

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan selingan atau cemilan merupakan faktor yang penting bagi pertumbuhan, karena jajanan menyumbangkan energi dan zat gizi yang diperlukan sehingga jajanan yang berkualitas baik akan mempengaruhi kualitas makanan (Murphy et al., 2007). Seseorang rata-rata memilih makanan selingan atau cemilan dengan kandungan energi dan protein yang rendah sehingga sumbangan energi dan protein dari makanan jajanan terhadap total konsumsi sehari-hari masih rendah. Oleh karena itu diperlukan makanan yang sehat untuk meningkatkan nilai gizi.

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 (BPOM) (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).

Snack bar merupakan produk baru bagi masyarakat Indonesia. *Snack bar* adalah panganan padat yang berbentuk batang dan merupakan campuran dari berbagai bahan kering seperti sereal, kacang-kacangan, buahbuahan kering yang digabungkan menjadi satu dengan bantuan binder. Binder dalam bar dapat berupa sirup, nougat, karamel, coklat, dan lain-lain (Chandra, 2010).

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 mangga 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 pengurangan konsumsi pangan lokal, maka sebaiknya konsumsi tepung terigu diminimalisir, untuk mengurangi impor terigu

kedalam negeri. Oleh karena itu peneliti tertarik memanfaatkan beras merah sebagai sumber daya lokal yang memiliki komponen bioaktif. Beras merah merupakan salah satu beras yang banyak memiliki kelebihan dibandingkan beras putih, tetapi pemanfaatannya kurang. Salah satu bentuk olahan beras merah adalah tepung beras merah.

Tepung merupakan salah satu bentuk alternatif produk setengah jadi yang dianjurkan, karena lebih tahan 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 (Arwin, 2018).

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%. Perlu dilakukan penelitian variasi CMC pada *snack bar* beras merah. Selain itu juga akan diteliti penambahan tepung kunir putih untuk meningkatkan kandungan antioksidan tinggi sebagai pangan fungsional. Penambahan CMC dalam jumlah tertentu untuk memberi bentuk konsistensi dan tekstur produk yang baik. CMC berperan sebagai pengikat air, pengental dan penstabil (Glicksman, 1969). 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.

B. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mendapatkan formulasi *snack bar* beras merah dengan penambahan tepung kunir putih dan CMC yang mengandung kadar tanin dan serat tinggi.

2. Tujuan Khusus

a. Mengetahui pengaruh penambahan tepung kunir putih dan CMC terhadap tanin dan serat pada *snack bar*.

b. Beras merah kaya akan pigmen antosianin, fitokimia, protein, dan vitamin sehingga baik untuk *snack bar*.