

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Berdasarkan Riskesdas Kementerian Kesehatan Republik Indonesia pada tahun 2016 menunjukkan rata-rata konsumsi serat pangan penduduk Indonesia idealnya sebesar 33 g/hari. Asupan serat pangan penduduk Indonesia berkisar 10-14 g/hari, angka tersebut menunjukkan bahwa penduduk Indonesia baru memenuhi kebutuhan serat pangan sepertiga nya saja. Anjuran mengkonsumsi serat pangan bertujuan untuk mencegah penyakit-penyakit degeneratif diantaranya menurunkan resiko kanker colon, menurunkan resiko diabetes, dan mengontrol kegemukan. Mengkonsumsi makanan tinggi serat pada waktu sarapan dapat memberikan efek kenyang yang lebih lama karena makanan yang mengandung serat yang tinggi pada makanan membutuhkan waktu cerna yang lebih panjang (Fitra & Sofia., 2020).

Snack bar adalah makanan ringan berbentuk batangan padat yang kaya akan nutrisi yang baik dengan adanya bahan penyusun seperti tepung, gula dan lemak (Christian., 2011). *Snack bar* dapat memenuhi permintaan konsumen mengenai *snack* yang praktis, mudah dikonsumsi, memiliki nilai gizi yang cukup, serta dapat dikonsumsi kapan saja dan dimana saja terutama untuk orang-orang yang memiliki segudang kesibukan (Desiliani dkk., 2019). Menurut Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM), 2011) pangan fungsional merupakan pangan olahan yang mengandung satu atau lebih komponen pangan yang berdasarkan kajian ilmiah mempunyai fungsi fisiologis tertentu diluar dari fungsi dasarnya, dan terbukti tidak membahayakan serta bermanfaat bagi kesehatan

Kulit pisang kepok merupakan bahan buangan atau limbah dari buah pisang kepok yang jumlahnya cukup banyak. Limbah kulit pisang kepok mengandung serat pangan sebesar 32,73%. Kulit pisang kepok mengandung senyawa metabolit sekunder seperti alkaloid, flavonoid dan tanin yang menghasilkan rasa pahit dan kelat pada kulit pisang kepok (Lumowa, 2018)

oleh karena itu, perlu ditambahkan bahan lain untuk menutupi rasa pahit dan kelat tersebut maka, ampas kelapa dipilih karena ampas kelapa mengandung karbohidrat yang tinggi sebesar 49,98%, rasa manis ini timbul ketika karbohidrat yang awalnya berbentuk zat pati kompleks (polisakarida) dipecah oleh enzim menjadi zat gula yang lebih sederhana (monosakarida). Ampas kelapa merupakan hasil samping dari pembuatan santan yang memiliki kandungan serat sebesar 25,3%. Serat yang terkandung pada ampas kelapa berpotensi mengontrol pelepasan glukosa seiring waktu, membantu pengontrolan dan pengaturan diabetes mellitus dan obesitas (Meri dkk., 2015).

Berdasarkan penelitian Oktofyani dkk, (2020) menyatakan bahwa penambahan tepung kulit pisang kepok dan tepung kedelai dalam pembuatan *foodbars* menghasilkan formula terpilih dengan perbandingan (10%:90%) menghasilkan kadar serat pangan sebesar 14,76%. Menurut Indrawan dkk., (2018) penambahan tepung ampas kelapa dan tepung kedelai dalam pembuatan *snack bar* menghasilkan formula terbaik pada perbandingan (15g:85g) menghasilkan kadar serat pangan sebesar 21,59%. Berdasarkan uraian tersebut penggunaan tepung kulit pisang kepok dan tepung ampas kelapa diharapkan dapat meningkatkan kadar serat pangan yang baik bagi kesehatan tubuh, juga diharapkan penggunaan kedua bahan tersebut dapat meningkatkan nilai tambah limbah keduanya.

1.2 Tujuan Penelitian

1. Menentukan formula *snack bar* tepung kulit pisang kepok (*Musa acuminata x Musa balbisiana*) dan tepung ampas kelapa (*Cocos nucifera L.*) yang mengandung serat pangan yang tinggi
2. Melakukan evaluasi mutu pada formula *snack bar* tepung kulit pisang kepok dan tepung ampas kelapa berdasarkan persyaratan mutu SNI.
3. Menentukan formula *snack bar* tepung kulit pisang kepok (*Musa acuminata x Musa balbisiana*) dan tepung ampas kelapa (*Cocos nucifera L.*) yang disukai panelis.

1.3 Hipotesis

1. Terdapat formula *snack bar* tepung kulit pisang kepok (*Musa acuminata x Musa balbisiana*) dan tepung ampas kelapa (*Cocos nucifera L.*) yang mengandung serat pangan yang tinggi.
2. Formula *snack bar* tepung kulit pisang kepok (*Musa acuminata x Musa balbisiana*) dan tepung ampas kelapa (*Cocos nucifera L.*) memenuhi persyaratan mutu SNI.

3. Terdapat formula *snack bar* tepung kulit pisang (*Musa acuminata* x *Musa balbisiana*) dan tepung ampas kelapa (*Cocos nucifera* L.) yang paling disukai oleh panelis.