

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Indonesia memiliki kebun kelapa (*Cocos nucifera*) terluas di dunia yang hampir seluruhnya adalah perkebunan rakyat dan merupakan sumber penghasilan utama bagi para petani (Badan Pusat Statistik, 2020). Para petani kelapa memanfaatkan hasil perkebunan sebagai pengolahan minyak kelapa. Minyak kelapa pada umumnya dibagi menjadi tiga kategori berdasarkan cara pengolahannya yaitu *refined coconut oil*, klentik dan virgin (S. Karouw dan C. Indrawanto, 2014). Penyebabnya ialah pada lama proses pengolahan sehingga mempengaruhi kualitas, penampakan, rasa, bau dan khasiatnya. Penggunaan minyak kelapa memiliki manfaat untuk meningkatkan sistem kekebalan tubuh.

Untuk menghasilkan minyak klentik yang baik harus melalui proses pemanasan dengan suhu 105°C dan dalam waktu 3 jam. Pada tahap akhir proses untuk menghasilkan minyak klentik dapat dihasilkan ampas yang disebut ampas minyak klentik. Masyarakat Indonesia banyak mengelola ampas klentik hanya sebagai bumbu gudeg jogja, *cookies* dan dodol. Berdasarkan survei awal yang telah penulis lakukan pada pembuatan minyak kelapa di daerah Kampung Benda, Sukarame, Pandeglang, Banten sampai saat ini banyak ampas minyak klentik yang hanya diolah menjadi makanan selingan seperti pepes ikan dan kue tradisional dan atau hanya dimanfaatkan sebagai bahan penambah makanan dan pakan ternak. Ampas minyak klentik memiliki karakteristik berwarna kecoklatan dan setelah melewati empat hari akan mengeluarkan bau yang tidak sedap apabila tidak diolah. Setiap 100 gram mengandung kalori sebesar 243.67 gram, karbohidrat sebesar 13.97 gram, lemak sebesar 17.17 gram dan protein sebesar 8.30 gram (Haerani, 2010). Berdasarkan karakteristik dan kandungan tersebut memungkinkan untuk diolah menjadi produk makanan khususnya makanan dengan nilai protein yang tinggi dan baik untuk kesehatan tubuh.

Snack bar atau yang biasa disebut *food bar* merupakan makanan padat yang berbentuk batang yang biasa dikonsumsi sebagai makanan selingan. Energi bar pertama kali ditemukan di Amerika Serikat pada tahun 1980. Energi bar dibagi menjadi tiga jenis yaitu, *snack bar* sebagai makanan penambah energi pada saat berolahraga, *meal bar* sebagai pengganti makanan dan *food bar* sebagai camilan.

Setiap jenis memiliki fungsi yang berbeda. *Snack bar* merupakan salah satu makanan berbentuk batang, berasa manis dan biasa dikonsumsi sebagai selingan. Bahan utama yang digunakan dalam pembuatan *snack bar* ialah *whey protein* atau yang biasa disebut susu rendah lemak dan rendah kadar air yang diambil dari susu murni. Produksi *snack bar* di Indonesia yang menggunakan bahan pangan lokal masih kurang dikembangkan. Kandungan lemak pada *whey protein* tidak lebih dari 1,5 %, sedangkan kandungan air pada *whey protein* tidak lebih dari 5% (Sudarwanto dan Lukman, 1993). Berdasarkan uraian di atas, penulis ingin meneliti bahwa ampas minyak klentik dapat digunakan sebagai bahan substitusi *whey protein* pada pembuatan *snack bar* dengan menggantikan kandungan pada *whey protein* dan sebagai upaya untuk memanfaatkan ampas minyak klentik yang jarang dimanfaatkan kembali oleh masyarakat.

Pembuatan *snack bar* dengan substitusi ampas minyak klentik merupakan sebuah inovasi dalam membuat energi bar dengan kadar protein yang tinggi dan sebagai pemanfaatan pangan lokal. Kandungan protein yang tinggi pada ampas minyak klentik diharapkan menjadi sebuah inovasi produk berbahan ampas minyak klentik. Penggunaan ampas minyak klentik diharapkan sebagai upaya meningkatkan pangan lokal dan menciptakan makanan dengan nilai gizi yang tinggi dengan bahan yang mudah diperoleh dengan karakteristik yang menyerupai *whey protein* seperti bahan yang mudah larut. Harapan akhir pembuatan *snack bar* dengan substitusi ampas minyak klentik adalah untuk menciptakan produk dengan kandungan protein yang tinggi dengan bahan yang mudah diperoleh dan menarik khususnya bagi konsumen.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, dapat diidentifikasi beberapa masalah sebagai berikut :

1. Apakah ampas minyak klentik dapat digunakan sebagai substitusi dalam pembuatan *snack bar*?
2. Bagaimana proses pembuatan *snack bar* dengan substitusi ampas minyak klentik?
3. Berapa banyak persentase substitusi ampas minyak klentik untuk mendapatkan *snack bar* yang berkualitas?
4. Apakah terdapat pengaruh substitusi ampas minyak klentik terhadap kualitas *snack bar*?
5. Apakah terdapat pengaruh substitusi ampas minyak klentik terhadap kandungan gizi *snack bar*?
6. Apakah terdapat pengaruh substitusi ampas minyak klentik dalam pembuatan *snack bar* terhadap kandungan gizi dan daya terima konsumen?

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah yang dikemukakan di atas, maka penulis akan membatasi masalah pada pengaruh substitusi ampas minyak klentik dalam pembuatan *snack bar* terhadap daya terima konsumen yang ditinjau dari aspek rasa, warna, aroma, tekstur, kepadatan dan kandungan gizi.

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah dan pembatasan masalah, maka permasalahan yang akan diteliti dalam penulisan ini dapat dirumuskan sebagai berikut : Apakah terdapat pengaruh substitusi ampas minyak klentik pada pembuatan *snack bar* terhadap kandungan gizi dan daya terima konsumen?

1.5 Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah di atas, maka tujuan penulisan ini adalah : Untuk menganalisis pengaruh substitusi ampas minyak klentik dalam pembuatan *snack bar* terhadap kandungan gizi dan daya terima konsumen.

1.6 Kegunaan Penelitian

Adapun hasil yang akan diperoleh dari penulisan ini diharapkan berguna untuk:

1. Bagi Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta, dapat dijadikan sebagai kontribusi positif untuk mata kuliah Pengolahan Pastry dan Bakery.
2. Bagi masyarakat, untuk memperkenalkan pemanfaatan dan hasil olahan dari ampas minyak klentik.
3. Bagi dunia industri, sebagai salah satu upaya optimalisasi pengolahan ampas minyak klentik sebagai pemanfaatan untuk bahan pangan serta peluang untuk penggunaan ampas minyak klentik sebagai pengganti *whey protein*.
4. Dapat dijadikan sebagai acuan atau referensi pada penulisan selanjutnya.
5. Menghasilkan suatu inovasi untuk produk olahan pangan kekinian yang bernilai gizi dan menarik.