

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Angka Kecukupan Gizi (AKG) merupakan nilai yang menunjukkan rata-rata kebutuhan harian akan zat gizi tertentu yang harus dipenuhi seorang individu berdasarkan kriteria usia, jenis kelamin, tingkat aktivitas fisik, dan kondisi fisiologis untuk menjaga pola hidup yang sehat (Permenkes, 2019). Di tengah mobilitas dan aktivitas yang tinggi banyak individu masa kini yang cenderung memilih mengonsumsi makanan yang praktis dan siap makan untuk memperoleh rasa kenyang dan juga energi yang cukup. *Snack bar* atau sering disebut juga dengan *energy bar* merupakan makanan ringan dengan tekstur padat dan berbentuk batang yang dikonsumsi sebagai selingan diantara waktu makan yang mengenyangkan dan membantu memenuhi kebutuhan nutrisi dalam tubuh (Indrastati & Anjani, 2016). *Snack bar* adalah salah satu cemilan sehat dengan kandungan gizi yang baik, yang terdiri dari protein, karbohidrat, vitamin, dan mineral.

Menurut SNI (2011), biskuit diklasifikasikan menjadi biskuit keras, *crackers*, *cookies*, dan *wafer*. Sedangkan *snack bar* termasuk dalam golongan *cookies* karena memiliki bentuk dan tekstur yang padat. Umumnya *snack bar* terbuat dari kacang-kacangan, sereal, dan buah kering yang disatukan dengan bahan pengikat. Indonesia merupakan salah satu negara yang memiliki banyak sumber pangan lokal dengan nilai gizi yang baik. Potensi pangan lokal tersebut dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuatan *snack bar*. Penggunaan tepung pisang dan tepung kacang hijau dengan *puree* pisang ambon menjadi produk *snack bar* merupakan sebuah inovasi yang dapat dimanfaatkan dan diformulasikan menjadi salah satu pangan tambahan untuk pemenuhan kebutuhan gizi makro dan mikro harian.

Pisang merupakan salah satu komoditas unggulan di Indonesia yang mudah diperoleh, memiliki nilai ekonomi, serta nilai gizi yang baik. Kandungan gizi yang terdapat dalam buah pisang antara lain adalah air, karbohidrat, protein, lemak, vitamin, serta mineral. Ketersediaan buah pisang yang sangat melimpah di Desa Mekarmukti, Kecamatan Cibalong, Kabupaten Garut Selatan menjadikan produk hortikultura ini memiliki harga rendah di pasaran sehingga seringkali dibiarkan begitu saja dipinggir kebun oleh para petani. Atas inisiatif Teh Eni salah seorang penduduk yang didampingi oleh Patriot Desa Jawa Barat (Kang Acep), kelimpahan jumlah panen pisang dimanfaatkan untuk diolah

menjadi tepung pisang. Selain itu, sebagai buah klimaterik pisang mudah mengalami penurunan mutu selama penyimpanan karena peningkatan laju respirasi selama proses pematangan meskipun sudah dipetik. Penanganan pascapanen buah pisang menjadi tepung pisang dapat menambah nilai ekonomis, memperpanjang umur simpan, memudahkan penyimpanan, serta memudahkan pengolahan dengan cara yang lebih praktis (Kurniawan, 2009).

Kacang kratok merah (*Phaseolus lunatus L*) merupakan salah satu jenis polong-polongan yang kaya akan protein, dengan kandungan protein dan karbohidrat yang tinggi yaitu secara berurutan sebesar 21,40% dan 61,42%, dan kandungan lemak yang rendah yakni sebesar 1,21% (Diniyah *et al.*, 2013). Kacang kratok merupakan tanaman merambat dengan masa panen semusim atau juga tahunan. Banyak jenis kacang kratok yang sering ditemui antara lain kratok merah, kratok putih, dan kratok hitam dan seringkali terdapat motif pada kulit ari kacang. Sebagai salah satu potensi lokal yang dimiliki Desa Jagabaya, tanaman kacang kratok merah mudah dijumpai di rumah-rumah warga terutama ketika memasuki musim hujan. Biji muda dari kacang kratok merah umumnya dikonsumsi sebagai lalapan, sedangkan biji tua dari kacang kratok merah digunakan sebagai bibit sehingga belum banyak varian cara konsumsi maupun pengolahan terhadap salah satu potensi lokal ini.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka dirumuskan beberapa masalah penting sebagai berikut:

1. Bagaimana cara memanfaatkan potensi pangan lokal menjadi produk pangan yang praktis dan siap makan yang memiliki nilai gizi tinggi?
2. Bagaimana pengaruh perbedaan penggunaan jumlah tepung pisang nangka dan tepung kacang kratok merah pada mutu gizi, fisik, dan sensori dari *snack bar* yang diformulasikan?

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan formulasi *snack bar* dengan kombinasi penggunaan tepung pisang nangka dan kacang kratok merah yang memiliki karakteristik kimia, fisik dan sensori produk *snack bar* yang baik, sehingga sebagai makanan selingan

yang mengenyangkan *snack bar* dapat ikut menyumbangkan nutrisi untuk memenuhi kebutuhan asupan gizi harian.

