

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Salah satu makanan favorit masyarakat Indonesia adalah mengonsumsi makanan ringan memiliki kandungan lemak tinggi dan serat yang rendah. Jika kebiasaan ini dilakukan secara berulang, bisa berdampak buruk pada kesehatan tubuh karena makanan tersebut tidak memberikan gizi yang seimbang. Ditambah lagi, gaya hidup saat ini yang modern disertai oleh kemajuan teknologi saat ini memungkinkan masyarakat untuk dengan mudah mengonsumsi makanan cepat saji (*fast food*) yang praktis. Namun demikian, makanan cepat saji memiliki kelemahan yakni mengandung banyak karbohidrat. Jika pola makan seperti ini terus dipertahankan, akan menyebabkan kekurangan nutrisi pada individu dan berkontribusi pada masalah gizi yang semakin meningkat di Indonesia. (Khasanah dan Hidayati, 2012). Oleh karena itu, perlu tindakan untuk mengatasi masalah pola konsumsi makanan ini, salah satunya dengan mengembangkan makanan praktis yang lebih sehat. Salah satu contoh makanan olahan yang praktis adalah *food bar*.

*Food bar* masih kurang dikenal di kalangan masyarakat Indonesia karena kurangnya variasi produk yang tersedia di pasaran. Karena alasan tersebut, untuk mendukung upaya Pemerintah dalam memperbanyak pilihan makanan berdasarkan sumber daya lokal, *food bar* dapat dihasilkan menggunakan bahan baku lokal yang kaya akan serat pangan dan antioksidan. *Food bar* terbuat dari berbagai bahan makanan yang dicampur dan diolah secara bersamaan, (Ladamay dan Yuwono, 2014). Keputusan untuk mengembangkan *food bar* dipengaruhi oleh sifat tekstur yang padat dan bentuknya yang praktis, yang membuatnya lebih mudah dikonsumsi (Amalia D., 2013). Saat ini, *food bar* yang ada di pasaran umumnya terbuat dari kedelai dan tepung terigu.

Produk ini dihasilkan dengan mengandalkan bahan-bahan lokal, seperti kacang-kacangan dan umbi-umbian, untuk menghasilkan produk yang bermutu. (fitria *et al*, 2022) Pada penelitian ini, digunakan tepung mocaf yang merupakan modifikasi dari tepung singkong dan tepung kacang tanah.

Kacang tanah merupakan jenis tanaman yang ditanam secara budidaya dan masuk dalam kelompok suku kacang-kacangan. Tanaman ini memiliki berbagai manfaat penting sebagai sumber protein tinggi dalam pangan, dan di Indonesia, Kacang tanah merupakan salah satu varietas kacang-kacangan yang memiliki tingkat terpenting kedua setelah kedelai. Tanaman ini berasal dari benua Amerika dan tumbuh sebagai semak dengan ketinggian sekitar 30 - 50 cm. Tanaman ini memiliki daun kecil yang majemuk. Dalam penelitian ini, kacang tanah dipilih sebagai subjek utama karena memiliki kandungan protein paling tinggi di antara kelompok kacang-kacangan. Protein ini memiliki peran penting dalam meningkatkan kualitas gizi. Menurut data dari Direktorat Gizi Kementerian Kesehatan (Depkes) pada tahun 2015, setiap 100 gram kacang tanah mengandung sekitar 27,9 gram protein.

Umbi merupakan bagian dari tanaman yang mengalami transformasi dalam hal bentuk dan ukuran, akibat pergeseran fungsinya, perubahan ini juga berdampak pada perubahan dalam struktur anatomi. Bagian tumbuhan yang mengalami perubahan menjadi umbi meliputi batang dan akar. Di Indonesia, umbi-umbian menjadi komoditas pertanian yang signifikan, khususnya produksi singkong yang sangat produktif. Pada tahun 2020, Indonesia berhasil menghasilkan sekitar 18,3 juta ton singkong. Produksi singkong ini terdistribusi di 13 provinsi di Indonesia. Singkong dapat diolah menjadi bentuk setengah jadi berupa tepung mocaf (*Modified cassava flour*), yang merupakan bentuk pengolahan singkong (Anindita, et al, 2019). Namun, tepung mocaf mempunyai kelemahan yaitu kandungan proteinnya yang rendah. Oleh karena itu, dalam penerapannya, diperlukan campuran bahan pangan lain yang kaya akan protein, salah satunya adalah menggunakan kacang tanah.

## 1.2 Rumusan Masalah

1. Apakah perbedaan proporsi tepung mocaf dan tepung kacang tanah berpengaruh terhadap sifat kimia *food bar*?
2. Apakah perbedaan proporsi tepung mocaf dan tepung kacang tanah berpengaruh terhadap organoleptik *food bar*?
3. Berapakah formulasi *food bar* terbaik berdasarkan sifat kimia dan organoleptik?

### **1.3 Tujuan Penelitian**

1. Mengetahui pengaruh perbedaan proporsi tepung mocaf dan tepung kacang tanah terhadap sifat kimia *food bar*.
2. Mengetahui pengaruh perbedaan proporsi tepung mocaf terhadap organoleptik *food bar*.
4. Mengetahui formulasi *food bar* terbaik berdasarkan sifat kimia, dan organoleptik.

### **1.4 Manfaat Penelitian**

1. Menjadi rujukan informasi bagi peneliti lain, dan memberikan referensi tentang metode pendekatan yang sesuai.
2. Sebagai pertimbangan bagi para pengusaha dalam menciptakan produk baru yang sesuai selera konsumen.