

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Camilan atau *snack* adalah jenis makanan ringan yang dikonsumsi pada pagi dan sore hari (Wayan, 2017). *Snack* yang beredar di pasaran saat ini umumnya mengandung gula dan lemak yang tinggi, sehingga menjadi padat kalori. *Snack* dengan kandungan kalori tinggi dan dikonsumsi berlebihan kurang baik karena dapat menyebabkan obesitas dan menimbulkan berbagai penyakit (Utami dkk, 2015).

Pangan fungsional merupakan pangan yang memiliki komponen aktif diluar kandungan zat gizinya yang dapat memberikan manfaat bagi kesehatan, serta merupakan bagian dari diet sehari-hari dan memiliki sifat sensoris yang dapat diterima (Suter, 2013). *Snack bar* adalah panganan padat yang berbentuk batang dan merupakan campuran dari berbagai bahan kering seperti sereal, kacang-kacangan, buah-buahan kering yang digabungkan menjadi satu dengan bantuan binder. Binder dalam *bars* dapat berupa sirup, nougat, karamel, coklat dan lain-lain (Chandra, 2010). *Snack bar* merupakan salah satu pangan yang banyak di produksi karena memiliki kandungan gizi yang lengkap. *Snack bar* sebagai pangan fungsional tidak hanya kaya akan energi, tetapi juga mengandung serat pangan, protein, antioksidan, aneka vitamin dan mineral yang penting untuk kesehatan (Christian, 2011).

Penggunaan biji rambutan ditujukan sebagai bagian dari pemanfaatan limbah dan bentuk eksplorasi potensi tanaman di Indonesia. Meskipun biji rambutan memiliki rasa pahit, namun terdapat penelitian yang menyatakan bahwa rasa pahit yang ditimbulkan oleh polifenol pada biji rambutan dapat diterima oleh panelis, diantaranya penelitian yang dilakukan oleh Raden (2016) dan Ristiana (2014) dimana substitusi tepung biji rambutan sebesar 15%-50% dalam pembuatan biskuit masih dapat diterima oleh panelis dalam pengujian organoleptik terhadap rasa.

Kacang merah memiliki kandungan protein sebesar 17,37 g dalam 100 gram kacang merah (Sai-Ut *et al.*, 2009). Dengan kandungan protein yang cukup tinggi, kacang merah dianggap mampu untuk memenuhi kebutuhan gizi pada *snack bar* sehingga dijadikan bahan kombinasi dengan biji rambutan. Selain itu, kacang merah memiliki indeks glikemik rendah sebesar 26

dimana pangan berindeks glikemik rendah mampu melepaskan glukosa secara bertahap dan perlahan sehingga peningkatan kadar gula dalam darah relatif rendah (Abdullah dkk, 2013). Produk pangan dibuat dalam bentuk *snack bar* karena biasanya *snack bar* terdiri dari beberapa campuran buah kering dan kacang-kacangan. Penelitian ini ingin membuat inovasi mengenai pembuatan *snack bar* karena kacang merah dan biji rambutan memiliki protein dan serat yang baik yang dibutuhkan dalam *snack bar*. Produk *snack bar* ini dibuat untuk pencegahan terhadap beberapa penyakit degeneratif.

1.2 Tujuan Penelitian

- a. Menentukan formula *snack bar* kombinasi tepung biji rambutan dan tepung kacang merah yang disukai panelis
- b. Menentukan kadar proksimat dan serat pangan pada *snack bar* yang disukai panelis

1.3 Hipotesis

- a. Terdapat satu formula *snack bar* kombinasi tepung biji rambutan dan tepung kacang merah yang disukai panelis
- b. Kandungan proksimat dan serat pangan pada *snack bar* memenuhi syarat sesuai SNI 01-2973-1992