

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Pariwisata adalah aktivitas bepergian dari satu tempat ke tempat lain untuk sementara waktu, baik dilakukan secara individu maupun berkelompok, dengan tujuan mencari keseimbangan dan kebahagiaan dalam lingkungan sosial, budaya, alam, dan pengetahuan (Spillane, dalam Pitana, 2001). Dalam beberapa tahun terakhir, pariwisata menjadi sangat populer karena semakin banyak orang menyadari pentingnya berlibur untuk menghindari rutinitas sehari-hari. Pariwisata juga menjadi bagian dari gaya hidup, terutama bagi generasi milenial yang sering melakukan perjalanan sebagai bentuk "healing" dari stres akibat belajar, bekerja, dan tekanan lainnya. Selain itu, perjalanan wisata dapat menjadi sarana untuk mempelajari budaya baru, menikmati keindahan alam, dan merasakan kesenangan pribadi, yang pada gilirannya memperluas wawasan, memahami perspektif berbeda, dan menghargai keanekaragaman.

Menurut UU No. 10 tahun 2009 pasal 1 ayat 3, pariwisata adalah berbagai macam kegiatan yang didukung oleh fasilitas dan layanan yang disediakan oleh masyarakat, pengusaha, pemerintah, dan pemerintah daerah. Dari definisi ini, dapat disimpulkan bahwa pariwisata adalah kegiatan terencana yang bertujuan mencari kesenangan dari satu tempat ke tempat lain, didukung oleh fasilitas dan layanan selama perjalanan. Jenis wisata dapat dibagi menjadi tujuh kategori yaitu, wisata olahraga, wisata religius, wisata agro, wisata gua, wisata belanja, wisata ekologi, dan wisata kuliner (Ismayanti, 2019).

Pada mulanya, kuliner hanya dianggap sebagai pelengkap dalam kegiatan wisata. Namun, seiring waktu, kuliner berkembang menjadi bentuk wisata khusus yang dikenal sebagai wisata kuliner, mengingat makanan juga diakui sebagai ekspresi identitas dan budaya. Istilah kuliner berasal dari bahasa Latin, yaitu "culinarius," yang berarti hal-hal yang berkaitan dengan proses memasak. Menurut jurnal kajian Lemhanas (2012), kuliner adalah aktivitas yang sangat terkait dengan

konsumsi makanan sehari-hari dan merupakan gaya hidup yang tidak terpisahkan dari kehidupan sehari-hari. Wisata kuliner sendiri dapat didefinisikan sebagai wisata yang menawarkan berbagai fasilitas pelayanan dan aktivitas kuliner yang terpadu untuk memenuhi kebutuhan wisatawan, dan dibangun untuk tujuan rekreasi, relaksasi, pendidikan, dan kesehatan (Sudaryana, 2009). Kuliner saat ini banyak diinovasikan untuk memperoleh manfaat dari segala sisi aspek kehidupan, salah satu aspek yang menjadi alasan ranah kuliner untuk dikembangkan ialah dari sisi kesehatannya. Ada banyak produk kuliner yang dikembangkan, salah satunya adalah *snack bar*.

*Snack bar* telah menjadi pilihan populer dalam kategori makanan ringan, menawarkan kemudahan konsumsi serta nilai gizi yang baik dalam bentuk yang praktis. Terutama di kalangan konsumen yang sibuk dan berorientasi pada kesehatan, *snack bar* yang kaya nutrisi dan mudah dibawa adalah pilihan yang ideal (Simanjorang, Johan, & Rahmayuni, 2020). *Snack bar* merupakan produk pangan berkalori tinggi, diperkaya dengan nutrisi, kemudian di bentuk menjadi padat kompak, dibuat dari campuran dari berbagai bahan kering seperti sereal, kacang-kacangan, buah-buahan kering yang digabungkan menjadi satu dengan bantuan *Binder*. *Binder* dalam *snack bar* dapat berupa sirup, caramel, coklat dan lain-lain (Izzo dan Niness, 2001 dalam Ismail, 2016).

Perbedaan antara binder yang digunakan dalam pembuatan *snack bar* mempengaruhi tekstur, rasa, dan stabilitas produk akhir secara signifikan. Madu memberikan *snack bar* tekstur chewy dan sedikit lengket, serta rasa manis alami dengan aroma floral atau caramelized, tergantung pada jenis madu yang digunakan (Shahidi dan Ambigaipalan, 2015). Corn syrup, atau sirup jagung, menghasilkan *snack bar* dengan tekstur chewy dan elastis. Sirup jagung menjaga kelembaban bar sehingga tidak mudah mengeras dan memberikan rasa manis yang netral, yang tidak mengganggu rasa bahan lainnya (White, 2008). Nut butters seperti selai kacang atau almond memberikan *snack bar* tekstur yang lebih creamy dan padat, serta struktur yang kokoh dan dense. Rasa kacang yang kaya dan gurih sering menjadi rasa dominan dalam produk ini. Nut butters menawarkan stabilitas yang baik, tetapi bisa membuat bar terasa lebih berat atau dense (Makinde dan Ayodele, 2017). Sementara

itu, fruit purees seperti puree kurma atau apel memberikan bar yang lembut dan moist dengan rasa buah alami yang menambah dimensi rasa lebih kompleks. (Barret dan Lloyd, 2012). Coklat juga sering digunakan sebagai binder. Coklat meleleh dapat mengikat bahan dengan efektif saat mengeras, serta menambah rasa kaya dan tekstur yang diinginkan pada snack bar (Aidoo, Afoakwa, dan Dewettinck, 2015).

Secara keseluruhan, pemilihan binder sangat mempengaruhi tekstur, rasa, stabilitas snack bar dan bagaimana produk tersebut mempertahankan kualitas selama penyimpanan dan konsumsi. Serta untuk menghindari masalah seperti kelembapan berlebihan atau tekstur yang rapuh. Peneliti memilih peanut butter dan madu sebagai bahan pengikat dalam pembuatan snack bar sebab kombinasi unik dari sifat fungsional, nutrisi, dan sensorik yang menjadikannya pilihan unggul. Peanut butter memiliki tekstur kental dan lembut yang memungkinkan pengikatan efektif berbagai komponen seperti biji-bijian, kacang-kacangan, dan buah kering menjadi satu kesatuan yang padat dan stabil, memastikan snack bar tetap utuh dan tidak mudah hancur. Madu, dengan sifatnya yang lengket dan manis alami, tidak hanya membantu dalam pengikatan tetapi juga menambahkan rasa yang kaya dan lezat, menciptakan profil rasa yang seimbang dan memuaskan. Selain itu, Madu juga memberikan berbagai manfaat kesehatan, seperti kandungan antioksidan dan sifat antibakteri (Bandopadhyay dkk dalam Agrahar-Murugkar, D., Gulati, P., & Gupta, C. 2020).

Secara nutrisi, peanut butter merupakan sumber protein, lemak sehat, dan serat, yang semuanya berkontribusi pada peningkatan nilai gizi snack bar. Selain itu, merujuk pada pengalaman keterlibatan dalam penelitian pengabdian Masyarakat Program Studi Kuliner tahun 2023, ditemukan bahwa pengolahan peanut butter dapat dilakukan dengan mudah dan dapat dilakukan oleh semua orang. Madu, di sisi lain, mengandung antioksidan, vitamin, dan memiliki sifat antimikroba alami, menjadikannya tidak hanya sebagai pemanis tetapi juga sebagai bahan yang meningkatkan kualitas kesehatan produk secara keseluruhan. Tekstur creamy dan chewy yang dihasilkan oleh kombinasi peanut butter dan madu memberikan sensasi gigitan yang menyenangkan dan berkesan bagi konsumen

Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi penerapan *Peanut butter* dan madu sebagai bahan pengikat dalam pembuatan *snack bar*, serta untuk memahami bagaimana interaksi antara kedua bahan ini mempengaruhi kualitas produk akhir. Fokus utama dari penelitian ini adalah untuk menentukan proporsi optimal antara *peanut butter* dan madu yang dapat menghasilkan *snack bar* dengan tekstur yang diinginkan, termasuk kekompakan dan kepadatan. Penelitian ini juga akan mengevaluasi dampak dari berbagai proporsi *peanut butter* dan madu terhadap stabilitas *snack bar*.

Secara keseluruhan, penelitian ini bertujuan untuk pengetahuan mengenai penerapan *peanut butter* dan madu dalam pembuatan *snack bar* dan memberikan panduan praktis yang dapat digunakan oleh semua orang. Dengan memberikan wawasan baru tentang bagaimana bahan-bahan ini berfungsi secara sinergis, penelitian ini diharapkan dapat mendukung inovasi dalam pembuatan *snack bar* dan memenuhi tuntutan pasar yang terus berkembang terhadap makanan yang sehat, bergizi, dan alami. Berdasarkan uraian yang telah dipaparkan, penulis akan melakukan penelitian dengan judul “Penerapan *Peanut butter* dan Madu sebagai Pengikat dalam Pembuatan *Snack bar*”

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah, maka rumusan masalah pada penelitian adalah:

1. Bagaimana prosedur pengolahan *peanut butter* dan madu sebagai bahan pengikat pada *snack bar*?
2. Bagaimana hasil akhir *snack bar* menggunakan bahan pengikat *peanut butter* dan madu?

## **C. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah diatas, adapun tujuan dari dilakukan penelitian ini adalah:

1. Mengetahui tahapan proses pengolahan *peanut butter* dan madu sebagai bahan pengikat pada *Snack bar*

2. Mengetahui hasil akhir *Snack bar* menggunakan bahan pengikat *peanut butter* dan madu

#### **D. Manfaat Penelitian**

Dengan dilaksanakannya penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat kepada:

1. Bagi Peneliti

Untuk menambahkan pengetahuan, kreativitas dan pengalaman dalam mengolah *peanut butter* dan madu sebagai bahan pengikat pada *snack bar* dan dapat merealisasikan dan mengaplikasikan ilmu yang didapatkan dari kampus Politeknik Pariwisata Makassar selama menjadi mahasiswi, serta sebagai syarat untuk menyelesaikan studi program diploma III di kampus Politeknik Pariwisata Makassar.

2. Bagi Pembaca

Untuk menambah wawasan pembaca terkait penerapan *peanut butter* dan madu sebagai pengikat dalam pembuatan *snack bar*. Selanjutnya penelitian yang akan dilaksanakan berkenan memberitahu tentang hasil akhir *snack bar* menggunakan bahan pengikat *peanut butter* dan madu.

3. Bagi Civitas Akademia dan Masyarakat Umum

Sebagai literatur untuk menambah wawasan terkait penerapan *Peanut butter* dan madu sebagai pengikat dalam pembuatan *Snack bar*.