

## I.PENGANTAR

### A. Latar Belakang

Pertumbuhan penduduk yang semakin tinggi mengakibatkan berubahnya pola hidup masyarakat. Pada zaman sekarang masyarakat cenderung lebih memilih mengkonsumsi produk pangan yang praktis sehingga mampu mempermudah serta mempersingkat waktu yang dimiliki. Produk pangan praktis ini yaitu produk yang cepat saji dan tidak perlu memakan waktu untuk menyajikannya sehingga siap dikonsumsi kapanpun.

Salah satu produk pangan praktis yang sedang tren yaitu *snack bar*. *Snack bar* sendiri ialah suatu produk yang berbentuk batang dan umumnya terdiri atas campuran sereal, buah-buahan kering dan kacang-kacangan yang diikat oleh suatu bahan pengikat. Penggunaan bahan baku *snack bar* ini umumnya tergolong mahal sehingga hanya segelintir orang yang mampu membuat produk ini.

Potensi sorgum sebagai salah satu sumber pangan terbilang cukup tinggi mengingat jumlahnya melimpah di berbagai daerah di Indonesia. Namun, sayangnya pemanfaatan sorgum di Indonesia masih kurang sehingga perlu dilakukan penelitian yang lebih lanjut agar pemanfaatannya dapat dimaksimalkan. Pemanfaatan sorgum menjadi suatu produk pangan barulah dimanfaatkan dalam pembuatan nasi sorgum instan (Widowati, dkk, 2010), pengaruh tingkat substitusi tepung sorgum termodifikasi pada tepung terigu dan penambahan gliserol monostearat terhadap kualitas roti tawar (Sarofa, dkk, 2019), pembuatan *cookies* dengan perbandingan tepung sorgum dengan tepung sukun (Pemula, 2016), tempe

sorgum coklat (Murtini, dkk, 2010) dan pembuatan *snack bar* berbahan dasar tepung sorgum, tepung maizena dan tepung ampas tahu (Chandra, 2010).

Jika dilihat dari komposisi kimia sorgum memiliki kandungan karbohidrat 70,7 g, protein 10,4 g, lemak 3,1 g, kalsium 25 mg, zat besi 5,4 mg, dengan total energi 329 kcal per 100 g (Direktorat Gizi, Departemen Kesehatan. RI, 1992). Oleh sebab itu, pemanfaatan sorgum sebagai bahan pangan patut diperhitungkan ke depannya melihat banyaknya kandungan yang terkandung dalam sorgum.

Selain sorgum, kelapa parut kering dan kacang tanah juga berpotensi sebagai bahan campuran untuk pembuatan *snack bar*. Kelapa parut kering (*dessicated coconut*) adalah salah satu bentuk olahan dari buah kelapa. Selama ini kelapa parut kering hanya dimanfaatkan sebagai bahan campuran *cookies* atau sebagai bahan taburan diatas *cookies*, padahal jika dilihat dari segi kandungan kimia yang terkandung, kelapa parut kering dapat diolah menjadi suatu produk pangan lain.

Kacang tanah adalah salah satu jenis tanaman dari jenis kacang-kacangan yang sudah banyak dibudidayakan di Indonesia. Sayangnya, pemanfaatan dari kacang tanah masih kurang diminati oleh masyarakat. Masyarakat hanya umum mengolah kacang tanah menjadi prodduk pangan tradisional seperti kacang sangrai. Banyaknya UKM produsen kacang tanah sangrai yang ada di daerah Tangerang Selatan membuat pemikiran untuk memanfaatkan kacang tanah sangrai ini agar nilai ekonomisnya menjadi lebih tinggi sehingga dapat membantu produsen kacang yang ada di daerah Tangerang Selatan dapat memiliki ekonomi

yang lebih baik. Pemilihan kacang sangrai (*Arachis hypogaea L.*) sebagai bahan baku dipilih karena kandungan lemak dan protein yang tinggi.

Pembuatan *snack bar* umumnya menggunakan bahan pengikat (*binder*) untuk mengikat bahan-bahan yang menjadi campuran *snack bar*. Umumnya bahan pengikat yang dipakai yaitu madu, *brown sugar*, *dark chocolate* dan sebagainya. Dalam hal ini, dibutuhkan pengganti bahan pengikat lain yang harganya jauh lebih terjangkau, oleh sebab itu digunakan gula aren sebagai bahan pengikat mengingat produksi gula aren di Indonesia cukup melimpah dan pemanfaatannya masih kurang dilirik oleh masyarakat. Selain itu, rendahnya indeks glikemik dalam gula aren dipilih sebagai salah satu alasan mengapa digunakannya gula aren.

Sampai saat ini, belum adanya penelitian tentang pembuatan *snack bar* dari sorgum, kelapa parut kering, dan kacang tanah sehingga perlu diketahui formulasi dengan menggunakan bahan pengikat yang tepat.

## **B. Identifikasi Masalah**

Sumber daya alam di Indonesia yang diolah menjadi suatu produk pangan masih belum dimanfaatkan secara maksimal salah satunya yaitu sorgum. Salah satu alternatif pemanfaatan sorgum adalah untuk pembuatan *snack bar*. Namun, pembuatan *snack bar* pada umumnya dibuat menggunakan bahan-bahan yang mahal seperti oatmeal, kacang-kacangan, buah-buahan kering dan lain-lain, sehingga diharapkan penggunaan sorgum mampu menjadi solusi pengganti bahan baku pembuatan *snack bar*. Masalah yang dijumpai adalah masih belum ditemukan komposisi yang tepat *Snack bar* berbahan dasar sorgum. Bahan pengikat yang biasa digunakan dalam pembuatan *snack bar* seperti madu dan

*brown sugar* juga masih terbilang mahal, sehingga penggunaan gula aren diharapkan mampu menggantikan sebagai campuran bahan pengikat yang ditambahkan dengan *dark chocolate*.

### C. Kerangka Pemikiran

Gula aren dipilih sebagai bahan pengikat (*binder*) dalam pembuatan *snack bar*, karena kandungan sukrosa lebih rendah dibandingkan gula pasir yaitu sebesar 70-79% sehingga baik untuk dikonsumsi oleh penderita diabetes. Pemilihan gula aren juga, karena gula aren dapat memberikan warna coklat mengkilat serta rasa aroma yang khas. Pembuatan *snack bar* dengan menggunakan gula aren diharapkan memberikan hasil *snack bar* yang dapat diterima dan disukai oleh panelis.

Menurut penelitian Rohmawati dkk (2018) tentang pemanfaatan ampas tahu pada pembuatan *snack bars* dengan penambahan tepung labu kuning (*Curcubita moschata* *Durch*) dan variasi jenis gula mengatakan bahwa *snack bars* yang dibuat dengan menggunakan gula aren sebagai bahan perekat, *snack bars* yang dihasilkan lebih lengket jika dibandingkan dengan menggunakan gula fruktosa.

Sari (2016) mengatakan dalam penelitiannya perbandingan tepung sorgum, tepung sukun dengan kacang tanah dan jenis gula terhadap karakteristik *snack bar* bahwa penggunaan jenis gula tidak mempengaruhi karakteristik *snack bar* yang dihasilkan. Sebaliknya, penggunaan tepung sorgum dan tepung sukun mempengaruhi terhadap karakteristik *snack bar* yang dihasilkan.

**D. Maksud dan Tujuan Penelitian**

Maksud dari penelitian ini adalah untuk membuat *snack bar* dengan penambahan konsentrasi *dark chocolate* sebagai perekat. Adapun tujuan penelitian ini adalah untuk mendapatkan formula yang tepat dalam pembuatan *snack bar* berbahan dasar sorgum yang disukai oleh panelis.

**E. Manfaat Penelitian**

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai pembuatan *snack bar*. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi produk baru yang dapat menaikkan nilai ekonomi dari sorgum.

**F. Hipotesis**

Penggunaan *dark chocolate* berpengaruh pada karakteristik *snack bar*.