

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Snack atau camilan adalah makanan ringan yang biasa dikonsumsi selang beberapa jam setelah makan dan digemari oleh semua lapisan umur dari anak-anak hingga dewasa. Perkembangan *snack* semakin maju dan beragam dengan adanya teknologi dan didukung kebutuhan masyarakat akan makanan ringan yang meningkat. *Snack* yang dikonsumsi dapat memiliki bermacam-macam rasa, bentuk, manfaat dan kandungan gizi. *Snack* dapat terbuat dari berbagai macam bahan dasar seperti tepung, beras, jagung. Jenis *snack* juga bermacam-macam seperti biskuit, wafer, *snack bar*, dan keripik.

Snack bar merupakan makanan yang cukup populer dan mulai berkembang pesat, dikarenakan *snack bar* merupakan camilan sehat yang praktis sehingga digemari oleh masyarakat. Hal ini dapat dilihat dari banyaknya pabrik makanan yang mulai memproduksi *snack bar*. *Snack bar* didefinisikan sebagai produk makanan ringan yang memiliki bentuk batang dan merupakan campuran dari berbagai bahan seperti sereal, buah-buahan, kacang-kacangan yang diikat satu sama lain dengan bantuan agen pengikat (Sarifudin, 2015). *Snack bar* dapat terbuat dari berbagai macam bahan seperti tepung kedelai, tepung kacang hijau, atau *rice puff*. *Rice puff* terbuat dari beras, biasanya dibuat dengan memanaskan butir beras dengan tekanan dan suhu tinggi. *Rice puff* biasa digunakan untuk makanan ringan, sereal sarapan dan makanan yang populer di beberapa bagian di dunia (Hasanah, 2010). *Rice puff* pada umumnya terbuat dari beras putih, jenis beras lain

yang dapat dimanfaatkan pada pembuatan *rice puff* adalah beras merah untuk pembuatan *snack bar*.

Beras merah memiliki kelebihan jika dibandingkan dengan beras putih, karena beras merah memiliki senyawa antosianin yang bermanfaat bagi tubuh manusia. Antosianin adalah senyawa fenolik yang termasuk dalam kelompok flavonoid yang berperan penting, baik bagi tanaman itu sendiri maupun bagi kesehatan manusia. Kandungan antosianin pada setiap gram padi beras merah masih sangat beragam dan berkisar antara 0,34–93,5 μg (Indriyani dkk, 2013).

Beras merah memiliki komponen-komponen yang dibutuhkan oleh tubuh seperti karbohidrat, antioksidan, vitamin, dan serat. Kandungan serat yang dimiliki beras merah sebesar 0,8 g/100 g beras merah. Beras putih memiliki kandungan serat lebih sedikit yaitu sekitar 0,2 g/100 g beras merah (DKBM, 1995) sehingga pengolahan *snack bar* berbahan dasar beras merah akan memberi nilai tambah untuk kesehatan dibandingkan *snack bar* berbahan dasar beras putih. Menurut Mulyani dan Sukesni (2010), serat yang terdapat dalam beras merah lebih mudah dicerna oleh tubuh sehingga hal ini menyebabkan sisa-sisa makanan tidak tertahan terlalu lama di usus sehingga usus belum sempat menyerap racun-racun yang ikut terbawa dalam makanan.

Karakteristik yang diinginkan pada *snack bar* adalah memiliki bentuk yang kokoh dan kompak, oleh karena itu diperlukan adanya *binding agent* yang dapat menyatukan *rice puff* tersebut menjadi *snack bar*. *Binding agent* yang biasa digunakan pada *snack bar* secara umum adalah gula. Jenis gula yang digunakan umumnya adalah sukrosa, glukosa, fruktosa, madu dan sebagainya (Agbaje, 2016). Selain gula, gelatin dibutuhkan pada proses pengolahan *snack bar* untuk mendapatkan karakter tekstur *snack bar* beras merah yang *chewy* ketika digigit. Gelatin membantu agar tekstur *snack bar*

yang dihasilkan tidak keras, mudah untuk digigit, namun memiliki bentuk yang kompak.

Pada penelitian ini akan digunakan dua macam jenis gula, yaitu *High Fructose Corn Syrup* (HFCS) dan sukrosa. Pada proses pengolahan *snack bar* sukrosa dibutuhkan untuk memberikan rasa manis dan memerangkap air. Proporsi antara sukrosa dan HFCS berperan penting dalam pengolahan *snack bar* karena akan berpengaruh terhadap tekstur. Sukrosa merupakan pengikat yang baik pada pengolahan *snack bar*, namun sukrosa dapat mengalami kristalisasi. Oleh karena itu dibutuhkan jenis gula lain yang dapat membantu mencegah kristalisasi dari sukrosa yaitu HFCS.

Hal ini yang mendasari dilakukannya penelitian untuk mengetahui pengaruh dari proporsi HFCS dan sukrosa terhadap karakteristik *snack bar* beras merah. Proporsi HFCS : sukrosa yang digunakan dalam penelitian ini adalah 25:15; 22,5:17,5; 20:20; 17,5:22,5; 15:25; 12,5:27,5. Proporsi HFCS dan sukrosa sebagai *binding agent* pada *snack bar* beras merah diharapkan dapat berpengaruh terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh proporsi HFCS dengan sukrosa terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *snack bar* beras merah?
2. Berapa proporsi HFCS dengan sukrosa pada *snack bar* beras merah yang paling diterima oleh konsumen?

1.3. Tujuan Penulisan

1. Mengetahui pengaruh proporsi HFCS dengan sukrosa terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *snack bar* beras merah.
2. Mengetahui berapa proporsi HFCS dengan sukrosa pada *snack bar* beras merah yang paling diterima oleh konsumen.