

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penyakit tidak menular atau biasa disebut sebagai penyakit degeneratif, pada masa sekarang menjadi salah satu masalah kesehatan dimana tingkat morbiditas dan mortalitas yang tinggi secara global. WHO menyebutkan penyakit tidak menular merupakan penyebab kematian terbanyak dunia (Asmin et al., 2021). Obesitas berkaitan erat dengan kejadian PTM dan menyebabkan kematian pada 2.8 juta orang dewasa setiap tahunnya berdasarkan WHO (2013). Selain itu, overweight dan obesitas memiliki resiko mengalami diabetes sebesar (44%), penyakit jantung isemik (23%) dan kanker (7-41%) (Kemenkes RI, 2017). Menurut WHO hampir 17 juta orang meninggal lebih awal setiap tahun akibat epidemi global penyakit degeneratif, sebuah fakta dari WHO bahwa telah terjadi kematian akibat penyakit tidak menular sebesar 80% dari total kematian dari beberapa negara (Nugroho, 2020).

Permasalahan penyakit tidak menular di Indonesia didominasi oleh penyakit jantung coroner, diabetes mellitus, dan hipertensi. Di Indonesia berdasarkan hasil Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas), menunjukkan peningkatan prevalensi obesitas pada penduduk usia >18 tahun dari 10.5% (2007) menjadi 14.8% (2013) dan meningkat pada tahun 2018 yaitu mencapai 21.8% (Kemenkes RI, 2018). Obesitas merupakan kondisi dimana individu

memiliki indeks masa tubuh diatas 30 kg/m^2 hal ini disebabkan oleh banyak faktor seperti kebiasaan makan berlemak, makan makanan cepat saji, dan aktivitas fisik yang rendah (Nugroho, 2020).

Pemilihan bahan makanan serta pola makan yang kurang baik dapat menjadi salah satu faktor yang menyebabkan tingginya prevalensi penyakit tidak menular. Adanya transisi epidemiologi, demografi dan faktor urbanisasi mengakibatkan prevalensi obesitas selalu meningkat dari tahun ke tahun. Hal tersebut terjadi akibat perubahan pola makan seperti rendahnya konsumsi serat, buah dan sayur, tingginya konsumsi makanan berlemak, serta kurangnya aktivitas fisik (Al Rahmad, 2019). Terdapat hasil penelitian yang menyatakan bahwa asupan serat yang tinggi dapat menurunkan sindrom metabolik secara signifikan. Sindrom metabolik itu sendiri merupakan, sekumpulan faktor gangguan metabolik yang saling berkaitan dan mengarah pada penyakit kardiovaskuler dan diabetes mellitus. Asupan serat makanan diketahui dapat bermanfaat dalam mengontrol kegemukan (obesitas) dan penyakit degeneratif lainnya (Islami et al., 2016).

Kacang tanah merupakan salah satu pangan lokal yang kaya akan protein, asam amino esensial, lemak tak jenuh, serat serta mineral. Kacang tanah memiliki nilai ekonomi tinggi serta mempunyai peranan besar dalam mencukupi kebutuhan bahan pangan jenis kacang-kacangan. Kacang tanah memiliki kandungan protein 25-30%, lemak 40-50% , karbohidrat 12% serta vitamin B1 dan menempatkan kacang tanah dalam hal pemenuhan gizi setelah tanaman kedelai. Setiap 100 gram kacang tanah kering mengandung

567 kkal energi, 25.8 g protein, 49.2 g lemak, 16,1 g karbohidrat dan 8.5 g serat (USDA, 2016).

Ubi jalar sangat berpotensi jika dikembangkan sebagai bahan pangan karena kandungan gizi yang terdapat pada ubi jalar termasuk tinggi. Seiring berkembangnya teknologi, ubi jalar telah banyak dimanfaatkan sebagai tepung yang dapat menjadi bahan baku produk olahan. Ubi jalar cilembu mentah memiliki kadar air 55.33%, kadar pektin 1.38%, kadar serat kasar 4.16% dan kadar gula totalnya yaitu 28.38%. Ubi cilembu memiliki kandungan air yang sedikit, hal inilah yang menunjukkan padatan ubi cilembu relatif lebih besar dibandingkan dengan ubi jalar lain, sehingga ubi jalar dengan kandungan padatan tinggi ini cocok digunakan sebagai bahan dalam pembuatan tepung (Mahmudatussa'adah, 2014). Berdasarkan Data Komposisi Pangan Indonesia ubi cilembu merupakan kelompok umbi berpati yang memiliki kandungan energi 186 kkal, protein 1.9 g, lemak 0.2 g, karbohidrat 44.3 g serta serat yaitu 3.4 g (Kementerian Kesehatan RI., 2017).

Snack bar merupakan salah satu produk makanan yang praktis berbentuk batang yang biasanya berbahan dasar campuran dari berbagai bahan seperti sereal dan kacang-kacangan. Selain itu *snack bar* juga makanan yang padat akan gizi dan energi karena bahan penyusun utamanya ialah gula, tepung dan lemak. Akan tetapi *snack bar* yang berada dipasaran sebagian besar terbuat dari tepung terigu (gandum) dan tepung kedelai yang merupakan komoditas impor (Pontang & Wening, 2021). Maka dengan memanfaatkan bahan pangan lokal dalam pembuatan *snack bar* dapat

menjadi salah satu komoditas pemanfaatan pangan lokal, selain itu jika dilihat berdasarkan nilai kandungan gizi dan karakteristiknya kedua bahan pangan tersebut berpotensi sebagai bahan dalam pembuatan *snack bar*.

Snack bar dengan bahan dasar kacang tanah dan tepung ubi cilembu diharapkan dapat menjadi salah satu makanan selingan yang bermanfaat dan sehat serta memiliki kadar serat pangan yang baik sehingga dapat dikonsumsi masyarakat. Oleh sebab itu, peneliti tertarik untuk mengembangkan produk bahan pangan lokal berupa *snack bar* yang berbahan dasar kacang tanah dan tepung ubi cilembu yang ditinjau dari sifat organoleptik dan kadar serat pangan.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, rumusan masalah pada penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Apakah ada pengaruh variasi campuran kacang tanah dan tepung ubi cilembu terhadap sifat organoleptik *snack bar*?
2. Apakah ada pengaruh variasi campuran kacang tanah dan tepung ubi cilembu terhadap kadar serat pangan *snack bar*?

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Mengetahui pengaruh variasi campuran kacang tanah dan tepung ubi cilembu terhadap sifat organoleptik dan kadar serat pangan *snack bar*.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketuainya pengaruh variasi campuran kacang tanah dan tepung ubi cilembu terhadap sifat organoleptik *snack bar*.
- b. Diketuainya pengaruh variasi campuran kacang tanah dan tepung ubi cilembu terhadap kadar serat pangan *snack bar*.

D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup pada penelitian ini adalah teknologi terapan pangan khususnya dibidang pangan dan gizi yang meliputi :

Tabel 1 Ruang Lingkup

Materi atau Kompetensi	Materi di bidang penyelenggaraan makanan (food service) dan produksi makanan dengan kemampuan atau kompetensi yaitu mampu memodifikasi, pengembangan resep, produk gizi dan formula makanan.
Sasaran	Remaja – Dewasa Overweight dan Obesitas
Bahan Produk	Produk : <i>Snack bar</i> Bahan : <ol style="list-style-type: none"> 1. Tepung ubi cilembu 2. Kacang tanah 3. Gula aren 4. Margarin 5. Garam 6. Telur 7. Rice crispy
Tempat	Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
Waktu	Mei 2023 – Februari 2024

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Dapat menambah wawasan dan pengetahuan bagi peneliti dan institusi mengenai pemanfaatan kacang tanah dan tepung ubi cilembu sebagai bahan dasar pembuatan *snack bar*.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Masyarakat

Memberikan informasi kepada masyarakat mengenai alternative bahan dasar yang dapat digunakan dalam pembuatan *snack bar* sebagai bahan pangan lokal.

b. Bagi Peneliti Selanjutnya

Manfaat penelitian ini bagi peneliti selanjutnya dapat menjadi rujukan, sumber informasi serta bahan referensi pada penelitian selanjutnya agar dapat dikembangkan sebagai produk penelitian berbasis pangan lokal.

c. Bagi Institusi Pendidikan Tinggi Gizi

Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai kontribusi dalam menanamkan minat, motivasi serta dapat menambah pengetahuan sehingga mahasiswanya dapat lebih memahami mengenai ruang lingkup teknologi pangan khususnya di bidang pangan dan gizi.

F. Keaslian Penelitian

Berikut merupakan penelitian yang sejenis dengan penelitian yang akan dilakukan dapat dilihat pada tabel 2.

Tabel 2 Keaslian Penelitian

No	Peneliti	Judul	Persamaan	Perbedaan
1.	Mona Fitria, dkk 2022	<i>Snack bars</i> Kacang Tanah dan Tepung Ubi Jalar Sebagai Pangan Daurat	Sama-sama membuat produk sncak bar dan menggunakan kacang tanah	Pada penelitian ini dilakukan pencampuran kacang tanah dan ubi jalar akan tetapi tidak menyebutkan dengan spesifik ubi jalar apa yang digunakan, sedangkan pada penelitian yang akan saya lakukan yaitu variasi pencampuran kacang tanah dan tepung ubi cilembu, selain itu bahan penunjang pada <i>snack bar</i> yang akan saya buat berbeda dengan penelitian yang dilakukan oleh Mona Fitria, dkk.
2.	Weriana, dkk 2022	Pengaruh Suhu dan Lama Pemanggangan Terhadap Sifat Sensoris <i>Snack bar</i> Ubi jalar ungu dengan Penambahan Youghurt Buah Sirsak	Sama-sama membuat produk sncak bar menggunakan bahan dasar tepung ubi jalar	Pada penelitian ini peneliti meneliti mengenai pengaruh suhu dan lama pemanggangan serta sifat sensoris <i>snack bar</i> ubi jalar ungu dengan penambahan youghurt buah

				sirsak, sedangkan penelitian yang akan saya lakukan yaitu meneliti pengaruh variasi campuran kacang tanah dan tepung ubi cilembu pada produk <i>snack bar</i> yang akan ditinjau dari sifat organoleptic dan kadar serat pangan.
3.	Fitriana Mustakiningrum,dkk 2021	Kadar Antosianin, Amilosa dan Organoleptik <i>Snack bar</i> Kacang Merah Pratanak dan Ubi Ungu Sebagai Alternatif Makanan Bagi Penyandang Diabetes Melitus	Pada penelitian ini, sama-sama meneliti produk <i>snack bar</i> yang akan dilakukan uji organoleptik	Pada penelitian ini peneliti melakukan uji kadar antosianin dan amilosa, kemudian bahan campuran yang digunakan peneliti yaitu kacang merah pratanak sedangkan penelitian yang akan saya lakukan yaitu meneliti kadar serat pangan yang terdapat pada produk <i>snack bar</i> , dan bahan dasar yang akan saya gunakan yaitu tepung ubi cilembu.

G. Spesifikasi Produk

Spesifikasi produk yang dihasilkan dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3 Spesifikasi Produk

Nama Produk	<i>Snack bar</i> Kacang Tanah dan Tepung Ubi cilembu (<i>Kanabu Snack bar</i>)
Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tepung ubi cilembu 2. Kacang tanah 3. Gula aren 4. Margarin 5. Garam 6. Telur 7. Rice crispy
Spesifikasi Produk	<p>Spesifikasi <i>Snack bar</i> :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Makanan ringan berbentuk bar atau kotak 2. Berukuran kecil dan minimalis serta padat 3. Karakteristik <i>snack bar</i> yang sehat dan baik mengandung protein, serat tinggi, dan kalori rendah 4. <i>Snack bar</i> juga memiliki berbagai macam vitamin, mineral, dan komponen bioaktif yang baik untuk kesehatan.