

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Secara geografis, Indonesia termasuk wilayah yang rawan bencana alam karena letaknya berada di persimpangan tiga lempeng tektonik dunia serta dilalui oleh busur vulkanik yang membentang dari Sumatera hingga Sulawesi (BNPB, 2016). Sementara itu, Badan Penanggulangan Bencana Kota Tasikmalaya melaporkan telah terjadi 86 kejadian bencana sejak Januari hingga April 2025, yang sebagian besar disebabkan oleh cuaca ekstrem, tanah longsor, dan banjir, sehingga mengakibatkan 1.521 korban jiwa (BPBD, 2025).

Situasi bencana, gangguan akses dan keterbatasan sumber pangan menyebabkan pangan bergizi sulit diperoleh, terutama di daerah terisolasi. Dalam kondisi seperti ini, dibutuhkan pangan yang dapat langsung dikonsumsi, praktis, dan bergizi. Salah satu alternatif pangan yang dapat diberikan adalah pangan darurat (Sumarto & Tajrifani, 2020). Pangan darurat adalah pangan yang disediakan dan didistribusikan dalam situasi darurat bencana untuk memenuhi kebutuhan gizi dan kelangsungan hidup korban secara cepat, aman, dan siap konsumsi (Sumarto *et al.*, 2018). Produk ini harus mudah disimpan, dapat dikonsumsi tanpa pengolahan rumit, dan tahan terhadap kondisi ekstrem (Seftiono & Asmaradika, 2020). Salah satu contohnya adalah *food bar*, yaitu produk olahan kering berbentuk batang dengan nilai aktivitas air (*water activity*) rendah yang mampu menghambat pertumbuhan mikroba, sehingga memiliki masa simpan yang lama dan dapat dikonsumsi oleh semua kelompok usia (Sumarto & Tajrifani, 2020).

Berbagai upaya telah dilakukan untuk menyediakan bantuan pangan darurat bagi masyarakat yang terdampak bencana. BNPB dan BPBD telah menyiapkan stok pangan siap saji, namun ketersediaannya masih terbatas dan belum sepenuhnya sesuai dengan selera masyarakat (Sumarto & Tajrifani, 2020). Sejumlah penelitian juga mengembangkan berbagai produk pangan darurat yang lebih praktis dan tahan lama (Putri & Erwandi,

2024), (Yani *et al.*, 2022), (Sari *et al.*, 2024), (Sumarto & Tajrifani, 2020), (Panjaitan *et al.*, 2022).

Namun, penelitian sebelumnya masih menunjukkan adanya keterbatasan dalam pemilihan bahan baku. Mayoritas produk pangan darurat menggunakan tepung terigu sebagai bahan campuran serta tempe yang terbuat dari kedelai, padahal keduanya merupakan komoditas impor. Selain itu, pemanfaatan bahan lokal seperti kacang tanah belum banyak dikembangkan, terutama melalui proses fermentasi yang terbukti dapat meningkatkan kandungan protein, daya cerna, serta bioavailabilitas zat gizi (Ahsanunnisa, 2018).

Kota Tasikmalaya memiliki potensi sumber pangan lokal yang besar, yang sudah lama dikenal dan dikonsumsi oleh masyarakat setempat. Berdasarkan data Open Data Tasikmalaya (2025), daerah ini menjadi salah satu penghasil utama ubi jalar, singkong, dan kacang tanah di Jawa Barat. Produksi tahunan untuk ketiga bahan tersebut masing-masing mencapai 130 ton untuk ubi jalar, 61,80 ton untuk singkong, dan 61,80 ton untuk kacang tanah. Bahan-bahan tersebut berpotensi diolah menjadi produk pangan darurat karena mudah diperoleh, memiliki nilai gizi tinggi, dan sesuai dengan kebiasaan makan masyarakat setempat.

Tepung ubi jalar ungu mengandung energi 354 kkal, protein 2,8 gram, lemak 0,6 gram, dan karbohidrat 84,4 gram per 100 gram (Kemenkes, 2020). Tepung ini juga kaya vitamin dan serat lebih tinggi dibanding tepung terigu serta mengandung antosianin dan flavonoid sebagai antioksidan alami (Kumalasari & Yensi, 2024). Tepung mocaf memiliki energi 350 kkal dan karbohidrat 85 gram per 100 gram (Kemenkes, 2020). Tepung ini dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu karena bebas gluten yang dapat memicu inflamasi pada sistem pencernaan. Proses fermentasinya menghasilkan tepung dengan viskositas, kemampuan gelasi, daya rehidrasi, dan kelarutan yang lebih tinggi, sehingga lebih mudah dicerna (Intan & Solihah, 2024). Sementara itu, tempe kacang tanah memiliki protein 39,89% dan lemak 34,18% (Erna *et al.*, 2021). Fermentasi meningkatkan bioavailabilitas protein serta menghasilkan asam lemak tak jenuh.

Dibandingkan tempe berbahan kedelai impor, tempe kacang tanah lebih berkelanjutan dan berbasis bahan lokal.

Berdasarkan hal tersebut, penelitian ini menggunakan tepung ubi jalar ungu, tepung mocaf, dan tepung tempe kacang tanah sebagai bahan lokal bernilai gizi tinggi yang saling melengkapi. Tepung ubi jalar ungu berfungsi sebagai sumber karbohidrat dan antioksidan alami, mocaf berperan sebagai perekat dan meningkatkan elastisitas adonan, sedangkan tepung tempe kacang tanah menyediakan protein dan lemak sehat. Kombinasi ketiga bahan ini diharapkan dapat menghasilkan *food bar* lokal dengan kandungan gizi tinggi, sifat fungsional yang baik, serta memenuhi syarat sebagai pangan darurat. Selain itu, belum terdapat penelitian sebelumnya yang memanfaatkan tepung tempe kacang tanah dalam formulasi *food bar*, sehingga penelitian ini memiliki nilai kebaruan.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang, maka peneliti akan mengembangkan produk *food bar* sebagai alternatif pangan darurat dengan bahan dasar tepung ubi ungu, tepung mocaf dan tepung tempe kacang tanah. Maka dari itu pertanyaan yang akan dijawab pada penelitian ini adalah “Bagaimana sifat organoleptik dan kandungan zat gizi *food bar* tepung ubi jalar ungu, mocaf, dan tepung tempe kacang tanah sebagai alternatif pangan darurat”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui gambaran karakteristik organoleptik serta kandungan zat gizi pada *food bar* tepung ubi jalar ungu, mocaf, dan tepung tempe kacang tanah sebagai alternatif pangan darurat

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui tingkat kesukaan terhadap warna, aroma, tekstur dan rasa *food bar* ubi jalar ungu, mocaf, dan tepung tempe kacang tanah sebagai alternatif pangan darurat.
- b. Mengetahui kandungan zat gizi makro (energi, protein, lemak, karbohidrat) *food bar* ubi jalar ungu, mocaf, dan tepung tempe kacang tanah sebagai alternatif pangan darurat.

- c. Mengetahui kadar air *food bar* ubi jalar ungu, mocaf, dan tepung tempe kacang tanah sebagai alternatif pangan darurat.
- d. Mengetahui harga pokok produksi *food bar* ubi jalar ungu, mocaf, dan tepung tempe kacang tanah

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat memperluas wawasan peneliti tentang penerapan teknologi pangan dan ilmu gizi, serta memberikan pengalaman praktis dalam pengembangan produk pangan berbasis bahan lokal.

2. Bagi Institusi Jurusan Gizi

Hasil penelitian ini dapat menjadi referensi bagi penelitian serupa, memudahkan lembaga dalam memperoleh informasi yang komprehensif tentang uji organoleptik dan kandungan gizi produk pangan. Hasil penelitian ini juga dapat menjadi referensi akademis dalam pengembangan produk pangan darurat.

3. Bagi Masyarakat

Penelitian ini memberikan informasi tentang *food bar* berbasis tepung ubi jalar ungu, mocaf, dan tepung tempe kacang tanah sebagai alternatif pangan darurat. Penelitian ini juga mengedukasi masyarakat tentang pengolahan bahan pangan lokal menjadi produk siap saji yang bergizi dan praktis.