

I. PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Pangan merupakan kebutuhan pokok bagi manusia. Seiring dengan perkembangan zaman, ilmu dan teknologi pengolahan pangan juga semakin pesat. Tuntutan masyarakat kini tidak hanya membutuhkan pangan pokok saja, namun juga produk pangan alternatif yang mudah disajikan, bergizi, aman, memiliki karakteristik organoleptik yang menarik serta terjangkau. Salah satu produk pangan tersebut ialah *snack* ekstrusi atau yang biasa disebut makanan ringan.

Snack merupakan makanan ringan yang sangat digemari oleh semua kalangan baik dari anak-anak, remaja sampai orang tua. *Snack* ekstrusi merupakan kelompok makanan ringan yang dibuat melalui proses ekstrusi. Proses pembuatan *snack* ekstrusi menggunakan alat ekstruder dengan sistem pemasakan ekstrusi dan menghasilkan produk yang bergelembung kering (*puff-dry*) (Muchtadi, Purwiyatno dan Basuki, 1988). Pada umumnya *snack* ekstrusi yang beredar di pasaran memiliki kandungan protein yang rendah.

Bahan baku yang umum digunakan dalam pembuatan *snack* ekstrusi yaitu jagung. Pemilihan jagung sebagai bahan baku *snack* karena *snack* yang dihasilkan memiliki tekstur yang cukup renyah dan mempunyai sifat yang mudah bergelembung. Jagung memiliki kandungan karbohidrat tinggi yaitu sebesar 69,1% serta kandungan proteinnya hanya sebesar 9,8%. Salah satu cara untuk meningkatkan kandungan protein dalam *snack* diantaranya dengan mencampurkan jagung dengan sumber protein lain seperti tempe dan kacang hijau. Kandungan protein pada tempe sebesar 20,8 % dan kandungan protein pada kacang hijau sebesar 22,90%. Jagung kekurangan asam amino lisin sedangkan tempe kaya akan asam amino lisin oleh karena itu dengan adanya campuran tempe dan kacang hijau ke dalam bahan baku *snack* ekstrusi diharapkan dapat terjadi komplementasi, peningkatan kandungan protein, memperbaiki sifat fisik dan kimia *snack* serta meningkatkan daya terima konsumen terhadap *snack*.

Berdasarkan penelitian pendahuluan, penambahan tempe dan kacang hijau maksimal sebesar 16,67%, apabila lebih dari 16,67% akan berpengaruh terhadap tekstur yang menjadi keras. Pemakaian jagung minimal sebesar 66,67%, apabila

kurang dari 66,67% akan berpengaruh terhadap pengembangan *snack* ekstrusi yang dihasilkan.

Maka penulis telah melaksanakan penelitian mengenai “**Karakteristik Mutu *Snack* Ekstrusi Campuran *Grits* Jagung, *Grits* Tempe Kedelai Dan *Grits* Kacang Hijau**”.

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui karakteristik fisik, kimia dan organoleptik *snack* ekstrusi yang dihasilkan dari campuran bahan baku *grits* jagung, *grits* tempe kedelai dan *grits* kacang hijau.

1.3 Manfaat Penelitian

Dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat bahwa campuran *grits* jagung, *grits* tempe kedelai dan *grits* kacang hijau dapat digunakan dalam pembuatan *snack* ekstrusi dan menghasilkan *snack* ekstrusi dengan kandungan gizi yang baik.