengaruh proporsi tepung pisang dan maizena terhadap karakteristik fisikokimia *snack bar*.
2. Mengetahui pengaruh proporsi tepung pisang dan maizena terhadap organoleptik *snack bar*.
3. Mengetahui proporsi tepung pisang dan maizena pada *snack bar* yang paling disukai oleh panelis