

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Seiring dengan berjalannya waktu, pola hidup modern saat ini terutama diperkotaan sebagian besar masyarakat cenderung memilih makanan yang praktis, mudah diperoleh dan cepat saji dalam memenuhi kebutuhan nutrisinya. Pola hidup masyarakat yang cenderung tinggi dengan tingkat kesibukannya sehingga kurang menyadari akan pentingnya kebutuhan pangan yang sehat, kebutuhan pangan tidak terbatas pada pemenuhan kebutuhan gizi konvensional bagi tubuh serta memuaskan dengan cita rasa enak, melainkan pangan diharapkan mampu berfungsi menjaga kesehatan kebugaran tubuh, aman dikonsumsi serta praktis dalam penyajiannya (Winarno dan Felicia, 2007).

Salah satu makanan yang mudah diperoleh dan praktis untuk dikonsumsi adalah *snack bar*. *Snack bar* merupakan salah satu makanan ringan berbentuk balok atau batang dan umumnya dikonsumsi sebagai camilan atau kudapan. Menurut Budiman (2009) *snack bar* yang beredar dipasaran secara komersial berbahan dasar tepung terigu. Mendukung program pemerintah, yaitu peraturan presiden (Perpres) No.83/2017 tentang penyediaan pangan berbasis sumber daya lokal dan peraturan menteri (Permen) Pertanian No.12/2016 tentang anjuran konsumsi pangan lokal, maka sebaiknya penggunaan tepung terigu diminimalisir, sehingga peneliti

memformulasikan *snack bar* yang berbahan dasar komoditi lokal yaitu beras hitam.

Olahan beras hitam yang sederhana adalah dengan dibuat tepung karena memiliki umur simpan yang lebih lama dan mudah dalam penyimpanannya, lebih praktis untuk diversifikasi produk olahan dan memberikan nilai tambah. Pemilihan tepung beras hitam didasarkan atas komponen serat pangan dan antioksidan yang terkandung didalamnya. Beras hitam mengandung pigmen kelompok flavonoid yaitu antosianin. Kandungan vitamin, mikroelemen dan asam amino dari beras hitam semuanya lebih tinggi dari pada beras biasa (Suryono , 2008).

Produk *snack bar* dengan bahan baku tepung beras hitam disubstitusi dengan maizena karena maizena berfungsi sebagai bahan pengikat dengan bahan yang lain. *Snack bar* tepung beras hitam yang dibuat ditambahkan bubuk kunir putih jenis mangga untuk menambah manfaat bagi tubuh jika dikonsumsi. Menurut Pujimulyani (2003) kunir putih mengandung RIP (*Ribosome Inacting Protein*), antioksidan berupa kurkuminoid sebanyak 132 ppm. Konsumsi antioksidan dalam jumlah memadai dilaporkan dapat menurunkan kejadian penyakit degeneratif seperti diabets, kardiovaskular, kanker, dan osteoporosis (Winarsih, 2007).

Snack bar yang dibuat ditambahkan dengan CMC untuk memperbaiki tekstur adonan, hal ini sesuai dengan pernyataan Bell (1947) bahwa CMC dapat meningkatkan daya serap air dan memperbaiki tekstur

adonan yang kadar glutennya rendah. Pembuatan *snack bar* tepung beras hitam dengan penambahan bubuk kunir putih dan CMC dapat dijadikan sebagai salah satu alternatif produk makanan yang kaya akan antioksidan. Perlu diadakan penelitian untuk mengetahui karakteristik fisik dan kimia pada *snack bar*. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai sifat fisik (tekstur, warna dan volume pengembangan) dan kimia (Kadar air, abu, protein, lemak, karbohidrat, aktivitas antioksidan dan fenol total) serta kandungan lain yang terdapat pada *snack bar*, sehingga mampu menjadi pangan fungsional yang bermanfaat bagi kesehatan.

B. Tujuan

Tujuan penelitian ini adalah :

1. Tujuan umum

Menghasilkan produk *snack bar* tepung beras hitam yang memiliki sifat fisik baik dan disukai panelis.

2. Tujuan khusus

a. Mengetahui pengaruh penambahan bubuk kunir putih dan CMC terhadap sifat fisik (warna dan tekstur) dan tingkat kesukaan *snack bar* tepung beras hitam.

b. Menentukan jumlah perbandingan yang optimal penambahan penambahan bubuk kunir putih dan CMC terhadap sifat kimia (aktivitas antioksidan, fenol total, kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat dan kadar serat untuk *snack bar* yang terpilih.