

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan ringan atau dikenal dengan *snack food* adalah makanan selingan yang dikonsumsi selain atau antara waktu makan utama dalam sehari dan dapat memenuhi kebutuhan zat gizi setiap harinya, salah satu makanan ringan yang banyak beredar di pasaran saat ini adalah *snack* yang berbentuk batang sehingga disebut *snack food bars*.

Snack food bars dapat memenuhi permintaan konsumen akan gizi, rasa dan kepraktisannya serta dapat mengurangi rasa lapar, akan tetapi *snack food bars* yang biasanya beredar di pasaran cenderung mengandung energy yang tinggi, mengandung gula, lemak dan karbohidrat sederhana sehingga tidak baik untuk kesehatan tubuh, oleh karena itu pada pembuatan *snack food bars* ini selain dapat memenuhi kebutuhan kalori juga dapat memberikan efek kesehatan.

Penelitian pembuatan *snack food bars* ini memanfaatkan sumber pangan lokal yaitu pisang goroho yang diolah menjadi tepung digunakan sebagai sumber karbohidrat, karena tepung pisang goroho mengandung 80,89% pati (Sondakh, 1990). Pisang goroho memiliki kandungan senyawa fitokimia fenolik yang berperan sebagai antioksidan sehingga memiliki potensi sebagai penangkal radikal bebas, disamping itu pemanfaatan tepung pisang goroho sebagai bahan baku pembuatan *snack food bars* dapat menurunkan ketergantungan penggunaan tepung terigu yang harus

diimpor, sehingga dapat membantu ketahanan pangan dan kedaualatan pangan Indonesia. Pada *snack food bars* ini ditambahkan tepung ampas tahu untuk memperkaya protein.

Tepung ampas tahu mengandung protein sebesar 17,72%, kedelai sebagai bahan baku pembuatan tepung ampas tahu selain memiliki kandungan protein yang tinggi juga mengandung senyawa isoflavon untuk keseimbangan metabolisme dan dapat mengendalikan kadar gula darah dan kolestrol (Unus, 2002).

Sumber lemak yang digunakan pada *snack food bars* ini, bersumber dari lemak nabati yang berasal dari VCO. Asam-asam lemak yang tergolong dalam MCFA (*Medium Chain Fatty Acids*) atau asam lemak rantai sedang pada VCO mudah diserap sampai ke mitokondria sehingga tidak menyebabkan obesitas, tidak meningkatkan kadar kolesterol dan menyebabkan metabolisme glukosa berjalan dengan normal.

Snack food bars selain memiliki kandungan gizi juga sangat cocok untuk penderita diabetes karena menggunakan bahan-bahan yang berpotensi dalam menurunkan kadar gula darah. Pembuatan *snack food bars* berbahan dasar tepung pisang goroho dan tepung ampas tahu adalah hal yang baru sehingga perlu diketahui kondisi pemanggangan seperti penggunaan suhu dan waktu pemanggangan karena merupakan tahap penting dalam pembuatan *snack food bars* ini.

Penggunaan suhu dan waktu pemanggangan dapat mempengaruhi karakteristik dan tingkat kematangan produk yang dihasilkan. Pemanggangan terlalu lama dapat menyebabkan bahan pangan menjadi keras. Suhu dan waktu

pemanggangan dapat mempengaruhi adonan membentuk produk yang diinginkan, berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Rahmi (2004), menjelaskan bahwa suhu pemanggangan dapat mempengaruhi waktu yang dibutuhkan untuk menghasilkan produk sesuai yang diinginkan, selain itu ketebalan bahan pangan saat pemanggangan sangat mempengaruhi tingkat kematangan produk yang dihasilkan. Semakin tebal produk yang dipanggang maka penguapan airnya sedikit sedangkan bila bahan yang dipanggang tipis maka penguapan airnya banyak dan bahan pangan menjadi cepat matang. Penggunaan suhu yang tinggi juga dapat mempengaruhi karakteristik *snack food bars* yang dihasilkan.

Suhu yang terlalu tinggi dapat mempercepat pengeluaran air pada bagian permukaan *snack food bars* sehingga dapat menghambat pengeluaran air di bagian tengah *snack food bars*. Inilah yang menyebabkan produk matang hanya dibagian luarnya saja sedangkan bagian dalam masih mentah. Berbeda dengan penggunaan suhu rendah di awal kemudian dinaikkan secara bertahap.

Snack food bar ini menggunakan pemanggangan bertahap dimana suhu awal yang digunakan yaitu suhu rendah dengan tujuan mengurangi sebagian besar kadar air pada *snack food bar* kemudian secara bertahap suhu naik untuk mengeluarkan air yang terperangkap pada bagian tengah dan juga untuk mematangkan *snack food bar* dan diharapkan *snack food bar* memiliki kadar air dan tekstur yang baik dan rasa yang dapat diterima.

Tujuan dari proses pemanggangan yaitu untuk meningkatkan sifat sensori dan memperbaiki cita rasa dari bahan pangan. Pemanggangan dapat menghancurkan

mikroorganisme serta menurunkan aktivitas air (aw) sehingga dapat mengawetkan makanan (Fellows, 2000). Pemanggangan memiliki keuntungan dan kerugian masing-masing, keuntungannya adalah dapat meningkatkan daya cerna makanan sedangkan kerugiannya dapat mendegradasi zat gizi.

Pemanggangan merupakan jenis pengolahan yang dapat mempengaruhi kandungan gizi maupun karakteristik fisik yang dihasilkan. Oleh karena itu pada penelitian ini akan mengkaji bagaimana pengaruh suhu dan lama pemanggangan terhadap karakteristik *snack food bars* berbahan dasar tepung pisang goroho dan tepung ampas tahu

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh suhu dan lama pemanggangan terhadap tingkat kesukaan dan kandungan gizi *snack food bars* berbahan dasar tepung pisang goroho dan tepung ampas tahu.

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini, yaitu :

1. Untuk mengetahui pengaruh suhu dan lama pemanggangan terhadap tingkat kesukaan *snack food bars* berbahan dasar tepung pisang goroho dan tepung ampas tahu

2. Untuk mengetahui pengaruh suhu dan lama pemanggangan terhadap kandungan gizi *snack food bars* berbahan dasar tepung pisang goroho dan tepung ampas tahu

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan dalam karya tulis ini adalah sebagai berikut :

1. Bagi Peneliti

Menambah wawasan penulis terutama tentang pengaruh suhu dan lama pemanggangan terhadap tingkat kesukaan dan kandungan gizi *snack food bars* berbahan dasar tepung pisang goroho dan tepung ampas tahu dan menuangkan teori-teori yang didapat sewaktu di bangku kuliah.

2. Bagi Pembaca

Memberikan pengetahuan tentang pengaruh suhu dan lama pemanggangan terhadap tingkat kesukaan dan kandungan gizi *snack food bars* berbahan dasar tepung pisang goroho dan tepung ampas tahu