

## BAB II

### TINJAUAN PUSTAKA

#### 2.1 Snack Bar

Snack bar adalah jenis cemilan yang dibuat untuk memberikan energi dan nutrisi yang bisa dijadikan makanan cadangan yang praktis. Snack bar pada umumnya memiliki bentuk padat dan dikemas secara satuan yang memudahkan untuk dibawa dan dikonsumsi. Snack bar menggabungkan kandungan serat, protein, lemak sehat, dan juga karbohidrat yang kompleks dengan tujuan memberikan energi dan juga mengenyangkan.

Snack bar merupakan makanan ringan yang berbentuk batang yang pada umumnya berbahan dasar sereal atau kacang-kacangan. *Snack bar* yang ada di pasaran pada umumnya mengandung energi tinggi dengan bahan penyusun utama yaitu tepung, gula, dan lemak. Namun, *snack bar* selama ini diketahui mengandung sedikit komponen bioaktif seperti antioksidan, serat pangan, serta mineral yang berperan penting bagi kesehatan (Surahman, dkk, 2020). Pada penelitian kali ini penggunaan bahan hanya terbagi menjadi 3 bahan yaitu oatmeal, madu sebagai bahan perekat, dan keripik nangka sebagai perisa.

Cara membuat *snack bar* sendiri pun tidaklah susah cukup dengan menyiapkan oat instant, buah-buah kering sebagai perisa, kacang-kacangan jika ini ditambahkan dan juga madu sebagai media perekat antara bahan yang satu dengan lainnya. Campurkan dan aduk semua bahan yang sudah disediakan lalu cetak pada loyang dengan bentuk sesuai keinginan dan panggang pada suhu 150°C selama kurang lebih 15 menit. Diamkan sejenak dan *snack bar* siap untuk disantap (Senjie, 2023).

#### 2.2 Bahan

##### 2.2.1 Oatmeal

Oatmeal adalah makanan yang biasanya terbuat dari oat, air dan juga susu. Oat atau *Avena Sativa* itu sendiri merupakan biji-bijian yang paling sehat di dunia yang dikarenakan bebas dari gluten dan juga memiliki

kandungan serat, vitamin, mineral, dan juga antioksidan yang sangat baik bagi kesehatan tubuh. Diantara lainnya seperti energi 68 kkal, protein 2.4 g, lemak 1.4 g, karbohidrat 12 g, dan lain-lain (nilaigizi.com, 2020).

Dilansir dari medical news today, oatmeal merupakan makanan yang terdiri dari gandum, air, dan susu sapi atau nabati. Oat yang menjadi bahan utama dari oatmeal juga kaya serat dan bermanfaat bagi tubuh karena kaya akan antioksidan dan bebas gluten (Wisnubrata, 24 Agustus 2022).

### 2.2.2 Madu

Madu adalah substansi makanan yang memiliki konsistensi kental dengan rasa yang manis yang diproduksi oleh lebah madu dan beberapa serangga lainnya. Madu sendiri terbentuk dari reguritasi, aktivitas enzimatik dan juga penguapan air dimana lebah madu menyimpan madu dalam struktur lilin yang biasa disebut sarang lebah. Madu mendapatkan rasa manisnya dari monosakarida fruktosa dan glukosa yang memiliki rasa manis hampir sama dengan sukrosa.

Madu memiliki manfaat dalam berbagai aspek, antara lain dari segi pangan, kesehatan dan kecantikan. Madu juga sering digunakan sebagai bahan pemanis, penyedap makanan, dan campuran saat mengonsumsi minuman. Selain itu, madu juga sering digunakan untuk obat-obatan. Madu merupakan salah satu sumber makanan yang baik. Memiliki kandungan asam amino, karbohidrat, protein, dan beberapa jenis vitamin serta mineral (Widowati, dkk, 2020). Seperti kandungan energi sebesar 294 kkal, protein 0.3 g, karbohidrat 79.5 g, dan lain-lainnya yang di dapatkan per 100 g (nilaigizi.com, 2018).

### 2.2.3 Nangka

Nangka merupakan buah yang dihasilkan dari pohon nangka yang berasal dari hutan hujan tropis. Buah nangka ini memiliki keunikan yang dimana buah tersebut bertumbuh pada bagian batang pokok dari pohon. Dan juga pohon nangka mampu berbuah tanpa mengenal musim dan menghasilkan salah satu buah dengan ukuran yang besar.

Nangka merupakan buah yang memiliki rasa manis karena kandungan gula yang tinggi, di antaranya glukosa, fruktosa dan sukrosa. Selain itu, nangka juga memiliki bau yang khas dan menarik karena adanya

komponen-komponen volatile (Azizah, dkk, 2013). Buah nangka merupakan buah yang dapat dikonsumsi dalam bentuk segar maupun dalam bentuk olahan. Buah nangka disenangi konsumen karena selain mengandung nutrisi yang cukup lengkap seperti beta karoten, potasium, serat dan vitamin C, buah ini juga memiliki khasiat yang sangat bermanfaat bagi kesehatan (Ansar, dkk, 2022).

#### 1.2.4 Keripik nangka

Bahan baku buah yang akan diproses menjadi keripik buah seperti halnya pada buah nangka, nanas dan salak harus digoreng pada kondisi vakum dimana minyak mendidih pada suhu sekitar 80°C sehingga menghasilkan produk dengan warna yang natural dan tekstur yang renyah (Muchtadi, 2008).

Keripik nangka ini umumnya dibuat dengan memanfaatkan buah nangka yang sudah terlalu masak atau mengkal. Secara fisik keripik nangka mirip dengan keripik lainnya, namun cita rasanya tetap nangka. Prinsip dasar pembuatan keripik nangka adalah tidak mengurangi kadar vitaminnya dengan pengolahan dalam minyak goreng (Hariono & Bakri, 2018)

### 2.3 Uji sensori

Sensori adalah atribut dari produk pangan yang dapat diukur oleh panca indra manusia. Biasanya berguna sebagai tolak ukur apakah suatu produk pangan dapat diterima oleh konsumen atau tidak. Bagi peneliti uji sensori ini sangat bermanfaat yang dimana diperlukan untuk mengembangka, mengetahui dan juga mengukur perubahan yang terjadi pada produk pangan mulai dari proses produksi, penyimpanan dan juga pada saat dikonsumsi.

Makanan dikonsumsi karena memiliki karakter yang menimbulkan rangsangan kepada organ (organoleptik) pada manusia. Organ inilah yang berfungsi sebagai sensor untuk merasakan melalui parameter-parameter karakteristik makanan. Manusia menerima makanan berdasarkan karakteristik tertentu antara lain rasa, perasaan (*sense*), dan persepsi. Persepsi yang dimaksud adalah pernyataan yang berasal dari faktor-faktor fisik seperti warna, ukuran, bentuk dan lain-lain. Faktor kinestetika seperti

tekstur, konsistensi, perasaan dengan mulut atau jari dan lain-lain. Dan faktor-faktor sensasi yaitu kombinasi antara aroma dan juga rasa (Arbi, 2009).

### 2.3.1 Hedonik

Uji hedonik merupakan salah satu faktor penting dalam pengembangan produk. Uji hedonik adalah uji tingkat kesukaan seseorang terhadap suatu produk yang dikonsumsi sehingga dikenal juga dengan istilah uji sensorik. Dalam melakukan uji hedonik, seorang panelis memberikan penilaian tingkat kesukaan berdasarkan pengamatan dengan menggunakan pancaindera. Oleh karena itu metode dominan yang digunakan dalam uji hedonik adalah secara indrawi atau organoleptik (I Gusti Agung, 2022).

Uji hedonik merupakan pengujian yang paling banyak digunakan untuk mengukur tingkat kesukaan terhadap produksi. Tingkat kesukaan ini disebut skala hedonik, misalnya sangat suka, suka, agak suka, agak tidak suka, tidak suka, sangat tidak suka dan lain-lain. Skala hedonik dapat direntangkan atau dicituk menurut rentangan skala yang dikehendaki. Dalam analisis datanya, skala hedonik ditransformasikan ke dalam skala angka menurut tingkat kesukaan (dapat 5, 7 atau 9 tingkat kesukaan). Dengan data ini dapat dilakukan analisis statistik (Chondro, 2018).

### 2.3.2 Tekstur

Tekstur merupakan salah satu komponen penting pada produk pangan yang dapat mempengaruhi penerimaan konsumen. Tekstur biasanya berhubungan dengan panca indra dan juga uji organoleptik pada bahan padat yang melalui proses oral seperti mengunyah dan mengecap. Dan dapat memberikan beberapa kesan seperti lengket, bertepung, ataupun berpasir. Tekstur sendiri mempunyai peran yang penting pada makanan yang solid dibandingkan dengan makanan cair. Dikarenakan adanya proses perubahan bentuk pada makanan solid pada saat dikonsumsi. Yang dimana juga bisa dapat berpengaruh pada tingkat penerimaan konsumen.

Menurut Laksmi (2012), menjelaskan bahwa tekstur makanan dapat didefinisikan sebagai cara bagaimana berbagai unsur komponen dan unsur

struktur ditata dan digabung menjadi mikro dan makrostruktur dan pernyataan struktur ke luar dalam segi aliran dan deformasi. Tekstur juga merupakan sifat penting dalam mutu pangan, karena setiap produk pangan memiliki perbedaan yang sangat luas dalam sifat dan strukturnya.

### 2.3.3 Rasa

Cita rasa adalah salah satu cara pemilihan makanan yang membedakan makanan satu dari lainnya melalui rasa. Cita rasa merupakan salah satu atribut makanan yang meliputi aroma, rasa, tekstur dan lain sebagainya. Cita rasa sendiri merupakan bentuk dari kerja sama antara kelima panca indra kita. Dan rasa sendiri merupakan hasil kerja dari proses mengecap yang terletak pada bagian lidah, pipi, kerongkongan dan juga atap mulut.

Menurut Electrika (2007) rasa makanan yang kita kenal sehari-hari sebenarnya bukanlah suatu tanggapan, melainkan campuran dari tanggapan cicip, bau, dan trigeminal yang diramu oleh kesan-kesan lain seperti penglihatan, sentuhan, dan pendengaran. Jadi, kalau kita menikmati atau merasakan makanan sebenarnya kenikmatan tersebut diwujudkan bersama-sama oleh kelima indera. Peramuian rasa itu ialah suatu sugesti kejiwaan terhadap makanan yang menentukan nilai pemuasan orang yang memakannya.

### 2.3.4 Penampilan

Penampilan memiliki peran yang sangat penting pada penerimaan konsumen terhadap makanan karena persepsi mengenai makanan tersebut sudah terbentuk saat anda pertama kali melihat makanan. Pada saat makanan disajikan indra penglihatan yang bekerja pertama kali sebelum konsumen mengambil dan memakan makanan tersebut. persepsi terhadap makanan tidak terlepas dari pengalaman terhadap makanan yang sudah pernah dialami. Cara pandang konsumen terhadap penampilan makanan yang enak dan kurang enak sudah terbentuk dari kecil. Yang dimana penampilan makanan dapat mempengaruhi bagaimana harapan konsumen terhadap kelezatan makanan tersebut dan pengalaman sensori terhadap makan tersebut.

Penampilan makanan yang disajikan sangat mempengaruhi indera penglihat. Indera penglihat sangat peka terhadap warna makanan, bentuk makanan, besarnya porsi makanan serta penyajian makanannya. Kombinasi warna yang menarik, bentuk yang baik, perpaduan yang baik antar tekstur makanan, serta konsistensi yang baik dari makanan dan besar porsi makanan yang disajikan sangat mempengaruhi selera makan konsumen dan juga mampu membuat konsumen menikmati makanan yang disajikan (Marlina dkk, 2019)

#### 2.3.5 Panelis

Panelis adalah istilah umum yang merujuk kepada sekelompok orang yang terpilih yang biasa dianggap ahli atau terlatih maupun sekelompok orang yang tidak terlatih yang dapat mewakili pendapat umum tentang suatu hal. Penilaian yang dilakukan oleh para panelis dapat bersifat subjektif dan objektif berdasarkan dari metode uji yang digunakan dalam penilaian. Sehingga dalam pelaksanaan uji sensori harus dilakukan sesuai standar yang ada. Kelompok orang inilah yang biasa disebut sebagai panel, dan anggotanya disebut sebagai panelis.

Sebelum melakukan pengujian sensori, para panelis harus mendapatkan penjelasan umum atau khusus yang dilakukan baik secara lisan atau tertulis mengenai proses pengujian. Secara umum setiap orang dapat menjadi panelis, asalkan memiliki minat terhadap uji sensoris serta mampu menyediakan waktu khusus untuk penilaian serta mempunyai kepekaan yang dibutuhkan, dan beberapa keahlian khusus untuk jenis panelis tertentu. Panelis ini akan bergabung dalam sebuah panel. Berdasarkan keahliannya dalam melakukan penilaian sensori, terdapat tujuh jenis panel, yakni panel perseorangan, panel terbatas, panel terlatih, panel agak terlatih, panel tak terlatih, panel konsumen, dan panel anak-anak (Anis, 2021). Panel tidak terlatih hanya diperbolehkan menilai sifat-sifat organoleptik yang sederhana, seperti sifat kesukaan, tetapi tidak boleh digunakan data uji pembedaan. Untuk itu, panel tidak terlatih hanya terdiri dari orang dewasa dengan komposisi panelis pria sama dengan panelis wanita (Armein, 2019).