

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar belakang

Buah nipah merupakan salah satu bahan pangan yang baik kandungan gizinya. Buah nipah dapat dijadikan tepung pengganti bahan pangan misalnya beras, karena tepung ini cukup banyak mengandung karbohidrat, lemak, protein dan vitamin (Heriyanto dkk 2011). Buah nipah muda mengandung komponen gizi yang baik yaitu kadar air yang masih sangat tinggi yaitu 89,13%, kadar abu 0,11%, kadar protein 0,93%, kadar lemak 0,49% dan kadar serat kasar 0,31%, (Subiandono dkk 2011).

Nipah juga dikembangkan menjadi sumber daya pangan. Pohon nipah rata-rata per ha dapat dihasilkan daging buah nipah 2,55 ton/ha yang dapat diolah menjadi tepung buah nipah sebesar 1,99 ton/ha. Kandungan tepung buah nipah cukup baik dan setara dengan beras, terutama kandungan karbohidratnya sebesar 75,25 % (Heriyanto dkk, 2011).

Serat diketahui sebagai salah satu jenis karbohidrat yang resisten terhadap proses pencernaan dan penyerapan di usus halus manusia dan mengalami fermentasi sebagian atau keseluruhan di usus besar (Santoso A, 2011).

Kelapa dapat diolah menjadi tepung kelapa yang kemudian dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku dalam industri makanan, menguntungkan secara ekonomi serta memberikan manfaat kesehatan dan gizi bagi masyarakat (Supriatna, dkk 2012). Proses pembuatan tepung juga dilakukan dengan cara penggilingan yang berfungsi sebagai unit proses pengecilan dan penyeragaman ukuran sehingga didapatkan tepung dengan ukuran yang diinginkan. Ukuran partikel dari tepung sebagai bahan pembuatan produk cookies diinginkan ukuran tepung sekitar 80 mesh (Sarofa, dkk 2014).

Kelapa dapat diolah menjadi tepung kelapa yang kemudian dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku dalam industri makanan, menguntungkan secara ekonomi serta memberikan manfaat kesehatan dan gizi bagi masyarakat (Supriatna, dkk., 2012). Tepung kelapa dapat digunakan sebagai bahan baku atau bahan dasar maupun bahan tambahan dalam pembuatan berbagai makanan. Kelapa merupakan sumber protein yang baik, bebas gluten serta memiliki kandungan karbohidrat digestible yang rendah dan kandungan serat pangannya yang sangat tinggi (Putri, 2014).

*Snack Bar* adalah salah satu produk pangan berupa makanan ringan yang berbentuk batang dan padat. *Snack Bar* dapat dikategorikan makanan ringan yang merupakan camilan sehat karena mengandung gizi yang lengkap yaitu protein, karbohidrat, vitamin, dan mineral. *Snack Bar* juga dapat dikategorikan sebagai makanan yang dapat digunakan pada korban

bencana, yang dikonsumsi pada saat darurat yang memiliki gizi yang beragam dan baik yang dapat memenuhi kebutuhan gizi harian setiap orang. Pola hidup masyarakat yang sangat mementingkan kesehatan tetapi terlupakan dengan kesibukan maka dari itu banyak masyarakat yang memilih makanan yang cepat saji tetapi memiliki fungsi yang baik untuk kesehatan bukan hanya sekedar enak. Kandungan gizi yang terdapat pada *Snack Bar* dapat membantu memenuhi kebutuhan energi dalam tubuh yang telah terkuras akibat aktifitas yang dilakukan sehari-hari. Seperti kandungan serat dan protein yang menjadi salah satu sumber asupan gizi bagi tubuh.

Harapan dimasa mendatang *Snack Bar* dapat memenuhi kebutuhan gizi dan kalori yang dibutuhkan oleh tubuh serta menjadi produk makanan ringan yang sehat dan praktis, kelapa digunakan untuk memanfaatkan hasil samping industri menjadi produk yang bernilai ekonomi juga menjadi salah satu cara diversifikasi pangan. Roti dengan bahan baku dari tepung buah nipah rasanya enak dan gurih agak mirip dengan roti yang dibuat dari tepung sagu. Informasi manfaat tepung buah nipah baik digunakan bagi yang sedang melakukan program Diet hanya sampai disitu saja, namun informasi hasil penelitian tentang kandungan nilai gizi apa saja yang dikandung tepung buah nipah sebagai bahan makanan baru belum ada. Oleh karena itulah peneliti melakukan penelitian tentang kandungan nilai gizi apa saja yang dikandung tepung buah nipah tersebut, sehingga dapat menambah pengetahuan tentang pemanfaatan nipah sebagai bahan baku Industri pengolahan makanan pada umumnya dan bahan baku tepung roti pada khususnya (Radam dkk, 2008).

Seperti yang diketahui bahwasannya *Snack Bar* adalah makanan ringan atau dapat dikatakan sebagai camilan yang banyak mengandung gizi yang baik bagi kesehatan tubuh. Seperti hal nipah dan kelapa merupakan bahan pangan yang terdapat di alam yang cukup banyak tetapi sangat kurang pemanfaatannya, hal ini membuat bahan pangan ini tidak di manfaatkan secara baik sehingga menjadi sia-sia. Berdasarkan uraian diatas penulis tertarik melakukan penelitian tentang **“Pengaruh Penambahan Tepung Nipah (*Nypa fruticans*) Dan Tepung Kelapa (*Cocos nucifera L.*) Terhadap Karakteristik Fisik Kimia Dan Organoleptik *Snack Bar*”**.

## 1.2 Tujuan

Adapun tujuan dari penelitian ini yaitu :

1. Untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung nipah dan tepung kelapa terhadap *Snack Bar* yang dihasilkan.

2. Untuk mengetahui rasio tepung nipah dan tepung kelapa dalam menghasilkan *Snack Bar* dengan karakteristik dan organoleptik terbaik.

### **1.3 Manfaat Penelitian**

1. Menambah wawasan serta pengetahuan mahasiswa-mahasiswi tentang penambahan nipah dan kelapa.
2. Untuk mengetahui kadar serat dan protein terbaik dari *Snack Bar* modifikasi dari buah nipah dan kelapa.
3. Untuk memberikan informasi mengenai modifikasi dari bahan yang digunakan terhadap karakteristik *Snack Bar* modifikasi dari buah nipah dan kelapa.

### **1.4 Hipotesis**

1. Penggunaan kombinasi *Snack Bar* modifikasi dari buah nipah dan kelapa berpotensi untuk menggantikan *Snack Bar* yang ada dipasaran.
2. Perlakuan pada penggunaan tepung terigu, tepung nipah dan tepung kelapa berpengaruh terhadap sifat fisik Kimia *Snack Bar* modifikasi dari buah nipah dan kelapa.