

## BAB I PENDAHULUAN

Gaya hidup zaman sekarang menuntut masyarakat untuk menerapkan pola hidup sehat, salah satunya dengan memperhatikan pola makan yang sehat dan bergizi (Amaliyah *et al.*, 2021). Dengan memperhatikan pola makan, maka masyarakat dapat menjaga kesehatannya (Akbar dan Aidha, 2020). Alternatif pangan yang cocok untuk memenuhi kebutuhan asupan gizi dan dapat memenuhi rasa lapar ialah *snack bar* (Ryland *et al.*, 2010).

*Snack bar* merupakan makanan ringan berbentuk batang yang umumnya dikonsumsi sebagai camilan. Karakteristik kimia dari *snack bar* umumnya memiliki kandungan protein yang tinggi, serat yang tinggi, dan kalori yang rendah. Sedangkan karakteristik fisik *snack bar* memiliki bentuk yang seragam, tekstur yang padat, dan memiliki cita rasa yang manis (Amalia, 2013). Pada umumnya bahan baku utama dalam pembuatan *snack bar* adalah sereal atau bisa juga terbuat dari tepung-tepungan (Singgano *et al.*, 2019).

Berdasarkan pola hidup konsumsi masyarakat sekarang ini, umumnya masyarakat lebih suka mengonsumsi produk siap santap yang rendah serat. Dari hasil penelitian menunjukkan bahwa rata-rata konsumsi serat masyarakat Indonesia masih jauh dari kebutuhan serat yang dianjurkan yaitu 30 g/hari, konsumsi serat masyarakat Indonesia rata-rata sehari antara 9,9 – 10,7 g/hari (Nainggolan dan Adimunca, 2005). Oleh karena itu perlu inovasi pembuatan makanan ringan seperti *snack bar* yang mengandung tinggi serat.

Sumber serat dalam pangan dapat diperoleh dari limbah pengolahan bahan pangan seperti ampas kelapa. Ampas kelapa merupakan hasil samping dari proses pembuatan santan yang tinggi akan serat. Ampas kelapa diketahui memiliki komposisi kandungan seperti protein 5,6%, karbohidrat 38,1%, serat kasar 31,6%, lemak 16,3%, kadar abu 2,6%, dan kadar air 5,5% (Wulandari *et al.*, 2018). Ampas kelapa dapat dikonversikan menjadi tepung untuk memperpanjang masa simpannya. Diketahui kandungan tepung ampas kelapa memiliki kandungan protein 12,6%, karbohidrat 39,1%, serat kasar 13%, lemak 9,2%, kadar abu 8,2%, dan kadar air 4,2% (Marquez, 1999).

Untuk melengkapi kandungan zat gizi yang tersedia dari ampas kelapa dapat dilakukan penambahan ampas tahu. Ampas tahu merupakan hasil sisa perasan bubur kedelai yang masih mempunyai kandungan nutrisi yang relatif tinggi (Saputra *et al.*, 2018). Diketahui ampas tahu basah memiliki komposisi kandungan seperti protein 2,91%, karbohidrat 6,05%, serat kasar 3,76%, lemak 1,39%, kadar abu 0,58%, dan kadar air 85,31% (Suprapti, 2005). Proses pengolahan menjadi tepung juga dapat menguntungkan terhadap komponen gizi pada bahan pangan ampas tahu. Diketahui kandungan gizi tepung ampas tahu yakni protein sebesar 17,72%, karbohidrat 66,24%, serat kasar 3,23% lemak 2,62%, kadar abu 3,58%, dan kadar air 9,84% (Wati, 2013)

Dalam pembuatan *snack bar*, selain tepung ampas kelapa dan tepung ampas tahu juga ditambahkan bahan lain seperti mentega, telur, dan gula yang digunakan sebagai bahan pengikat dan pelembut agar terbentuknya adonan (Faridah *et al.*, 2008). Kemudian terdapat madu dan selai yang digunakan sebagai bahan pemanis dan pemberi tekstur agar adonan menjadi lebih lunak (Rosida *et al.*, 2022), dan juga garam yang memberikan rasa gurih dan pengawet pada *snack bar* (Sunarya dan Agus, 2007). Pada *snack bar* yang dibuat, digunakan juga kacang mete yakni sebagai bahan pelengkap sumber protein nabati (Rahmadayanti dan Zahro, 2019).

Berdasarkan hal tersebut, perlu dilakukan penelitian tentang pembuatan *snack bar* menggunakan bahan dasar dari tepung ampas kelapa dengan tepung ampas tahu. Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan formulasi terbaik dari tepung ampas kelapa dengan tepung ampas tahu dalam pembuatan *snack bar*. Hipotesis yang diajukan dalam penelitian ini adalah formulasi tepung ampas kelapa dan tepung ampas tahu berpengaruh terhadap nilai sensori produk *snack bar* yang dihasilkan.