

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Gaya hidup modern yang serba cepat dan efisien berdampak terhadap pola makan masyarakat. Makanan yang sesuai untuk mendukung gaya hidup modern adalah makanan yang bergizi tinggi namun tetap praktis untuk dikonsumsi seperti *snack bar*. *Snack bar* merupakan makanan cepat saji yang memiliki kadar gizi yang tinggi. Septiani dkk. (2016) menyatakan bahwa *snack bar* adalah makanan ringan yang berasal dari campuran berbagai bahan seperti sereal, buah-buahan, dan kacang-kacangan. Sereal umumnya digunakan sebagai komponen utama penyusun *snack bar* karena komposisi karbohidratnya yang tinggi. Salah satu jenis sereal yang dapat digunakan untuk produk *snack bar* adalah beras.

Beras merupakan butir padi yang telah dipisahkan dari kulitnya dengan cara digiling dan disosoh. Menurut Wahyudin (2008), sebesar 75% asupan kalori harian masyarakat Asia berasal dari beras. Beras memiliki karbohidrat yang tinggi sehingga digunakan sebagian besar masyarakat Indonesia sebagai bahan pangan pokok. Beras juga mampu membantu memenuhi kebutuhan protein, vitamin, dan mineral. Pada pembuatan *snack bar*, beras dapat diolah menjadi *puffed rice* untuk meningkatkan nilai jualnya. *Puffed rice* dibuat dengan memanaskan beras pada suhu tinggi sehingga mengembang dan tekstur menjadi renyah.

Komposisi *snack bar* dapat dimodifikasi sesuai dengan keinginan. Bahan pendukung *snack bar* yang digunakan dalam penelitian ini adalah kismis, kacang tanah, dan dendeng sapi. Kismis dipilih sebagai bahan penyusun *snack bar* karena kaya akan karbohidrat, mineral, dan senyawa-

senyawa antioksidan yang baik untuk kesehatan tubuh. Kacang tanah dipilih karena dapat meningkatkan kadar protein, karbohidrat, dan lemak. Sedangkan penambahan dendeng sapi bertujuan untuk meningkatkan kadar protein dan karbohidrat *snack bar*. Penambahan kismis, kacang tanah, dan dendeng sapi juga bertujuan memperbaiki cita rasa *snack bar* agar lebih disukai konsumen. *Snack bar* yang dikombinasi dengan olahan daging belum banyak ditemui di Indonesia sehingga dapat meningkatkan nilai jual.

Pembuatan *snack bar* membutuhkan agen pengikat (*binder*) seperti gula agar dapat terbentuk produk *snack bar* yang padat. Penelitian ini menggunakan campuran gelatin, sukrosa, dan sirup glukosa sebagai agen pengikat. Gelatin merupakan hidrokoloid yang dapat digunakan sebagai pengental, pengemulsi, pengikat air, dan pembentuk gel (Hanani, 2016). Penambahan gelatin bertujuan untuk menghasilkan sirup pengikat yang kental sehingga dapat melekatkan komponen-komponen penyusun *snack bar* seperti *puffed rice*, kismis, kacang tanah, dan dendeng sapi dengan baik. Sukrosa adalah karbohidrat yang dapat diserap tubuh dan diubah menjadi energi. Penelitian ini menggunakan sukrosa untuk meningkatkan kemampuan sirup pengikat untuk melekatkan komponen-komponen penyusun *snack bar*. Sukrosa juga berfungsi untuk memberi rasa manis dan membentuk *flavor* melalui reaksi pencoklatan. Sedangkan sirup glukosa dipilih karena dapat meningkatkan kekentalan sirup pengikat, menghasilkan sirup pengikat yang lebih lengket, dan memberi kesan kilap pada produk.

Berdasarkan orientasi penelitian, pembuatan *snack bar* dengan menggunakan konsentrasi sukrosa 100% menyebabkan tekstur *snack bar* menjadi sangat keras. Oleh sebab itu, sirup glukosa ditambahkan untuk memperbaiki tekstur *snack bar*. Hasil orientasi penelitian membuktikan bahwa penggunaan sirup glukosa di atas 10% menyebabkan tekstur *snack bar* menjadi terlalu lengket. Solusi yang digunakan dalam penelitian ini

adalah memodifikasi proporsi sukrosa dan sirup glukosa untuk memperbaiki tekstur *snack bar*. Proporsi sukrosa dan sirup glukosa yang digunakan dalam penelitian adalah 100%:0%; 98%:2%; 96%:4%; 94%:6%; 92%:8%; 90%:10%.

1.2. Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh proporsi sukrosa dan sirup glukosa terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *snack bar*?

1.3. Tujuan Penelitian

Mengetahui pengaruh proporsi sukrosa dan sirup glukosa terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *snack bar*.