

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Seiring dengan berjalannya waktu, sebagian besar masyarakat cenderung memilih makanan yang praktis dalam memenuhi kebutuhan nutrisinya. Artinya mudah diperoleh dan cepat saji sehingga siap untuk dikonsumsi. Makanan bukan hanya sekedar enak dan mengenyangkan tetapi juga dapat memberi manfaat kesehatan bagi tubuh yang dikenal sebagai pangan fungsional. Menurut Badan Pengawas Obat dan Makanan (Anonim, 2005) pangan fungsional adalah pangan olahan yang mengandung satu atau lebih komponen fungsional yang berdasarkan kajian ilmiah mempunyai fungsi fisiologis tertentu, terbukti tidak membahayakan dan bermanfaat bagi kesehatan. Salah satu produk pangan praktis yang memiliki kandungan gizi lengkap yaitu *snack bar* (Sari, 2016).

Indonesia merupakan negara yang sangat kaya akan keanekaragaman hayati. Salah satu jenis dari keragaman tanaman yaitu kunir putih (*Curcuma mangga* Val.). Rimpang kunir putih dapat dimanfaatkan sebagai lalapan yang dapat dimakan bersama nasi dan dapat diolah menjadi makanan maupun minuman fungsional. Beberapa penelitian melaporkan bahwa rimpang kunir putih memiliki sifat anti kanker dan antioksidan (Abas *et al.*, 2005; Chan *et al.*, 2008 dalam Abraham *et al.*, 2011).

Sesuai Peraturan Menteri Pertanian No. 43/2009 tentang penganjuran konsumsi pangan lokal, maka sebaiknya konsumsi tepung terigu diminimalisir, untuk mengurangi impor terigu ke dalam negeri. Beras merah merupakan salah satu beras yang banyak memiliki kelebihan dibandingkan beras putih, tetapi

pemanfaatannya kurang. Beras merah sebagai sumber daya lokal memiliki komponen bioaktif. Salah satu bentuk olahan beras merah adalah tepung beras merah. Tepung merupakan salah satu bentuk alternatif produk setengah jadi yang dianjurkan, karena lebih tahan untuk disimpan, mudah dicampur (dibuat komposit), diperkaya zat gizi (difortifikasi), dibentuk, dan lebih cepat dimasak sesuai tuntutan kehidupan modern yang serba praktis (Damardjati *et al.*, 2000). Berdasarkan penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa proporsi terbaik penggunaan tepung beras merah untuk membuat *snack bar* yaitu 60 g dari basis tepung 100 g dengan hasil analisis kadar air 35%; abu 1,79%; protein 10,61%; lemak 11,50%; karbohidrat 41,13%, dan serat kasar 4,44% (Arwin, 2018). Penelitian *snack bar* tepung sorgum, maizena, dan ampas tahu yang dilakukan oleh Feriana Chandra (2010) menunjukkan bahwa formula terbaik *snack bar* dengan persentase penambahan tepung ampas tahu 12% dan perbandingan sorgum maizena sebanyak 3:1, *snack bar* dengan formula tersebut mengandung serat pangan 10,68%; aktivitas antioksidan 16,59 mg ekuivalen vitamin C/g; kadar air 13,21%; abu 1,65%; protein 9,50%; lemak 16,06%; dan karbohidrat 72,79%. Tingkat kekerasan *snack bar* tersebut 1600 gf, hasil pengukuran warna L=59,63; a=+8,23; b=+23,10. Penelitian tersebut memiliki kelemahan yaitu aktivitas antioksidan rendah dan tekstur keras. Berdasarkan permasalahan tersebut dapat dipecahkan dengan penambahan kunir putih untuk meningkatkan aktivitas antioksidan dan penambahan CMC untuk memperbaiki tekstur.

Berdasarkan penelitian sebelumnya penggunaan CMC pada *foodbar* dengan proporsi 0,5; 1,0 dan 1,5% dari total bahan yang digunakan diperoleh bahwa

penggunaan CMC terbaik yaitu 0,5% (Ladamay, 2014). Selain itu juga diperlukan penambahan CMC dalam jumlah tertentu untuk memberi bentuk konsistensi dan tekstur produk yang baik. CMC berperan sebagai pengikat air, pengental dan penstabil (Glicksman, 1969). Tepung kunir putih memiliki aktivitas antioksidan 63,77% RSA (Mubarokatin, 2019). Berdasarkan uraian di atas akan diteliti produk dengan memanfaatkan beras merah dan kunir putih sebagai bahan dasar produk pangan yang memungkinkan untuk dihasilkannya suatu pangan fungsional sebagai makanan camilan berupa *snack bar* yang disukai. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui sifat fisik, kimia dan tingkat kesukaan terhadap *snack bar*.

B. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mendapatkan *snack bar* tepung beras merah-maizena dengan substitusi tepung kunir putih dan penambahan CMC yang disukai dan mempunyai aktivitas antioksidan tinggi.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui pengaruh substitusi tepung kunir putih pada tepung beras merah-maizena dan penambahan CMC terhadap sifat fisik meliputi warna, tekstur, volume pengembangan dan tingkat kesukaan *snack bar*.
- b. Mengetahui sifat kimia *snack bar* tepung beras merah-maizena dengan substitusi tepung kunir putih dan penambahan CMC terpilih.