

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Menurut (Santosa, 2020) *Snack bar* dapat didefinisikan sebagai sebuah jenis makanan ringan yang dirancang untuk dikonsumsi dengan segera, tanpa memerlukan persiapan lebih lanjut. Secara umum, *Snack bar* dibuat dari berbagai bahan yang kaya akan nutrisi, seperti tepung, gula, buah-buahan, dan komponen bergizi lainnya, yang kemudian dibentuk menjadi batang agar praktis untuk dimakan. Konsep dasar dari *Snack bar* ini adalah menggabungkan bahan-bahan yang kaya akan nilai gizi ke dalam satu produk yang mudah dibawa dan dikonsumsi, menjadikannya pilihan yang ideal untuk memenuhi kebutuhan energi di tengah aktivitas sehari-hari yang padat.

Snack bar adalah salah satu produk pangan yang populer karena kepraktisannya sebagai camilan sehat dan sumber energi yang cepat. *Snack bar* yang dibuat dari tepung ubi jalar putih menawarkan manfaat gizi yang lebih baik dibandingkan dengan *Snack bar* konvensional yang sering kali tinggi gula dan lemak jenuh. Dengan menggunakan tepung ubi jalar putih sebagai bahan utama, *Snack bar* ini tidak hanya memberikan rasa yang lezat tetapi juga kaya akan serat dan nutrisi penting lainnya.

Snack bar dapat dikategorikan menjadi tiga jenis utama. Jenis pertama adalah cereal bars, yang menggunakan sereal sebagai bahan utama dan seringkali dipadukan dengan bahan lain seperti kacang-kacangan atau buah-buahan, serta menggunakan madu atau karamel sebagai pengikat. Contoh dari jenis ini adalah granola bars, yang umum dikonsumsi saat sarapan. Jenis kedua adalah chocolate bars, yang mencakup produk seperti permen atau cokelat dalam bentuk batang, dengan contoh komersial yang terkenal seperti Snickers dan Mars. Jenis ketiga adalah energy bars, yang biasanya mengandung sekitar 200-300 kalori per bar. Produk ini dikenal memiliki masa simpan yang panjang, hingga sekitar lima tahun, dan mampu bertahan dalam berbagai kondisi suhu ekstrem, mulai dari -54,2°C hingga 134°C (Christian, 2011).

Pada semester sebelumnya, peneliti telah melakukan pengolahan *snack bar* sebagai bagian dari kegiatan praktikum. Dari pengalaman tersebut, diperoleh pemahaman tentang tantangan dalam mencapai keseimbangan antara rasa, tekstur, dan nilai gizi yang optimal. Beberapa formula telah diuji, namun masih terdapat peluang untuk melakukan inovasi dalam hal pemilihan bahan baku yang lebih baik.

Tepung merupakan bahan utama dalam pembuatan *snack bar* dan biasanya menjadi komponen yang dominan (Whitely, 1971 dalam Wijaya, 2010). Tepung berperan penting dalam pembentukan adonan selama proses pencampuran, membantu mengikat dan mendistribusikan bahan-bahan lain secara merata, serta berkontribusi dalam pembentukan tekstur. Selain itu, tepung berfungsi menahan gas selama fermentasi dan turut mempengaruhi pembentukan cita rasa (Matz dan Matz, 1978 dalam Wijaya, 2010).

Ubi jalar putih (*Ipomoea batatas*) adalah salah satu varietas ubi jalar yang memiliki kandungan gizi yang tinggi, termasuk karbohidrat kompleks, serat, vitamin A, vitamin C, serta mineral seperti kalsium dan kalium. Ubi jalar putih juga dikenal karena kandungan antioksidannya yang dapat membantu melindungi tubuh dari kerusakan oksidatif. Selain itu, ubi jalar putih memiliki indeks glikemik yang lebih rendah dibandingkan dengan beberapa jenis umbi lainnya, menjadikannya pilihan yang baik untuk penderita diabetes dan mereka yang ingin mengontrol kadar gula darah. (H Rasulu et al., 2021)

Pengolahan ubi jalar putih menjadi tepung memberikan berbagai keuntungan, seperti meningkatkan umur simpan dan memudahkan penggunaannya dalam berbagai produk pangan. Tepung ubi jalar putih adalah bahan baku yang serbaguna dan dapat digunakan dalam berbagai resep makanan, termasuk roti, kue, dan produk sereal. Selain itu, tepung ubi jalar putih juga bebas gluten, sehingga cocok untuk individu yang memiliki intoleransi terhadap gluten atau penyakit celiac.

Penelitian oleh H. Rasulu et al. (2021) mengungkapkan bahwa penggunaan tepung ubi jalar putih dalam pembuatan *Snack bar* dapat meningkatkan kandungan protein dan serat. Penelitian ini menunjukkan bahwa fortifikasi tepung

sagu dengan tepung ubi jalar putih dan tepung ikan sidat menghasilkan *Snack bar* dengan nilai gizi lebih tinggi dan tekstur yang lebih baik, yang diterima dengan baik oleh konsumen.

Dalam penelitian lainnya oleh M Sunyoto et al. (2019), tepung ubi jalar putih digunakan untuk membuat *Snack bar* berprotein tinggi. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa tepung ubi jalar putih dapat meningkatkan kandungan protein *Snack bar* serta memberikan tekstur yang lembut dan rasa yang enak. Hal ini menunjukkan potensi tepung ubi jalar putih sebagai bahan baku yang unggul untuk produk pangan fungsional.

Selain itu, penelitian oleh RBK Anandito et al. (2021) mengungkapkan bahwa kombinasi dedak padi hitam dan tepung ubi jalar putih dapat menghasilkan *Snack bar* yang kaya akan antioksidan dan serat. *Snack bar* ini juga memiliki indeks glikemik yang rendah, yang penting untuk menjaga kadar gula darah, terutama bagi penderita diabetes. Kombinasi bahan ini memberikan manfaat kesehatan yang signifikan dan menjadikan *Snack bar* sebagai pilihan camilan yang sehat.

Manfaat kesehatan dari *Snack bar* tepung ubi jalar putih juga didukung oleh penelitian TM Safira et al. (2021), yang menunjukkan bahwa perbandingan tepung ubi jalar ungu dan tepung kerak nasi dapat menghasilkan *Snack bar* dengan tekstur, rasa, dan kandungan serat yang optimal. Penelitian ini menekankan pentingnya formulasi yang tepat untuk menghasilkan produk yang berkualitas tinggi dan disukai konsumen.

Dari segi ekonomi, ubi jalar putih dan tepungnya mudah didapat dan relatif murah. Hal ini memberikan keuntungan ekonomi bagi produsen pangan lokal karena dapat menekan biaya produksi dan memberikan nilai tambah pada produk yang dihasilkan. Pengembangan produk pangan berbasis tepung ubi jalar putih juga dapat mendukung keberlanjutan pertanian lokal dan mengurangi ketergantungan pada bahan baku impor.

Keuntungan lainnya dari penggunaan tepung ubi jalar putih adalah kontribusinya terhadap keberlanjutan lingkungan. Ubi jalar merupakan tanaman yang dapat tumbuh di berbagai kondisi tanah dan iklim, serta memiliki tingkat

produksi yang tinggi. Dengan demikian, penggunaan ubi jalar putih sebagai bahan pangan dapat mendukung praktik pertanian berkelanjutan dan mengurangi ketergantungan pada bahan impor yang dapat berdampak negatif pada lingkungan. Secara keseluruhan, penelitian menunjukkan bahwa ubi jalar putih dan tepungnya memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi berbagai produk pangan, termasuk *Snack bar*. Penggunaan tepung ubi jalar putih dalam pembuatan *Snack bar* tidak hanya memberikan manfaat gizi yang tinggi tetapi juga mendukung ekonomi lokal dan keberlanjutan lingkungan. Dengan berbagai keunggulan ini, tepung ubi jalar putih dapat menjadi solusi inovatif dalam pengembangan produk pangan fungsional yang sehat dan berkelanjutan.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana tahapan pembuatan *Snack bar* dengan menggunakan tepung ubi jalar putih
2. Bagaimana Karakteristik akhir *Snack bar* dengan menggunakan tepung ubi jalar putih

C. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari dilakukan penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui tahapan pembuatan *Snack bar* dengan menggunakan tepung ubi jalar putih
2. Untuk mengetahui karakteristik *Snack bar* dengan menggunakan tepung ubi jalar putih

D. Manfaat Hasil Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Bagi Masyarakat dan Umum

Diharapkan bahwa melalui penelitian ini, akan diperoleh pengetahuan dan informasi yang lebih mendalam mengenai *Snack bar* berbasis tepung ubi jalar putih. Penelitian ini bertujuan untuk menyumbangkan kontribusi signifikan terhadap literatur ilmiah yang ada, dengan memberikan data dan temuan yang dapat digunakan sebagai acuan dan referensi untuk penelitian-penelitian selanjutnya di bidang yang serupa.

2. Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat memperluas wawasan dan pengetahuan para peneliti dalam proses pembuatan *Snack bar* yang menggabungkan tepung ubi jalar putih sebagai bahan utamanya. Melalui penelitian ini, diharapkan para peneliti akan memperoleh pemahaman yang lebih mendalam mengenai berbagai aspek yang terlibat.