

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Perubahan gaya hidup masyarakat modern saat ini mendorong kebutuhan akan makanan yang praktis, bergizi, dan mudah dikonsumsi kapan saja, terutama di perkotaan. Masyarakat sebagian besar cenderung memilih makanan yang praktis dalam memenuhi kebutuhan nutrisinya. Praktis dalam arti mudah diperoleh dan cepat saji sehingga siap untuk dikonsumsi (Winarmo et al 2007) *dalam* Rahman (2011). Pola hidup masyarakat semakin sadar akan pentingnya menjaga kesehatan serta aktivitas sehari-hari, mendorong perubahan kebutuhan terhadap pangan. Makanan tidak lagi hanya berfungsi untuk memenuhi kebutuhan gizi dasar dan kenikmatan rasa, tetapi juga diharapkan dapat memberikan manfaat kesehatan, menjaga kebugaran, aman untuk dikonsumsi serta mudah dan praktis dalam penyajiannya.

Snack bar adalah salah satu cemilan yang memiliki bentuk seperti persegi panjang yang biasa dijadikan cemilan oleh banyak kalangan. Snack bar yang ada di pasaran biasanya terbuat dari beberapa bahan seperti *sereal*, *kacang-kacangan*, *buah-buahan kering* yang dicampur menjadi satu adonan, sehingga snack bar yang ada memiliki banyak nilai gizi didalamnya serta baik untuk dikonsumsi dan dapat memenuhi keperluan gizi harian setiap orang (Zoumas, 2002). Pembuatan snack bar pada umumnya menggunakan tepung terigu sebagai bahan baku. Namun, di Nusa Tenggara Timur (NTT) terdapat banyak potensi bahan pangan lokal yang belum dimanfaatkan secara optimal, seperti kacang-kacangan, umbi-umbian, dan biji-bijian. Salah satu bahan lokal yang berpotensi dikembangkan adalah beras merah karena kandungan gizinya yang tinggi dan manfaatnya baik dalam menjaga kesehatan. Beras merah merupakan salah satu jenis beras yang umumnya dikonsumsi sebagai nasi dan dikenal memiliki kandungan serat yang tinggi. Selain kaya serat, beras merah juga mengandung berbagai vitamin dan mineral yang bermanfaat bagi kesehatan, seperti vitamin B kompleks, magnesium, dan antioksidan alami. Beras merah dapat dimanfaatkan dalam pembuatan snack bar dengan terlebih dahulu diolah menjadi tepung melalui proses penepungan. Tepung beras merah ini kemudian digunakan sebagai bahan dasar

alternatif yang kaya serat dan nutrisi. Formulasi tepung beras merah dan kacang tanah dalam snack bar menghasilkan produk padat energi, tinggi serat, dan protein, dengan rasa khas dan aroma alami yang sesuai dengan preferensi lokal. Kombinasi ini sangat sesuai untuk pengembangan produk pangan fungsional berbasis bahan lokal. Hingga saat ini, belum terdapat formulasi yang tepat dalam pembuatan snack bar berbahan dasar tepung beras merah dan kacang tanah. Oleh karena itu, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian guna merumuskan formulasi yang tepat dalam pembuatan snack bar berbasis bahan lokal tersebut, dengan tujuan menghasilkan produk yang memiliki kualitas gizi, rasa, dan tekstur yang baik.

Kacang tanah (*Arachis hypogaea*) adalah sumber protein nabati yang juga mengandung lemak sehat, vitamin E, asam folat, dan fitokimia seperti resveratrol yang bersifat antioksidan (Hendrawati et al., 2015). Kombinasi tepung beras merah dan kacang tanah dapat menciptakan snack bar yang tidak hanya bergizi seimbang, tetapi juga memiliki rasa yang enak dan tekstur menarik.

Berdasarkan uraian di atas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul: **‘Formulasi tepung beras merah dan kacang tanah (*arachis hypogaea*) dalam pembuatan snack bar’**”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana pengaruh variasi formulasi tepung beras merah dan kacang tanah terhadap karakteristik fisik snack bar (rasa dan tekstur)
2. Berapa formulasi terbaik tepung beras merah dan kacang tanah yang menghasilkan snack bar dengan mutu fisik dan sensori yang paling optimal?

1.3 Tujuan penelitian

Berdasarkan latar belakang di atas, maka tujuan penelitian ini adalah:

1. Menentukan formulasi yang optimal untuk pembuatan snack bar berbahan dasar tepung beras merah dan kacang tanah.
2. Menghasilkan formulasi yang terbaik untuk snack bar

1.4 Manfaat Penelitian

Berdasarkan latar belakang diatas maka manfaat penelitian ini adalah:

1. Bermanfaat untuk menambah wawasan tentang Formulasi Pembuatan Snack Bar Berbahan Tepung Beras Merah dan Kacang Tanah (*Arachis Hypogaea*).
2. Dapat disumbangkan kepada Teknologi Hasil Pertanian khususnya program studi Teknologi Pertanian, guna memperkaya bahan kajian, sumber bacaan dan sebagai bahan acuan bagi peneliti selanjutnya.