

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Indonesia, sebagai negara kepulauan terbesar di dunia, terletak di sepanjang Lingkaran Api Pasifik yang terdiri dari 17.054 pulau. Kondisi geografis dan lokasinya menjadikan Indonesia rentan terhadap bencana alam. Menurut Badan Nasional Penanggulangan Bencana (2023), tercatat 2.203 kejadian bencana alam di Indonesia. Jenis bencana tersebut mencakup banjir, tanah longsor, abrasi, kombinasi banjir dan tanah longsor, puting beliung, kekeringan, kebakaran hutan, dan gempa bumi.

Menurut data dari Badan Penanggulangan Bencana Daerah, Provinsi Jawa Barat mengalami 970 kejadian bencana dari tanggal 1 Januari hingga 8 Oktober 2023, dengan korban jiwa yang meninggal dunia. Salah satu daerah di Jawa Barat yang rentan terhadap bencana adalah Tasikmalaya, yang mencatatkan 91 kejadian bencana alam sejak awal tahun 2023. Mayoritas kejadian meliputi rumah yang roboh dan tanah longsor akibat curah hujan.

Dalam situasi darurat bencana alam, salah satu aspek krusial adalah penyediaan bantuan pangan kepada korban, termasuk bantuan pangan darurat. Pangan darurat adalah jenis makanan yang dirancang khusus untuk memenuhi kebutuhan harian sekitar 2100 kalori bagi para pengungsi. Tujuan utamanya adalah untuk mengurangi risiko penyakit dan kematian di antara pengungsi dengan menyediakan sumber energi yang cukup dan lengkap untuk mendukung kehidupan mereka. Pangan ini harus memenuhi standar tertentu yang menjadikannya layak sebagai pangan darurat. Secara spesifik, kandungan setiap 50 gram pangan darurat mencakup energi sekitar 233-250 kalori, protein sekitar 7,9-8,9 gram, lemak sekitar 9,1-11,7 gram, dan karbohidrat sekitar 25-31,2 gram (Zoumas, 2002).

Salah satu jenis makanan yang potensial untuk dikembangkan sebagai makanan darurat adalah food bar. Food bar adalah makanan kering berbentuk batang yang dibuat dari campuran bahan-bahan yang kaya nutrisi dan kemudian dipadatkan (Ramadhani *et al*, 2021.).

Pemanfaatan pangan lokal untuk pembuatan food bar pangan darurat dengan syarat tinggi energi tinggi protein adalah strategi yang penting dalam menanggapi

kebutuhan gizi selama situasi darurat. Dengan memanfaatkan bahan-bahan lokal yang kaya akan energi dan protein, seperti tepung tapioka, ubi jalar kuning, dan kacang kedelai, food bar tersebut dapat memberikan sumber nutrisi yang cukup dan seimbang bagi para pengungsi atau individu yang terdampak bencana. Hal ini tidak hanya memastikan ketersediaan makanan dalam jumlah yang cukup, tetapi juga mempromosikan kedaulatan pangan lokal dan membantu ekonomi lokal dalam prosesnya (Novidahlia, *et al* 2021). Proses pembuatan *food bar*, diperlukan bahan pengikat untuk membentuk adonan menjadi padat. Salah satu yang bisa menjadi pilihan bahan pengikat yang bisa digunakan adalah tapioka. Tapioka adalah produk olahan yang berasal dari singkong (Lojacqueline *et al*, 2022). Kandungan gizi tepung tapioka per 100 gram meliputi 363 kkal energi, 1,1 gram protein, 0,5 gram lemak, dan 88,2 gram karbohidrat. Selain tepung tapioka, terdapat beberapa bahan lain yang bisa digunakan dalam pembuatan food bar, salah satunya adalah ubi jalar. Ubi jalar merupakan tanaman tahunan yang bisa menjadi sumber karbohidrat dan energi yang baik. Ubi jalar kuning mengandung 119 kalori energi per 100 gram, dengan 0,5 gram protein, 0,4 gram lemak, dan 25,1 gram karbohidrat. Selain ubi jalar kuning, kacang kedelai juga dapat digunakan sebagai bahan food bar. Kacang kedelai memiliki kandungan protein yang lebih tinggi dibandingkan dengan ubi jalar kuning dan tepung tapioka, yaitu sebesar 30,2 gram per 100 gram kacang kedelai, dengan energi 286 kalori, lemak 15,1 gram, dan karbohidrat 30,1 gram (Kementrian Kesehatan, 2018).

Maka dengan adanya ketiga bahan tersebut diharapkan dapat menghasilkan produk *food bar* tepung tapioka, ubi jalar kuning, dan kacang kedelai yang dapat membantu kebutuhan untuk korban bencana dengan memanfaatkan bahan pangan lokal dan produk dapat diterima oleh masyarakat.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang ada perlu dikembangkan produk dengan berbahan tepung tapioka, ubi jalar kuning, dan kacang kedelai. Maka rumusan masalah untuk penelitian ini adalah “Bagaimana sifat organoleptik dan zat gizi pada *food bar* tepung tapioka, tepung ubi jalar, dan tepung kacang kedelai?”

### **C. Tujuan Penelitian**

#### **1. Tujuan Umum**

Mengetahui gambaran sifat organoleptik dan zat gizi *food bar* tepung tapioka, tepung ubi jalar kuning, dan tepung kacang kedelai sebagai pangan darurat.

#### **2. Tujuan Khusus**

Penelitian ini memiliki tujuan khusus, tujuan tersebut diantaranya :

- a. Mengetahui tingkat kesukaan terhadap warna *food bar* tepung tapioka, tepung ubi jalar kuning dan kacang kedelai sebagai pangan darurat.
- b. Mengetahui tingkat kesukaan terhadap aroma *food bar* tepung tapioka, tepung ubi jalar kuning dan kacang kedelai sebagai pangan darurat.
- c. Mengetahui tingkat kesukaan tekstur *food bar* tepung tapioka, tepung ubi jalar kuning dan kacang kedelai sebagai pangan darurat.
- d. Mengetahui tingkat kesukaan terhadap rasa *food bar* tepung tapioka, tepung ubi jalar kuning dan kacang kedelai sebagai pangan darurat.
- e. Mengetahui kandungan gizi makro Energi pada *food bar* tepung tapioka, tepung ubi jalar kuning dan kacang kedelai sebagai pangan darurat.
- f. Mengetahui kandungan gizi makro Protein pada *food bar* tepung tapioka, tepung ubi jalar kuning dan kacang kedelai sebagai pangan darurat.
- g. Mengetahui kandungan gizi makro Lemak pada *food bar* tepung tapioka, tepung ubi jalar kuning dan kacang kedelai sebagai pangan darurat.
- h. Mengetahui kandungan gizi makro Karbohidrat pada *food bar* tepung tapioka, tepung ubi jalar kuning dan kacang kedelai sebagai pangan darurat.

### **D. Manfaat Penelitian**

#### **1. Bagi Peneliti**

Penelitian ini dapat menambah wawasan dan pengetahuan dalam menerapkan ilmu teknologi pangan dan gizi. Serta memberikan pengalaman bagi peneliti dalam pengembangan produk pangan lokal.

2. Bagi Institusi Jurusan Gizi

Penelitian ini dapat digunakan sebagai perbandingan dengan penelitian sejenis sehingga mendapatkan hasil penelitian yang lebih baik, serta menjadi referensi mengenai uji organoleptik dan kandungan zat gizi pangan.

3. Bagi Masyarakat

Penelitian ini dapat memberikan informasi mengenai produk *food bar* ini dapat menjadi makanan sebagai pangan darurat dan menambah pengetahuan baru tentang pengolahan tepung tapioka, ubi jalar kuning dan kacang kedelai menjadi variasi untuk pangan darurat.