

# BAB I

## Pendahuluan

### 1.1 Latar Belakang

Pada era globalisasi saat ini banyak inovasi dalam dunia pangan, salah satunya yaitu makanan cepat saji, baik itu makanan ringan maupun makanan berat, dari panganan cepat saji ada suatu produk pangan yang memenuhi kebutuhan energi yang cukup yaitu *food bar*, *food bar* yang dibuat khusus untuk memenuhi angka kecukupan gizi manusia yang dapat dikonsumsi pada saat situasi yang mendesak seperti bencana alam, peperangan, dan musim kelaparan yang dapat mengakibatkan manusia tidak dapat hidup dengan normal. Pangan darurat yang ideal memiliki sifat fungsional pada produk, dapat langsung dikonsumsi atau *Ready to eat*, dan praktis untuk didistribusikan, selain mengenyangkan juga mengandung kalori sesuai dengan angka kecukupan gizi (Lutfiyanti, *et al*, 2011).

*Food bar* termasuk suatu produk pangan olahan kering yang berbentuk batang untuk memudahkan dalam pengemasan dan penghematan tempat, sehingga dalam proses pendistribusian menjadi lebih efisien, bertekstur tidak mudah hancur tahan lama (Pratama, *et al*, 2011). *food bar* diolah dari bahan pangan yang diperkaya dengan nutrisi yang di bentuk menjadi padat, *food bar* lebih tahan terhadap tekanan daripada pangan kering lainnya karena termasuk produk pangan semi basah (Anandito *et al.*, 2016). *Food bar* awalnya merupakan panganan darurat untuk bencana alam dengan kandungan yang cukup energi dan nutrisi yang bersifat *Ready to eat* yang dikembangkan sebagai olahan yang memiliki kecukupan kalori, lemak, protein, dan nutrisi lainnya sehingga dapat dimanfaatkan sebagai makanan fungsional (Ladamay dan Yuwono 2013).

Pembuatan *food bar* menggunakan bahan baku umbi-umbian lokal yang berbentuk tepung yaitu tepung umbi porang. Umbi porang merupakan salah satu umbi-umbian yang memiliki prospek dan potensi untuk dikembangkan di Indonesia. Umbi porang salah satu tanaman yang kaya akan serat, dan rendah kalori.

Umbi porang ialah salah satu tanaman umbi-umbian yang banyak tumbuh di Indonesia, kandungan glukoman pada umbi porang tinggi isekitar 65%, glukoman memiliki sifat fisik yang mampu mengembang dalam air hingga 138-200% (Rozak *et al.*, 2015). Umbi porang dapat diolah menjadi keripik dan tepung untuk memperpanjang masa simpan. Tepung dari umbi porang sebagian besar

terdiri dari hidrokoloid dan polisakarida, yaitu glukoman, senyawa glukoman pada tepung porang sebesar 64,98 g/100g memiliki kemampuan sebagai bahan pengikat (Nuraisyah *et al.*, 2020).

Tepung mocaf merupakan bahan olahan dari singkong yang telah dimodifikasi dengan perlakuan fermentasi mikrobia, proses fermentasi singkong menyebabkan perubahan pada karakteristik tepung yang dihasilkan sehingga menyebabkan naiknya viskositas, daya rehidrasi, dan kemudahan melarut dan cita rasa tepung mocaf menjadi netral yang dapat menutupi cita rasa singkong sampai 70% serta memiliki karakteristik yang mirip tepung terigu sehingga dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu (Asmoro *et al.*, 2017). Sifat organoleptik pada tepung mocaf lebih baik dibandingkan dengan tepung tapioca, diantaranya yaitu memiliki derajat keputihan yang lebih tinggi serta rasa dan aroma yang lebih baik dibandingkan dengan tepung tapioka (Ruriani *et al.*, 2013).

Kacang hijau merupakan bahan pangan nabati yang tinggi protein 20-25%, kacang hijau yang dibuat tepung dapat digunakan untuk membuat aneka kue, kadar gizi pada tepung kacang hijau relative tidak berubah terutama pada kandungan proteinnya (Nuraisyah, Widodo dan Utami, 2020). pembuatan kacang hijau untuk memperpanjang umur simpan dan pemanfaatannya lebih mudah. Penambahan kacang hijau dalam bentuk tepung diharapkan dapat menjadi sumber protein. Umbi porang dan kacang hijau sangat berpotensi untuk dikembangkan menjadi suatu produk pangan salah satunya adalah foodbar.

## **1.2 Rumusan Masalah**

1. Berapakah perbandingan tepung ubi porang, tepung mocaf dan kacang hijau untuk menghasilkan foodbar terbaik terhadap sifat kimia dan sifat organoleptiknya?

## **1.3 Tujuan**

1. Mengetahui perbandingan tepung ubi porang, tepung mocaf, tepung kacang hijau untuk menghasilkan foodbars terbaik terhadap sifat kimia (protein, kadar air, dan kadar abu) dan sifat organoleptik

## **1.4 Manfaat**

Manfaat dari dilakukannya penelitian ini adalah sebagai berikut;

1. Mengenalkan komoditas pangan lokal kepada masyarakat berbahan dasar tepung porang.

2. Memanfaatkan dan meningkatkan produktifitas pangan lokal sebagai bagian dari diversifikasi pangan.
3. Menambah pengetahuan tentang produk pangan darurat serta nilai gizi yang ada dalam foodbar