

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Snack bar merupakan makanan ringan berbentuk batang dibuat dari biji-bijian dan kacang-kacangan, tinggi karbohidrat dan protein (Soeparyo *et al.*, 2018). Menurut Arzaqina *et al* (2021), *snack bar* banyak disukai sebagai makanan yang enak, praktis dan mempunyai nilai gizi tinggi. Syarat mutu *snack bar* mengacu pada *snack bar* komersial SNI 01-4216-19961 tentang makanan diet kontrol berat badan dan USDA 45221874 mengenai karakteristik utama *snack bar* yaitu memiliki kandungan protein 9,38 g, lemak 10,91 g dan air 11,26 g.

Snack bar memiliki karakteristik fisik, organoleptik dan kimia yang seragam. *Snack bar* memiliki tekstur padat, warna kecoklatan, dan cita rasa yang manis, sehingga dapat diterima oleh konsumen. Karakteristik kimia pada *snack bar* yang baik memiliki kandungan protein yang tinggi, serat tinggi dan kalori rendah. Kandungan kimia pada *snack bar* dapat membantu menahan rasa lapar karena mengandung kombinasi karbohidrat, protein dan lemak. Karbohidrat berperan memberikan energi, sementara protein dan lemak akan lebih lambat dicerna oleh tubuh sehingga memperpanjang rasa kenyang (Putri *et al.*, 2024).

Snack bar biasanya dibuat dari tepung kedelai, buah-buahan dan coklat. Tepung kedelai merupakan bahan pangan yang banyak digunakan dalam pembuatan *snack bar*, karena memberikan rasa gurih. Bahan pangan lain yang dapat digunakan untuk memberikan cita rasa *snack bar* yang berbeda adalah tepung edamame (Yudo *et al.*, 2024). Tepung edamame merupakan tepung yang dapat memberikan rasa yang lebih ringan dan kaya akan kandungan protein serta serat pada *snack bar* edamame (Kurniawan *et al.*, 2020).

Snack bar edamame adalah cemilan sehat terbuat dari tepung edamame. Cemilan ini menawarkan alternatif produk bergizi untuk Masyarakat yang menginginkan snack praktis yang menyehatkan. Tepung edamame memiliki peran penting sebagai bahan pengisi dalam pembuatan *snack bar* edamame. Tepung edamame mengandung nutrisi tinggi yang membantu memberikan tekstur padat

dan kokoh pada *snack bar* edamame (Abdi *et al.*, 2025). *Snack bar* edamame memiliki keunggulan cita rasa lezat, tekstur padat, dan warna menarik.

Snack bar edamame membutuhkan bahan pengikat seperti tepung jagung dan tepung kentang. Untuk meningkatkan kualitas tekstur *snack bar*. Kedua jenis tepung ini tidak hanya berfungsi untuk memperbaiki tekstur, tetapi juga berperan sebagai bahan pengikat yang menyatukan adonan, sehingga *snack bar* tetap padat dan tidak mudah hancur (Supriyanto *et al.*, 2022). Selain itu tepung kentang dan tepung jagung memiliki kemampuan untuk menyerap kelembapan yang membantu menjaga kelembutan *snack bar* tanpa membuatnya menjadi lembek.

Bahan pengisi dan bahan pengikat seperti tepung edamame, tepung kedelai, tepung jagung dan tepung kentang memiliki peran yang berbeda-beda, sehingga formulasi yang digunakan harus tepat. Kombinasi bahan yang tidak tepat akan memengaruhi tekstur, rasa, aroma maupun warna *snack bar* edamame. Penelitian ini diharapkan dapat menghasilkan *snack bar* edamame yang menghadirkan varian rasa baru melalui pemanfaatan edamame dengan tekstur yang baik, rasa yang gurih, serta aroma dan warna yang diminati oleh konsumen.

1.2 Rumusan Masalah

Dari latar belakang yang telah diuraikan, maka rumusan masalah penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pengaruh perlakuan bahan pengisi substitusi tepung edamame:tepung kedelai terhadap mutu organoleptik, fisik dan kimia *snack bar*?
2. Bagaimana pengaruh perlakuan bahan pengikat terhadap mutu organoleptik, fisik dan kimia *snack bar*?
3. Bagaimana pengaruh interaksi antara perlakuan bahan pengisi substitusi tepung edamame:tepung kedelai dan perlakuan bahan pengikat terhadap mutu organoleptik, fisik dan kimia *snack bar*?

1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah, maka tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui pengaruh pencampuran substitusi tepung edamame dengan tepung kedelai terhadap mutu organoleptik, fisik dan kimia *snack bar*
2. Untuk mengetahui pengaruh pencampuran tepung jagung dengan tepung kentang terhadap mutu organoleptik, fisik dan kimia *snack bar*
3. Untuk mengetahui pengaruh interaksi antara tepung edamame:tepung kedelai dan tepung jagung : tepung kentang terhadap mutu dan menentukan perlakuan terbaik pada *snack bar*

1.4 Manfaat

Penelitian ini diharapkan produk *snack bar* dengan penambahan tepung kentang dan tepung kacang tanah dapat memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Menambah wawasan ilmiah mengenai pemanfaatan tepung komposit kentang, jagung, dan kedelai sebagai bahan tambahan pangan dalam produk olahan, khususnya *snack bar*.
2. Memberikan informasi tentang pengaruh penggunaan tepung komposit kentang, jagung, dan kedelai serta presentase terbaik penggunaan tepung kentang, tepung jagung, dan tepung kedelai pada produk *snack bar*.