

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang.

Indonesia merupakan negara kepulauan terbesar di dunia yang tersusun dari 17.504 pulau yang terletak dalam lingkaran api pasifik (*Ring of Fire*) dan memiliki puluhan patahan aktif. Kondisi geografis menyebabkan Indonesia menjadi daerah yang rawan akan bencana. Menurut data BNPB (2021), Maluku Utara dalam 1 tahun terakhir telah terjadi bencana alam angin puting beliung dan ombak pasang di kepulauan Halmahera Utara dan kota Ternate dari kejadian tersebut tidak ada korban jiwa akan tetapi ada beberapa warga yang harus diungsikan. Dalam Hal ini menyulitkan korban bencana alam karena tidak tersedia fasilitas yang memadai. Salah satu cara untuk mengatasinya adalah dengan merancang makanan darurat yang dapat memenuhi kebutuhan energi harian manusia dalam keadaan darurat dan dapat langsung dikonsumsi, atau biasa disebut pangan darurat.

Pangan darurat (*emergency food product*) merupakan produk pangan olahan yang dirancang khusus untuk dikonsumsi pada kondisi yang menyebabkan manusia tidak dapat hidup dengan normal, misalnya kondisi pasca bencana (IOM, 1995). Pada kondisi tersebut dimungkinkan adanya kerusakan infrastruktur yang menyebabkan korban kesulitan memenuhi kebutuhan pangannya. Produk pangan darurat dapat diberikan kepada korban bencana alam selama 15 hari sampai adanya bantuan yang lebih memadai. Produk pangan darurat harus dapat memenuhi kebutuhan energi minimal yaitu 2100 kkal per hari dan dapat dikonsumsi oleh berbagai kalangan usia (Zoumas *et al.*, 2002). Bentuk pangan darurat bermacam-macam, di Indonesia sendiri produk pangan darurat yang telah

dikembangkan berbentuk IMF (*Intermediate Moisture Food*), cookies dan *food bars*.

*Food bars* merupakan pangan darurat berkalori tinggi yang dibuat dari campuran bahan pangan (*blended food*) yang diperkaya dengan nutrisi yang kemudian dibentuk padat dan kompak (*a food bar form*). Makanan ini cocok dikembangkan sebagai pangan darurat karena mengandung gula yang dapat mensuplai energi, tahan lama (awet) karena kering dan siap makan (Ekafitri dan Faradilla, 2011).

*Food bars* sebagai pangan darurat dapat dibuat dari berbagai komoditas pangan yang sesuai. Beberapa penelitian diantaranya *food bars* dari *puree* pisang (Ferawati, 2009), *food bars* dari labu kuning, kedelai dan kacang hijau (Fajri *et al.*, 2013), dan *food bars* dari tepung millet putih dan tepung kacang merah (Anandito *et al.*, 2016).

Bahan baku *food bars* diharapkan dapat mencukupi kebutuhan energi sebesar 233-250 kkal dan di dapat makronutrientnya sebesar 10-15% untuk protein, 35-45% untuk lemak, dan 40-50% untuk karbohidrat (Zoumas *et al.*, 2002). Beberapa komoditas pangan lokal Maluku Utara berpotensi untuk dijadikan bahan baku pembuatan *food bars* yaitu kacang tanah merah dan ubi jalar ungu. Potensi ini didasarkan pada kandungan karbohidrat, protein dan lemak yang terkandung dalam bahan tersebut.

Ubi jalar ungu merupakan bahan pangan yang tinggi karbohidrat. kandungan gizi ubi jalar ungu per 100 gram mengandung 27,9% karbohidrat, 0,4%, gula reduksi, 1,8% protein, dan 0,7% lemak (DKBM, 2013).

Selain karbohidrat, *food bars* sebagai pangan darurat juga membutuhkan kandungan lain seperti protein dan lemak. Kacang tanah merah merupakan komoditas pangan yang tinggi protein dan lemak. Pada setiap 100 gram kacang tanah merah terkandung lemak 17,2% protein 27,9%; dan karbohidrat 21%. (Direktorat Gizi Depkes, 2015). Pada 100 gram tepung kacang tanah merah terkandung kadar air 5,4%, protein 12,4, lemak 20,7%, kadar abu 3,1% dan karbohidrat 11,7% (Purnomo dan Purwanti 2007) .

Berdasarkan uraian diatas, kacang tanah merah dan ubi jalar ungu yang menjadi komoditas pangan lokal Maluku Utara berpotensi menjadi bahan baku *food bars*. Oleh karena itu, penelitian ini diharapkan mendapat formulasi yang tepat dari ke dua bahan tersebut sehingga dijadikan sebagai alternatif pangan darurat.

## **1.2. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian pada latar belakang, permasalahan yang ditemukan sebagai berikut :

1. Bagaimana pengaruh formulasi tepung kacang tanah merah dan *puree* kering ubi ungu terhadap karekteristik fisik, kimia dan organoleptik *food bars*?
2. Manakah formulasi *food bars* terbaik dari tepung kacang tanah merah dan *puree* kering ubi ungu sebagai pangan darurat?

## **1.3. Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian ini sebagai berikut :

1. Mengetahui pengaruh formulasi tepung kacang tanah merah dan *puree* kering ubi ungu terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik *food bars*.
2. Mengetahui formulasi *food bars* terbaik dari tepung kacang tanah merah dan *puree* kering ubi ungu sebagai pangan darurat.

#### **1.4. Manfaat Penelitian**

Manfaat penelitian ini sebagai berikut :

1. Memanfaatkan komoditas lokal kacang tanah merah dan ubi ungu.
2. Memberikan alternatif pangan darurat untuk masyarakat saat terjadi bencana.
3. Sebagai informasi tambahan untuk melakukan penelitian yang berkaitan dengan pangan darurat.