

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Salah satu kegemaran masyarakat Indonesia adalah mengonsumsi makanan yang tinggi lemak dan rendah serat, jika dikonsumsi terus-menerus, dapat mempengaruhi kesehatan tubuh. Namun, orang yang semakin sadar dan peduli dengan kesehatan mereka mulai memilih sumber makanan yang baik yang mengandung serat makanan salah satunya adalah *snack bar*.

Seiring berjalannya waktu, gaya hidup saat ini khususnya di daerah metropolitan, umumnya banyak orang akan memilih sumber makanan yang praktis dalam memenuhi kebutuhan gizinya, praktis dalam arti mudah didapat dan makanan cepat saji sehingga siap untuk dikonsumsi.

Gaya hidup masyarakat yang cenderung menyadari pentingnya kesehatan dan tingginya tingkat aktivitas masyarakat berarti kebutuhan pangan tidak hanya memenuhi kebutuhan gizi konvensional tubuh dan memuaskan mulut dengan rasa yang enak, tetapi pangan diharapkan bekerja untuk mempertahankannya.

Bentuk fisiknya aman dikonsumsi dan praktis dalam penyajiannya (Winarno dkk.,2007).

Labu kuning (*Cucurbita moshata*) merupakan salah satu produk pertanian yang banyak ditanam di Indonesia. Labu kuning (*Cucurbita moschata Durch Durch*) merupakan salah satu hasil pertanian yang mengandung protein 1,1% dan karbohidrat 6,6%, sedangkan produksi labu kuning menurut Dinas Hortikultura tahun 2012 di Jawa Timur tahun 2011 mencapai 24,2% atau 42,197 ton.

Masyarakat di Indonesia masih kurang mengkonsumsi labu kuning padahal labu memiliki banyak manfaat, hal ini terlihat pada tingkat konsumsi atau pemanfaatan labu kuning pertahun yang masih kurang dari 5 kg perkapital pertahun (Igfhar,2012)

Beras merah (*Oryza nivara*) merupakan varietas beras yang mempunyai banyak keunggulan dibandingkan beras putih, tetapi pemanfaatannya pada bidang pangan masih menempati urutan kedua dibandingkan dengan beras putih. Pengolahan beras merah olahan yang paling sederhana ialah membuat tepung beras merah. Serta jenis varietas beras merah yang digunakan dalam penelitian ini ialah varietas lokal

yang diproduksi oleh merek Mama kamu Yogyakarta. Tepung merupakan salah satu pilihan yang direkomendasikan untuk produk setengah jadi, karena lebih tahan lama, lebih praktis dicampur (berbahan komposit), ditambah bahan tambahan (diperkuat), dibentuk serta dimasak lebih cepat sinkron kebutuhan saat ini. dan lebih cepat matang tergantung kebutuhan permintaan kehidupan praktis serta modern (Damarjati dkk., 2000).

Menurut Indriyani (2013), 100 gram beras merah mengandung 7,5 gram protein, 0,9 gram lemak, 77,6 gram karbohidrat, 0,3 gram zat besi, dan 0,00021 gram vitamin B1, Produksi tepung beras merah belum ada di pasaran dan nilai gizinya tidak kalah dengan tepung beras putih. Produksi tepung beras merah mendukung munculnya produk beras merah yang lebih beragam, nyaman dan olahan, lebih sesuai dengan kebiasaan konsumsi saat ini, untuk mendukung program diversifikasi konsumsi pangan.

Snack bar adalah makanan ringan dengan konsistensi padat, seringkali dengan tambahan buah. Bahan utama pembuatan *snack bar* adalah gandum (gandum atau muesli), selain itu dapat juga dibuat

dari tepung, dengan tambahan aneka buah-buahan kering dan dicampur dengan bahan pengikat.

Dengan kemajuan teknologi pangan, munculnya berbagai makanan praktis seperti jajanan, dan berkembangnya pangan fungsional berbahan baku lokal seperti tepung labu kuning dan tepung beras merah, penggunaan bahan baku impor dapat berkurang seperti gandum. Berdasarkan uraian yang telah dijelaskan, hal inilah yang menjadi alasan mengapa peneliti tertarik untuk membuat *snack bar* dengan bahan-bahan seperti tepung labu kuning dan tepung beras merah.

B. Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka rumusan masalah penelitian ini adalah:

Berapa formulasi tepung labu kuning dan tepung beras merah yang tepat untuk menghasilkan *snack bar* yang baik dan disukai konsumen?

C. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah :

Mempelajari pengaruh formulasi tepung labu kuning dan tepung beras merah untuk menghasilkan *snack bar* yang baik sesuai SNI 01-4216-1996 dan disukai konsumen.

D. Manfaat Penelitian

Manfaat yang didapat terkait penelitian ini diantaranya:

1. untuk memberikan informasi kepada pembaca bagaimana pembuatan *snack bar* dengan perbandingan tepung labu kuning dan beras merah.
2. Untuk meningkatkan keaneka ragaman produk olahan dan meningkatkan nilai ekonomis yang lebih pada labu kuning dan tepung beras merah.