

## BAB 1. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Saat ini kesadaran masyarakat terhadap pentingnya gaya hidup sehat terus meningkat yang diiringi dengan bertambahnya permintaan akan produk pangan bergizi. Konsumen tidak hanya mencari makanan dengan kandungan gizi yang seimbang, kemasan menarik, dan rasa yang enak, tetapi juga menginginkan produk yang menawarkan manfaat fisiologis yang sesuai dengan kondisi kesehatan mereka. Kebutuhan makanan tidak hanya berfokus pada rasa yang enak, tetapi juga harus aman untuk kesehatan dan praktis dalam penyajian (*ready to eat*). Salah satu produk pangan tersebut adalah *food bar*. Menurut Jariyah et al., (2017) *food bar* mengandung karbohidrat dan gula yang dapat dijadikan sebagai suplai energi, tahan lama, serta dapat langsung dikonsumsi (*ready to eat*).

*Food bar* merupakan makanan ringan berbentuk batang biasanya berasal dari biji-bijian maupun kacang-kacangan yang kemudian dicampurkan menjadi satu dengan bantuan *binder* atau bahan pengikat (Purnama, 2019 dalam Puspita et al., 2021). Pada pembuatan *food bar* umumnya menggunakan tepung sebagai *binder* yang mengikat bahan-bahan kering menjadi padat, kompak, dan tidak mudah hancur. Tepung yang sering digunakan dalam pembuatan *food bar* adalah tepung terigu (gandum) dan tepung kacang kedelai. Kedua bahan tersebut merupakan komoditas impor (Ladamay dan Yuwono, 2014). Oleh karena itu, salah satu alternatif untuk mengurangi ketergantungan pada bahan baku impor adalah dengan menggantikan tepung terigu dan tepung kedelai dengan komoditas lokal. Pemanfaatan bahan baku lokal pada pembuatan *food bar* bertujuan untuk meningkatkan diversifikasi pangan. Menurut Susanto et al., (2023) *food bar* merupakan salah satu produk pangan yang dapat dilakukan diversifikasi karena bahan yang digunakan adalah bahan pangan pokok atau pangan pengganti lainnya yang dapat dimodifikasi. Selain itu, saat ini *food bar* merupakan salah satu bentuk makanan ringan yang populer karena praktis untuk dikonsumsi dan kaya akan nutrisi (Muti et al., 2025).

Salah satu bahan lokal yang dapat dimanfaatkan sebagai *food bar* adalah pisang. Pisang merupakan komoditas unggulan yang memiliki kontribusi besar terhadap produksi buah-buahan nasional. Menurut data Badan Pusat Statistik (BPS), sepanjang tahun 2024 Indonesia memproduksi pisang mencapai 92 juta kuintal dan menjadikannya buah dengan produksi tertinggi di Indonesia. Pisang memiliki kandungan antioksidan, vitamin, mineral, dan serat yang dibutuhkan oleh tubuh (Wulandari et al., 2018). Penggunaan pisang masih terbatas dalam proses pengolahannya, biasanya pisang hanya digoreng, direbus, diolah menjadi keripik, dodol, dan sale. Pisang merupakan salah satu sumber serat pangan yang tidak mengandung lemak dan kolesterol, sehingga memiliki potensi untuk dijadikan bahan baku tepung. Pengolahan pisang sebagai tepung ini juga bertujuan untuk memperpanjang umur simpan dan mempermudah pengolahan selanjutnya. Tepung pisang memiliki kandungan karbohidrat sebesar 82,86%, kadar air 10,88%, kadar abu 3,22%, protein 3,04%. Serat 1,24% (Kusumaningrum dan Rahayu, 2018 dalam Ardha et al., 2023), serta gula reduksi 5,44% (Ong et al., 2015). Buah pisang juga mengandung pati sebanyak 61,3-76,5 g/100 g berat kering dan kandungan serat sebanyak 6,3-15,5 g/100 g berat kering (Nuur et al., 2021).

*Food bar* berbahan dasar tepung pisang merupakan inovasi pangan fungsional yang menawarkan manfaat sekaligus nilai ekonomis. *Food bar* berbahan dasar tepung pisang cenderung bertekstur lembek karena kandungan pati dan kadar airnya yang cukup tinggi sehingga tekstur *food bar* tersebut kurang padat dan kompak, hal tersebut sejalan dengan penelitian “Pembuatan *Snack Bar* dari Tepung Pisang Kepok dan *Pure Pisang Ambon Hijau*” yang dilakukan oleh Hutapea et al., (2021) yang menghasilkan *snack bar* bertekstur lembek. Oleh karena itu, diperlukan bahan pengisi yang mampu memperbaiki tekstur pada *food bar*. Bahan tersebut adalah stik pisang. Stik pisang berperan dalam menyerap sebagian air dan membentuk struktur yang lebih padat sehingga dapat menghasilkan *food bar* dengan tekstur yang lebih kompak. Kombinasi tepung pisang dan stik pisang dalam pembuatan *food bar* tidak hanya berperan dalam memperbaiki kekompakan tekstur, tetapi juga memberikan karakteristik sensori yang khas saat dikonsumsi yaitu munculnya sensasi renyah ketika digigit. Selain itu, pada *food bar* juga ditambahkan kacang

mete dan edamame kering. Kedua bahan tersebut berfungsi memberikan sumber serat dan juga sebagai bahan pengisi pada *food bar*. Kandungan seratnya membantu meningkatkan kerapatan adonan sehingga struktur *food bar* menjadi lebih kompak dan padat.

Penelitian tentang pengembangan *food bar* tepung pisang telah dilakukan oleh Susanto et al., (2023). Namun, pengembangan *food bar* substitusi tepung pisang dan stik pisang terhadap karakteristik fisik, kimia, dan sensoris *food bar* tersebut belum pernah dilakukan sebelumnya. Berdasarkan latar belakang di atas, kombinasi bahan dalam pembuatan *food bar* tersebut diharapkan dapat memberikan informasi terkait karakteristik fisik, kimia, sensoris serta perlakuan terbaik. Selain itu, kombinasi bahan-bahan dalam pembuatan *food bar* juga diharapkan dapat menghasilkan produk dengan tekstur yang lebih padat, rasa yang alami, serta kandungan energi yang seimbang sehingga dapat menjadikan *produk food bar* sebagai pilihan camilan sehat dan praktis bagi berbagai kalangan.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka didapatkan rumusan masalah pada penelitian ini sebagai berikut:

1. Bagaimana karakteristik fisik, kimia dan sensoris *food bar* substitusi tepung pisang dan stik pisang ?
2. Manakah perlakuan terbaik pada karakteristik fisik, kimia dan sensoris *food bar* substitusi tepung pisang dan stik pisang ?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah di atas, diperoleh tujuan penelitian sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui karakteristik fisik, kimia dan sensoris *food bar* substitusi tepung pisang dan stik pisang.
2. Untuk mengetahui perlakuan terbaik pada karakteristik fisik, kimia, dan sensoris *food bar* substitusi tepung pisang dan stik pisang.

#### **1.4 Manfaat Penelitian**

Pelaksanaan penelitian diharapkan dapat memberikan manfaat, diantaranya yaitu :

1. Mengetahui karakteristik fisik, kimia, dan sensoris *food bar* substitusi tepung pisang dan stik pisang.
2. Dapat memperoleh formulasi tepung pisang dan stik pisang terbaik dalam pembuatan *food bar*.
3. Untuk meningkatkan keanekaragaman produk pangan yang dapat mendukung ketahanan pangan.