

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Menurut Badan Nasional Penanggulangan Bencana (2022), sejak awal Januari sampai awal Desember 2022 sudah ada 3.318 peristiwa bencana alam di seluruh Indonesia. Dalam situasi bencana, pengelolaan gizi memerlukan penanganan yang khusus, khususnya untuk kelompok yang rentan. Pengetahuan mengenai pengelolaan gizi yang baik diharapkan dapat mengurangi frekuensi masalah kesehatan yang timbul selama bencana<sup>1</sup>. Salah satu solusi yang dibutuhkan adalah dengan menyediakan pangan darurat. Pengembangan produk pangan darurat dapat dilakukan dengan membuat produk pangan agar dapat memenuhi syarat pangan darurat. Salah satu jenis pangan darurat yaitu *food bars/snack bar*. *Snack bar* termasuk jenis makanan semi basah sehingga tahan terhadap tekanan dibandingkan dengan *cookies* (produk kering). Kelebihan ini membuat *snack bar* mudah diangkut ke daerah bencana sehingga dapat menjadi alternatif pangan darurat<sup>2</sup>.

Di Indonesia, formulasi makanan darurat menyerupai makanan batangan yang dibuat dari kombinasi beberapa tepung. Beberapa penelitian juga telah dilakukan untuk mengetahui formulasi makanan darurat di Indonesia. Berbagai penelitian telah dilakukan di Indonesia untuk menentukan komposisi pangan darurat. Penelitian ini telah menguji kelayakan penggunaan berbagai macam bahan, seperti *millet* putih dan tepung kacang merah, dalam memproduksi makanan batangan dan menyelidiki kelayakan kombinasi tepung dari ubi jalar, tepung dari pisang dan tepung dari kacang hijau dalam pengembangan formulasi makanan darurat<sup>3</sup>. Pangan darurat yaitu pangan yang telah dirancang khusus agar dapat memenuhi kebutuhan energi/hari, dikonsumsi saat situasi yang tidak normal, siap santap, kandungan gizi lengkap,

mudah didistribusikan dan memiliki umur simpan yang lama<sup>4</sup>. *Snack bar* memiliki potensi sebagai pangan darurat dan pangan yang bergizi dengan karakteristik yang disukai orang banyak<sup>5</sup>.

Penelitian yang telah dilakukan sebelumnya disebutkan bahwa *snackbar* dapat menjadi salah satu produk yang mudah dibuat, dapat langsung dikonsumsi, dan terdapat kandungan gizi pada produk yang didukung akibat proses pencampuran bahan-bahan yang digunakan. Maka dari itu, produk *snack bar* dapat dijadikan sebagai pangan darurat karena kandungan gizi yang ada dan dapat digunakan untuk mendukung kebutuhan gizi bagi korban bencana. Hubungannya dengan tingkat kesukaan yaitu pangan yang diinginkan bukan hanya mengandung nilai gizi yang tinggi saja tetapi harus memenuhi tiga fungsi dasar yaitu penampilan menarik dan cita rasa yang enak, mengandung gizi tinggi, dan memberikan pengaruh yang bermanfaat bagi tubuh<sup>6</sup>. *Snack bar* dengan formulasi *soy-based* bar berbahan tepung ubi kuning, tepung ampas sari tempe, dan tepung jagung sebagai alternatif produk pangan darurat dalam kondisi bencana dalam penelitian sebelumnya menyebutkan hasil akseptabilitas konsumen terhadap produk *soy-based* bar masih tergolong rendah karena belum mencapai skala 7 (suka) pada uji kesukaan. Penerimaan konsumen usia remaja dengan nilai 5,75 dan dewasa 4,36 dengan total 75% menyisakan lebih dari setengah porsi produk *soy-based*<sup>7</sup>.

Penerimaan dari pihak konsumen pada produk dimulai dari penilaiannya terhadap tekstur, rasa, warna dan aroma. Oleh karena itu, karena penilaian akhir dari suatu produk yaitu untuk menilai penerimaan konsumen, maka perlu dilakukan uji organoleptik dengan melibatkan panelis. Pengujian sensori (uji panelis) mempunyai fungsi utama dalam proses inovasi produk dengan minimal resiko yang kaitannya dengan pengambilan keputusan. Panelis akan mengamati karakteristik sensori yang akan mempermudah dalam menggambarkan sebuah produk. Penilaian sensori digunakan untuk menilai ada atau tidaknya perubahan pada produk atau bahan formulasi<sup>8</sup>.

Snack bar yang dibuat menggunakan kacang tanah dan tepung ubi jalar telah digunakan sebagai makanan darurat dalam penelitian sebelumnya. Panelis rata-rata menyukai rasa snack bar tertinggi pada F3 (50% kacang tanah : 50% tepung ubi jalar). Namun, pada parameter aroma, tekstur, warna dan keseluruhan panelis rata-rata menyukai rasa snack bar tertinggi pada F1 (70% kacang tanah : 30% tepung ubi jalar)<sup>4</sup>. Pada parameter rasa F1 tingkat kesukaanya kecil, maka dilakukan pengembangan produk *snack bar* kacang hijau dan ubi ungu dengan tambahan bahan lainnya agar mendapatkan rasa dengan tingkat kesukaan yang pas. Setelah produk dikembangkan, dilakukan uji sensori untuk melihat daya terimanya, agar bisa diterima sebagai pangan darurat. Setiap orang memiliki perbedaan terhadap daya terima dan kesukaan pada suatu produk, yang disebabkan karena perbedaan antara selera orang satu dengan yang lainnya sangatlah berbeda<sup>6</sup>. Oleh karena itu *snack bar* yang terbuat dari kacang hijau dan ubi ungu sebagai bahan pangan darurat memerlukan analisis tingkat kesukaan produk untuk mengetahui tingkat kesukaan produk dan sensori produk. Berdasarkan latar belakang diatas, saya ingin mengetahui tingkat kesukaan terhadap *snack bar* yang dibuat dari tepung ubi ungu dan tepung kacang hijau.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan pendahuluan yang telah dikemukakan diatas, permasalahan yang dapat dirumuskan adalah bagaimana tingkat kesukaan *snack bar* dari kacang hijau, jagung dan ubi ungu sebagai alternatif pangan darurat pada masa bencana?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

### **1) Tujuan Umum**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan *snack bar* berbasis tepung kacang hijau dan tepung ubi ungu sebagai pangan darurat pada masa bencana.

- 2) Tujuan Khusus
  - a. Mengetahui perbedaan sensori (warna, rasa, tekstur dan aroma) setiap formulasi *snack bar* berbasis tepung kacang hijau dan tepung ubi ungu.
  - b. Mengetahui perbedaan tingkat kesukaan setiap formulasi *snack bar* berbasis tepung kacang hijau dan tepung ubi ungu.

#### **1.4 Manfaat Penelitian**

##### 1. Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat memperluas wawasan pengetahuan peneliti mengenai pengembangan produk dibidang pangan serta bisa melakukan penelitian yang lebih baik lagi.

##### 2. Bagi Masyarakat

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi salah satu rujukan, masukan dan informasi terkait pengembangan produk dengan bahan dasar lokal sebagai pangan darurat makanan bergizi.

##### 3. Bagi Universitas

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi salah satu sumber kepustakaan Universitas Ahmad Dahlan dan sebagai referensi penelitian lebih lanjut mengenai pengembangan suatu produk pangan lokal sebagai pangan darurat makanan bergizi dalam masa bencana.

#### **1.5 Keaslian Penelitian**

Dari beberapa penelitian yang terdahulu, peneliti menemukan beberapa penelitian relevan terhadap penelitian ini. Tujuan dicantumkannya penelitian relevan ini untuk menegaskan penelitian, dan digunakan sebagai dasar atau referensi dari analisis penelitian ini.

Tabel 1. Keaslian Penelitian

No	Nama Peneliti, Tahun Penelitian	Judul Penelitian	Hasil Penelitian	Persamaan dan Perbedaan
1.	Ibrahim, et al. 2021.	<i>Application of Date (Phoenix dactylifera L.) Fruit in the Composition of a Novel Snack Bar</i>	<i>Snack bar</i> dengan 50% pasta kurma mendapat peringkat penerimaan tertinggi secara keseluruhan.	<b>Persamaan:</b> Prosedur Analisis (Uji Hedonik) <b>Perbedaan:</b> Variabel Independen: <i>Application of Date (Phoenix dactylifera L.) Fruit</i> Variabel dependen: <i>in the Composition of a Novel Snack Bar</i>
2.	Al-Baarri et al. 2023.	<i>Accelerated shelf life determination of corn snack bars</i>	<i>Corn snack bar</i> (CSB) pada suhu 10°C mempunyai umur simpan 233 hari, 364 hari pada suhu 47°C, dan 111 hari pada suhu 30°C. Penurunan mutu CSB selama penyimpanan dipengaruhi oleh penggunaan bahan baku, suhu, dan lama penyimpanan	<b>Persamaan:</b> Variabel dependen (snack batangan jagung) <b>Perbedaan:</b> Variabel Independen (Penentuan umur simpan) Metode ASLT
3.	Solin, et al. 2022.	<i>Chemical And Organoleptic Characteristic of Snack Bars On Yellow Sweet Potato Flour (Ipomoea batatas L) And Mung</i>	Campuran <i>snack bar</i> yang terdiri dari tepung ubi jalar kuning dengan 30% tepung kacang hijau merupakan kombinasi yang	<b>Persamaan:</b> Variabel dependen (berbasis tepung kacang hijau) dan variabel Independen (Organoleptik snackbar) Metode penelitian: Rancangan Acak

		<i>Bean Flour (Vigna radiate)</i> Sifat Kimia Dan Organoleptik Snack Bar Berbahan Dasar Tepung Ubi Jalar Kuning ( <i>Ipomoea batatas L</i> ) Dan Tepung Kacang Hijau ( <i>Vigna Radiasi</i> )	paling disukai secara keseluruhan. Nilai warna adalah 3,52 (suka), aroma 3,72 (suka), rasa 3,48 (netral), dan tekstur 3,76 (suka). Secara kimiawi, <i>snack bar</i> ini memiliki kadar air 11,96%, kadar protein 7,58%, dan kadar karbohidrat 48,67%.	Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan <b>Perbedaan:</b> Variabel Independen: Karakteristik Kimia Snack Bar Variabel dependen: Berbasis Tepung Ubi Jalar Kuning ( <i>Ipomoea batatas L</i> )
4.	Zaddana, et al. 2021.	<i>Snack Bar</i> Berbahan Dasar Ubi Ungu dan Kacang Merah sebagai Alternatif Selingan untuk Penderita Diabetes Mellitus	Formula 3 dengan konsentrasi tepung ubi jalar ungu: tepung kacang merah (70: 30) adalah formula terbaik berdasarkan uji hedonik oleh panelis.	<b>Persamaan:</b> Variabel Independen (Snackbar berbahan dasar ubi ungu) Desain: eksperimen Parameter yang diteliti (daya terima) <b>Perbedaan:</b> Bahan dasar kacang merah Variabel dependen Alternatif selingan untuk penderita diabetes mellitus) Parameter yang diteliti (proksimat, aktivitas antioksidan, gula pereduksi, kadar antosianin, dan kadar serat pangan)
5.	Azhari, et al. 2023.	Formulasi <i>Cookies Foodbar</i> Bergizi Tinggi Berbahan Tepung Daun Kelor Dan Spirulina Pangan Darurat Korban	Produk E (tepung spirulina 50% dan tepung daun kelor 50%) yang mengandung	<b>Persamaan:</b> variabel independen ( <i>Foodbar</i> bergizi))

		Bencana Alam Sebagai Bahan Ajar Kimia Pangan	spirulina memiliki nilai 10:90, dengan rata-rata nilai 3,53 untuk warna, rasa, aroma, dan tekstur, dengan rentang 1-5. Informasi gizi tentang produk E, yang memiliki nilai kalori 210 per sajian 50 mg	Desain penelitian: Rancangan Acak Lengkap (RAL) <b>Perbedaan:</b> bahan-bahan yang digunakan Variabel Dependen: (sebagai bahan ajar kimia pangan) Dilakukan 5 perlakuan
--	--	--	---	--