

## BAB 1

### PENDAHULUAN

#### 1.1 Latar Belakang

Sebagai negara agraris, Indonesia merupakan negara yang kaya akan sumberdaya alam. Hingga kini mayoritas penduduk Indonesia telah memanfaatkan sumberdaya alam untuk menunjang kebutuhan hidupnya, dan salah satunya adalah dengan menggantungkan hidup pada sektor pertanian (Adimihardja,2006). Adanya hal tersebut sektor pertanian memiliki peranan yang sangat penting, karena sebagai penghasil pangan bagi penduduk yang jumlah tiap tahunnya selalu bertambah. Namun, pemanfaatan sumber daya pertanian di beberapa negara berkembang yang masih terbatas memerlukan peningkatan usaha pemberdayaan yang lebih intensif. Salah satu usaha pemberdayaan sumber daya pertanian tersebut adalah dengan rekayasa penganekaragaman cara pengolahan yang bertujuan untuk meningkatkan pemanfaatannya sehingga penerimaan masyarakat terhadap beberapa jenis bahan pangan tersebut meningkat (Suhardjo,dkk,2009).

Bekatul merupakan hasil samping dari proses penggilingan padi yang biasanya dimanfaatkan sebagai pakan ternak. Pemanfaatan padi sebagai bahan pangan selanjutnya dikonsumsi dalam bentuk beras. Menurut Nurmalina (2007), beras merupakan makanan pokok yang dikonsumsi oleh hampir 98 % masyarakat Indonesia sehingga banyak upaya dilakukan untuk meningkatkan produksi beras dari tahun ke tahun. Sejalan dengan



peningkatan produksi beras, terjadi pula peningkatan hasil samping dari penggilingan dan penyosohan butir padi termasuk di dalamnya adalah dedak dan bekatul

Bekatul masih jarang dikonsumsi sebagai bahan pangan. Dari segi gizi, bekatul merupakan bagian yang menghasilkan energi, kaya akan serat, serta mengandung protein tinggi, bahkan mengandung asam amino lisin yang lebih tinggi dibandingkan beras (Damayanthi, *et al.*, 2006).

Pisang merupakan salah satu buah yang banyak digemari, mudah didapatkan dan tidak mengenal musim. Menurut BPS (2011), pada tahun 2009 produksi pisang di Indonesia mencapai 6.373.533 ton dan pada tahun 2010 mencapai 5.755.073 ton. Buah Pisang memiliki kandungan gizi yang tinggi terutama kandungan karbohidrat. Dalam penelitian ini yang digunakan adalah pisang nangka. Pisang nangka kurang diminati karena adanya rasa asam manis (Prabawati, *dkk.*, 2008). Tetapi jika pisang nangka diolah dengan bentuk tepung memiliki aroma yang khas dan kuat dibandingkan dengan tepung pisang kepok sehingga dapat meningkatkan nilai dari pisang nangka (Christian, 2011)

Bekatul dan pisang nangka yang akan dimanfaatkan dalam bentuk tepung nantinya akan dibuat menjadi produk pangan berbasis bahan pangan lokal, yaitu *food bars*. *Food bars* merupakan salah satu produk pangan olahan kering yang merupakan campuran beberapa bahan (*blended food*), berbentuk batang dan kompak yang memiliki nilai aktivitas air (*aw*) rendah yang dapat menghambat pertumbuhan mikroba sehingga memiliki umur simpan yang cukup panjang. Cara pembuatannya pun

mudah dan dapat diaplikasikan pada tingkat rumah tangga serta mudah dalam pengemasan (Ferawati,2009).

Produk *food bars* dapat digunakan sebagai alternatif makanan kudapan pada program pemerintah, yaitu program Penyediaan Makanan Tambahan Anak Sekolah (PMT – AS). Program PMT – AS merupakan suatu program pemerintah dengan tujuan untuk memperbaiki asupan gizi peserta didik TK dan SD sehingga mampu meningkatkan ketahanan fisik, minat dan kemampuan belajar (Kemenag RI,2012) Bentuk makanan kudapan PMT–AS memang dibutuhkan penganeekaragaman jenis kudapan dan inovasi baru dan penampakan lebih menarik dari bahan lokal untuk merangsang anak mengkonsumsi kudapan yang dibagikan (Ekawati,2007). Program PMT – AS memiliki tujuan utama untuk meningkatkan asupan gizi para peserta didik. Diadakannya program tersebut karena melihat tingginya prevalensi status gizi kurus pada anak sekolah, yaitu antara 10 - 14,9% (Risikesdas, 2010). Dimana nantinya, berat badan anak kembali seimbang dengan tinggi badannya (Pantiyastuti,2013).

Bekatul memiliki rasa sedikit pahit dan agak manis sedangkan pisang memiliki rasa yang khas. Perpaduan antara dua rasa ini diperlukan penilaian mutu organoleptik untuk mengetahui daya terima masyarakat. Penilaian mutu organoleptik sangat banyak digunakan untuk menilai mutu dalam industri pangan dan industri hasil pertanian lainnya. Salah satu metode dalam penilaian organoleptik adalah uji kesukaan. Dalam penilaian ini yang dinilai adalah meliputi unsur aroma, rasa, tekstur dan warna (Soekarto,1985).

Oleh karena itu, formulasi antara tepung bekatul dan tepung pisang nangka diharapkan dapat menjadi alternatif bahan dasar dalam pembuatan *food bars*.

## 1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh formulasi tepung bekatul dan tepung pisang nangka (*Musa paradisiacal normalis*) terhadap nilai energi, kandungan zat gizi makro dan mutu organoleptik *food bars* ?

## 1.3 Tujuan Penelitian

### 1.3.1 Tujuan Umum

Untuk mengetahui perbedaan mutu nilai energi, kandungan zat gizi makro (karbohidrat, protein dan lemak) dan mutu organoleptik *food bars* berbahan dasar tepung bekatul dan tepung pisang nangka (*Musa paradisiacal normalis*) pada berbagai formulasi

### 1.3.2 Tujuan Khusus

**1.3.2.1** Mengetahui perbedaan kandungan energi dan zat gizi makro (karbohidrat, protein dan lemak) antar berbagai formulasi tepung bekatul dan tepung pisang nangka (*Musa paradisiacal normalis*) pada pembuatan *food bars*

**1.3.2.2** Mengetahui perbedaan mutu organoleptik (rasa, aroma, tekstur dan warna) antar berbagai formulasi tepung bekatul dan tepung pisang nangka (*Musa paradisiacal normalis*) pada pembuatan *food bars*.

**1.3.2.3** Mengetahui taraf perlakuan terbaik formulasi tepung bekatul dan tepung pisang nangka pada pembuatan *food bars*.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

### **1.4.1 Manfaat Ilmiah**

Hasil penelitian dapat untuk menambah khasanah ilmu pengetahuan khususnya tentang diversifikasi pangan di bidang gizi.

### **1.4.2 Manfaat Praktis**

**1.4.2.1** Meningkatkan nilai ekonomis tepung bekatul dan tepung pisang nangka (*Musa paradisiacal normalis*), dalam hal ini memformulasikan untuk pembuatan *food bars*.

**1.4.2.2** Memberikan wawasan bagi para pembaca bagaimana cara memanfaatkan tepung bekatul dan tepung pisang nangka (*Musa paradisiacal normalis*) dalam bentuk *food bars* sebagai salah satu inovasi sebagai makanan tambahan anak sekolah.