

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara kepulauan yang ada di dunia dan beriklim tropis. Hal ini menyebabkan Indonesia sering kali dilanda musibah bencana alam, seperti tanah longsor, banjir, tsunami dll. Terkadang sulitnya akses jalan yang ditempuh untuk menuju lokasi bencana, menyebabkan bantuan untuk korban bencana terhambat. Bantuan tersebut berupa pangan maupun obat-obatan. Dalam hal ini korban bencana seringkali kekurangan akan pangan untuk memulihkan energi mereka. Oleh karena itu, dalam hal ini dibutuhkan pangan darurat yang mengandung tinggi kalori sebagai makanan alternatif seperti *snackbar* atau *foodbars*.

Foodbars merupakan salah satu makanan ringan berbentuk balok atau batang dan umumnya dikonsumsi sebagai camilan atau kudapan. Menurut Budiman (2009) snack tinggi energi berupa bar sudah banyak dijual dipasar swalayan merupakan jenis snack sehat yang banyak mengandung energi, protein dan serat. Penelitian mengenai pangan darurat dalam bentuk *foodbars* telah dilakukan oleh Ferawati (2009) menggunakan campuran bahan baku pisang ambon dan terigu dengan sumber protein kacang kedelai. Chandra (2010) melakukan penelitian *snackbar* berbahan baku sorgum, tepung maizena, dan tepung ampas tahu. Christian (2011) melakukan penelitian mengenai pengolahan banana bars dengan inulin sebagai alternatif pangan darurat menggunakan tepung tempe sebagai sumber protein.

Seiring dengan berkembangnya teknologi, di Indonesia sudah banyak di produksi tepung mocaf dan tepung labu kuning. Banyak sekali masyarakat yang kurang memanfaatkan tepung mocaf dan tepung labu kuning. Oleh sebab itu, penelitian ini dilakukan untuk memanfaatkan bahan baku non terigu yaitu tepung mocaf dan juga tepung labu kuning untuk dijadikan sebagai bahan baku pembuatan *foodbars* sebagai alternatif pangan darurat.

Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) merupakan tepung singkong yang dimodifikasi dengan proses fermentasi atau pemeraman yang melibatkan

bantuan mikroba atau enzim tertentu. Beberapa informasi menyebutkan bahwa selama proses fermentasi berlangsung tumbuh spesies mikrobial antara lain *Aspergillus sp* dan *Bacillus sp* (Kymaryo *et al*, .2000). Tepung mocaf memiliki kandungan nutrisi yang berbeda dengan tepung terigu. Perbedaan kandungan nutrisi yang mendasar adalah tepung mocaf tidak mengandung gluten, yaitu protein yang hanya terdapat pada tepung terigu. Selain itu, tepung mocaf berwarna putih lembut, dan tidak berbau singkong serta kandungan protein pada tepung mocaf berkisar 1,2% (Salim, 2011).

Tepung waluh atau yang biasa disebut dengan tepung labu kuning. Tepung labu kuning mempunyai kualitas tepung yang baik karena mempunyai sifat gelatinasi yang baik, sehingga dapat membentuk adonan dengan konsisten, kekenyalan, viskositas maupun elastisitas yang baik (Hendrasty, 2003). Tepung labu kuning lebih unggul dari tepung terigu dan tepung beras karena kandungan gizinya. Hasil penelitian Ripi (2011) kandungan gizi dari tepung labu kuning dapat digunakan sebagai bahan tambahan dalam industri makanan untuk mengurangi penggunaan tepung terigu. Salah satu pemanfaatan tepung waluh adalah sebagai bahan baku dalam pembuatan *foodbars*.

Pada penelitian ini bahan baku yang akan digunakan pada pembuatan *foodbars* yaitu tepung mocaf dan tepung labu kuning sebagai bahan dasar agar menghasilkan *foodbars* yang tinggi energi dan berfungsi sebagai pangan darurat. Masalah pada pembuatan *foodbars* tersebut yaitu aroma yang dihasilkan kurang menarik minat atau dikatakan kurang enak, sehingga upaya perbaikan yang dilakukan yaitu penambahan potongan buah nangka untuk meningkatkan aroma serta rasa pada *foodbars* yang dihasilkan. Oleh karena itu peneliti tertarik untuk meneliti penambahan nangka terhadap *foodbars* dengan bahan dasar tepung mocaf dan tepung labu kuning.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh penambahan jenis nangka (nangka segar , nangka semi basah dan nangka kering) terhadap sifat sensoris, mutu fisik dan kimia *foodbars* ?

2. Bagaimana pengaruh konsentrasi penambahan nangka (5% , 10% dan 15%) terhadap sifat sensoris, mutu fisik dan kimia *foodbars* ?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh penambahan jenis nangka (nangka segar , nangka semi basah dan nangka kering) terhadap sifat sensoris, mutu fisik dan kimia *foodbars*.
2. Mengetahui pengaruh konsentrasi penambahan nangka (5% , 10% dan 15%) terhadap sifat sensoris, mutu fisik dan kimia *foodbars*.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Dapat mengetahui pengaruh penambahan nangka pada pembuatan *foodbars*.
2. Sebagai sumber informasi tentang pembuatan *foodbars* dengan penambahan nangka serta tambahan informasi tentang pemanfaatan tepung mocaf dan tepung labu kuning agar penggunaan lebih optimal.

1.5 Hipotesis Masalah

Penambahan jenis nangka dan konsentrasi nangka dalam pembuatan *foodbars*. Dari hal di atas maka dapat di ambil hipotesis yang menentukan adalah :

1. H_0 : Diduga pada penelitian ini penambahan jenis nangka dan konsentrasi nangka pada pembuatan *foodbars* tidak berpengaruh nyata terhadap sifat sensoris, mutu fisik dan kimia.
2. H_1 : Diduga pada penelitian ini penambahan jenis nangka dan konsentrasi nangka pada pembuatan *foodbars* berpengaruh nyata terhadap sifat sensoris, mutu fisik dan kimia.

1.6 Kerangka Pemikiran

