

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pada saat ini kesibukan dan terbatasnya waktu menyebabkan banyaknya orang kekurangan waktu untuk memenuhi nutrisi sehari-hari dan mengabaikan makan demimelakukan suatu kesibukan, hal tersebut mengakibatkan terjadinya pengaruh pada pola makan seseorang yang menyebabkan asupan tidak sebanding dengan kebutuhan gizi yang diperlukan. Untuk memenuhi kebutuhan tersebut masyarakat perlu mengkonsumsi makanan cepat saji yang bergizi dengan cita rasa yang enak dan memiliki fungsi bagi tubuh. Salah satu produk pangan cepat saji yang bernilai fungsional dan sedang berkembang diberbagai negara adalah snack bar. (Handayani et al., 2018)

Snack bar merupakan salah satu produk pangan berupa makanan ringan yang memiliki bentuk batang dan padat. Snack bar dapat dikategorikan sebagai makanan ringan berupa camilan sehat karena mengandung zat gizi lengkap yaitu energi 471 kkal, protein 10 gram, karbohidrat 64 gram dan lemak 20 gram dalam 100 gram snack bar. Bahan yang digunakan dalam pembuatan snack bar juga bermacam-macam yang bertujuan untuk memperoleh dan meningkatkan zat gizi sebagai salah satu upaya diversifikasi pangan, salah satu bahan pangan sebagai alternatif pangan yaitu kacang tanah dan kacang merah. (Handayani et al., 2018)

Kacang merah merupakan salah satu jenis kacang yang memiliki kandungan nutrisi yang cukup baik., kacang merah merupakan sumber karbohidrat kompleks yaitu 60 gam dengan energi 322 kkal, kalsium 143 mg, zat besi 8,2 mg dan vitamin C 4,5 mg. Kadar protein kacang merah setara dengan kacang hijau yaitu 22 gram, kadar lemak jauh lebih rendah dibandingkan kacang kedelai dan kacang tanah yaitu 0,1 gram, serta memiliki kadar serat lebih tinggi dibandingkan beras, jagung, sorgum, dan gandum. (Handayani et al., 2018)

Produksi kacang merah di Indonesia tergolong cukup tinggi, yaitu mencapai 103.376 ton pada tahun 2013 dengan luas areal panen 18,881 Ha sedangkan pada tahun 2014 sebesar 100,316 ton dengan luas areal panen 16,170 Ha. Peningkatan produksi kacang merah dapat membantu meningkatkan kualitas gizi masyarakat karena dapat dijadikan menjadi sumber protein nabati yang murah. (Sugianto, 2016)

Kacang tanah (*Arachis hypogaea* L.) di Indonesia merupakan komoditas pertanian terpenting setelah kedelai yang memiliki peran strategis pangan nasional sebagai sumber protein dan minyak nabati. Kacang tanah mengandung lemak 40- 50%, kadar protein pada kacang tanah adalah 27gr, lebih banyak dibandingkan kacang lainnya seperti kacang merah dan kacang hijau yang hanya memiliki kandungan protein sebesar 22 gr, karbohidrat 18%, dan vitamin, rasa dari kacang tanah yang gurih dapat menambah cita rasa dan kerenyahan pada snack bar. (Kurniawan et al., 2017)

Data BPS (Badan Pusat Statistik) menyebutkan bahwa produktivitas kacang tanah pada tahun 2008 sekitar 1.21 ton/ha, pada tahun 2012 terjadi peningkatan menjadi 1.26 ton/ha. Produktivitas kacang tanah di Indonesia tergolong rendah, jika dibandingkan dengan negara USA, Cina, dan Argentina yang sudah mencapai lebih dari 2 ton/ha. (Kurniawan et al., 2017)

Berdasarkan uraian diatas peneliti tertarik untuk melakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengaruh substitusi kacang tanah dan kacang merah terhadap karakteristik snack bar, serta kombinasi terbaik dari formulasi kacang tanah dan kacang merah untuk menghasilkan mutu snack bar yang baik secara organoleptik dan nilai gizi. Maka dari itu, diharapkan snack bar ini dapat menjadi produk yang selain mengandung zat gizi yang baik bagi tubuh juga dapat diterima secara keseluruhan

B. Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh substitusi kacang tanah dan kacang merah terhadap karakteristik snack bar?

C. Tujuan

1. Tujuan umum : Mengetahui pengaruh substitusi kacang tanah dan kacang merah terhadap karakteristik snack bar
2. Tujuan khusus :
 - a) Menentukan mutu organoleptik meliputi : rasa, tekstur, warna, aroma dan penerimaan keseluruhan snack bar yang dihasilkan
 - b) Menentukan mutu hedonik yang meliputi rasa dan tekstur snack bar yang dihasilkan
 - c) Mengidentifikasi nilai gizi snack bar secara proximat
 - d) Menentukan perlakuan terbaik pada pembuatan snack bar

D. Manfaat

1. Manfaat Praktis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat dan memberikan informasi kepada masyarakat mengenai snack bar dengan menggunakan bahan kacang tanah dan kacang merah sebagai makanan cepat saji yang dapat memenuhi kebutuhan gizi.

2. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat berguna dalam ilmu pengetahuan terutama pengetahuan tentang snack bar dan hasil penelitian diharapkan dapat memberi informasi mengenai Karakteristik Snack Bar Dengan Substitusi Kacang Tanah dan Kacang Merah.