

## BAB I

### PENDAHULUAN

#### 1.1 LATAR BELAKANG

Saat ini kesadaran masyarakat akan pentingnya konsumsi makanan yang tidak hanya sekedar mengenyangkan tetapi juga memberikan efek positif bagi kesehatan. Para ilmuwan Jepang menekankan pada tiga fungsi dasar pangan fungsional yaitu sensori (warna dan penampilan menarik serta citarasa yang enak), nutrisi (bergizi tinggi), dan fisiologis (memberi pengaruh fungsi fisiologis bagi tubuh (Rein *et al.*, 2014)). Salah satu produk pangan cepat saji bernilai fungsional yang sedang berkembang di berbagai negara adalah *snack bar*. Untuk mengurangi ketergantungan tepung terigu di Indonesia maka perlu adanya alternatif bahan diversifikasi pengganti terigu. Saat ini sudah ada beberapa penelitian sudah melakukan pengkajian berupa tepung sebagai alternatif pengganti tepung terigu seperti tepung mocaf (Amanu dkk, 2014), tepung sukun (Waryat *et al.*, 2014), tepung ganyong (Richana dkk, 2004) dan lain-lain. Salah satu bahan pangan lokal yang dapat digunakan sebagai bahan tepung adalah rebung.

Rebung merupakan sumber pangan lokal yang memiliki kandungan serat yang tinggi. Rebung adalah nama lain dari terubus bambu. Rebung juga dapat disebut tunas muda dari bambu. Rebung memiliki kandungan nutrisi yang tinggi seperti vitamin, asam amino, mineral Zn, Mg, Mn, Ni, Co, Cu, dan HCN dalam kadar rendah yang bersifat racun (Sujarwo, 2010).

Menurut Rachmadi ( 2011 ), kandungan serat kasar terbanyak didapat pada perlakuan fermentasi spontan pada rebung manis sebesar 44,36%. Serat pangan dibagi menjadi dua yaitu serat larut dalam air dan serat tidak larut dalam air. Serat larut dalam air bermanfaat untuk menurunkan kadar kolesterol, penurunan penyerapan glukosa, mengurangi penyakit jantung dan diabetes. Serat

tidak larut berfungsi untuk menjaga keseimbangan flora usus, mencegah konstipasi, dan kanker usus besar (Jahari dan Sumamo, 2002).

Kebutuhan serat orang rata-rata 20 gram sampai 45 gram per hari. Konsumsi serat yang tinggi diharapkan memberi manfaat yang menguntungkan bagi tubuh (Kushart, 2006). Tepung dari hasil fermentasi spontan rebung memiliki kandungan serat yang cukup tinggi yaitu 44,36%, kadar pati 3,89%, dan kadar air 1,28%. Dengan kandungan serat yang tinggi maka tepung rebung dapat digunakan sebagai bahan divertifikasi *snack bar* untuk bahan baku pangan (Rachmadi, 2011).

Penambahan tepung rebung dalam pembuatan *snack bar* diharapkan dapat meningkatkan kadar serat dan dapat menambah nilai guna tepung rebung sebagai bahan divertifikasi dalam pembuatan *snack bar*.

## 1.2 RUMUSAN MASALAH

Bagaimana kadar serat dan sifat sensoris *snack bar* dengan penambahan tepung rebung ?

## 1.3 TUJUAN PENELITIAN

### 1.3.1 Tujuan Umum

Mengetahui bagaimana kadar serat dan sifat sensoris *snack bar* dengan penambahan tepung rebung.

### 1.3.2 Tujuan Khusus

- a. Mengukur kadar serat *snack bar* dengan penambahan tepung rebung
- b. Menguji sifat sensoris *snack bar* dengan penambahan tepung rebung
- c. Menganalisis perbedaan kadar serat dan sifat sensoris *snack bar* dengan penambahan tepung rebung

## **1.4 MANFAAT PENELITIAN**

### **1.4.1 Bagi Masyarakat**

Menambah wawasan diversifikasi olahan rebung dan mengetahui kadar serat dan sifat sensoris *snack bar* dengan penambahan tepung rebung.

### **1.4.2 Bagi IPTEK**

Memberikan informasi dan masukan diversifikasi pangan kepada pembaca tentang manfaat rebung selain digunakan dalam bentuk segar.



