

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Gaya hidup merupakan pola perilaku yang memberikan dampak pada kesehatan, pola makan yang kurang baik merupakan salah satu contoh gaya hidup kurang baik. Kebiasaan hidup dan pola makan yang tidak teratur dapat mempengaruhi kondisi kesehatan seseorang dan menimbulkan suatu penyakit yaitu gastritis (Putri, 2021). Gastritis yang dikenal dengan penyakit maag ini merupakan suatu peradangan atau pendarahan pada mukosa lambung yang disebabkan oleh faktor iritasi, infeksi, dan ketidakteraturan dalam pola makan (Huzaifah, 2017). Menurut (Mardalena, 2017) gastritis adalah proses inflamasi pada lapisan mukosa dan submukosa lambung yang terbagi menjadi dua macam yaitu gastritis akut dan gastritis kronis. Gastritis akut adalah suatu peradangan parah yang terjadi di permukaan mukosa lambung berkaitan dengan penggunaan obat-obatan anti inflamasi nonsteroid, konsumsi alkohol, dan merokok, sedangkan gastritis kronis adalah inflamasi lambung dalam jangka waktu lama yang diakibatkan oleh bakteri *Helicobacter pylory*.

Berdasarkan data (Dinas Kesehatan Kota Bogor, 2018) kejadian kasus baru gastritis menempati peringkat keenam dengan jumlah 28.728 kasus pada sepuluh penyakit utama rawat jalan yang terjadi di Puskesmas Kota Bogor. Namun angka kejadian gastritis di Kota Bogor pada tahun 2019 masih berada pada peringkat keenam tetapi mengalami penurunan jumlah kasus gastritis menjadi 21.590 kasus, hal ini merupakan kabar baik bahwa masyarakat sudah mulai peduli dengan kesehatan organ pencernaan khususnya pada penyakit lambung. Mahasiswa rentan terkena penyakit gastritis karena sering menunda makan akibat kesibukannya dalam mengerjakan tugas dan berorganisasi (Yatmi, 2017). Upaya pencegahan kekambuhan gastritis dapat dilakukan dengan cara mengonsumsi camilan yang dapat dikonsumsi disela waktu makan utama. Salah satu jenis camilan yang populer adalah *snack bar*.

Snack bar merupakan produk makanan ringan yang memiliki bentuk batang dan merupakan campuran berbagai bahan seperti sereal, buah-buahan, kacang-kacangan, yang diikat dengan bantuan agen pengikat. Banyak produk makanan yang dikembangkan dalam bentuk *snack bar* karena mudah dibuat, dikreasikan dengan berbagai macam bahan serta kemudahan dalam mengkonsumsinya (Sarifudin et al., 2015). *Snack bar* pada umumnya terbuat dari tepung terigu dan tepung gandum (Pontang dan Wening, 2021). Komoditas pangan yang berpotensi dijadikan alternatif bahan pangan untuk pembuatan *snack bar* adalah tepung kacang merah dan kurma.

Kacang merah memiliki kandungan karbohidrat (64,1%) dan protein (22,8%) yang tinggi setiap 20 gram (Pontang dan Wening, 2021), serta terdapat serat tak larut yang bermanfaat untuk kesehatan pencernaan. Kurma (*Phoenix dactylifera*) merupakan buah yang tumbuh khas di daerah gurun pasir, kurma mengandung Riboflavin, Niasin, Piridoksal, dan Folat. 100 gram kurma dapat memenuhi 9% kebutuhan vitamin sehari, dan dalam kurma matang kaya akan kalsium dan besi (Rahmawati dan Silviana, 2019). Buah kurma memiliki potensi antikanker, antioksidan, antiinflamasi, antiproliferatif, antimutagenik, antibakteri dan antijamur (Sani et al., 2015). *Snack bar* dapat dijadikan

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

alternatif camilan sehat untuk seseorang yang memiliki riwayat gastritis. Berdasarkan penjelasan diatas penulis tertarik untuk menulis tentang modifikasi produk *snack bar* berbahan dasar kacang merah dan kurma karena kedua bahan pangan ini masih jarang dimodifikasi.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang dari kajian tentang modifikasi produk *snack bar* untuk penderita gastritis, maka bisa dirumuskan beberapa masalah sebagai berikut:

1. Mengapa *snack bar* dipilih sebagai hidangan yang dimodifikasi?
2. Bagaimana tahap pengembangan produk *snack bar*?
3. Bagaimana proses produksi dari *snack bar*?
4. Berapa kandungan energi dan zat gizi produk *snack bar*?
5. Berapa biaya bahan dan harga jual yang dibutuhkan dalam satu kali produksi *snack bar*?
6. Bagaimana evaluasi hasil uji organoleptik pada produk *snack bar*?

1.3 Tujuan

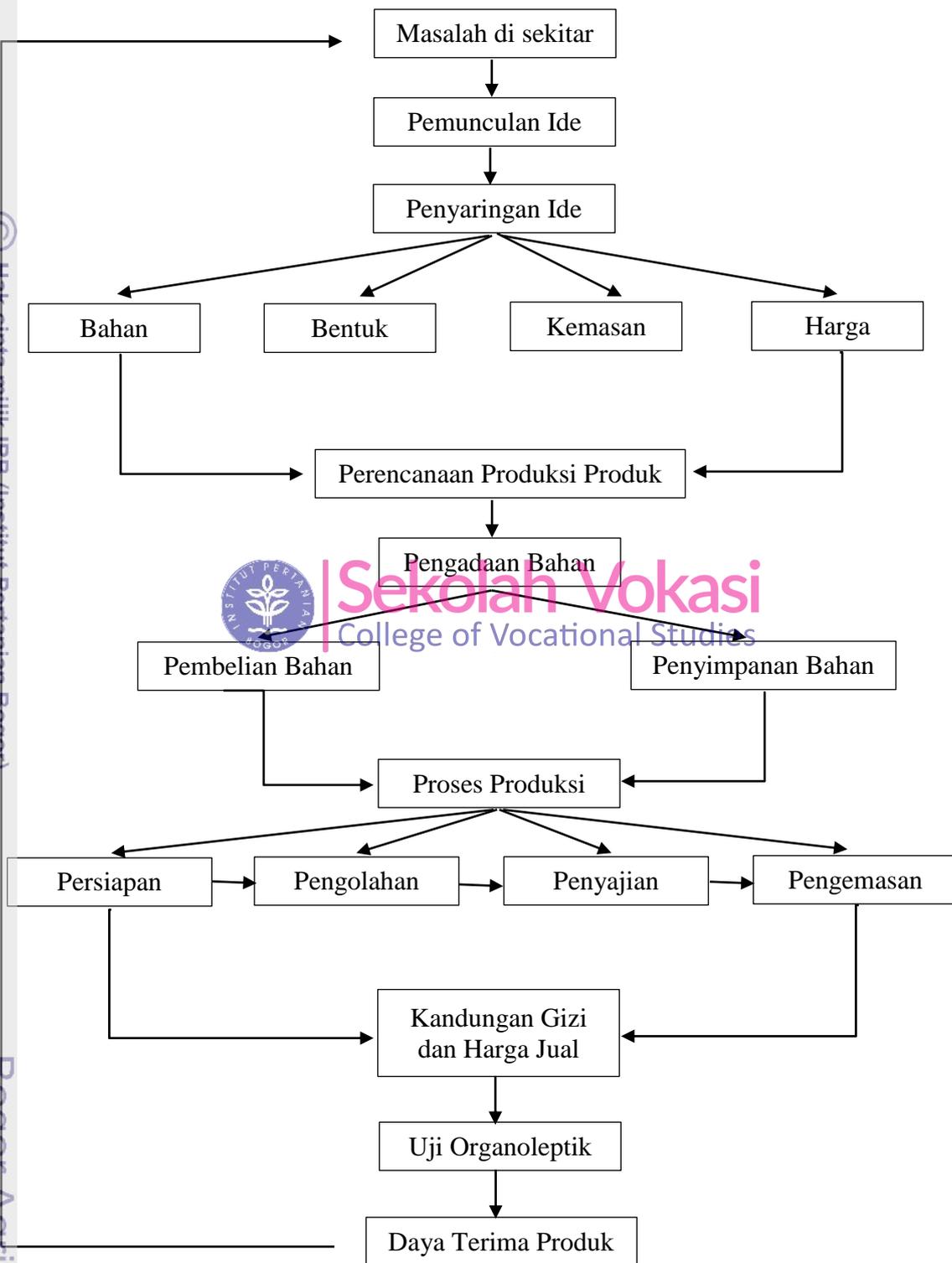
Tujuan umum dari kajian ini adalah melakukan modifikasi produk *snack bar* untuk penderita gastritis. Tujuan khusus kajian ini dilakukan yaitu:

1. Mengidentifikasi gambaran umum produk mulai dari nama dan fungsi produk, bentuk pengembangan, bahan pembuatan dan keunggulan produk *snack bar*
2. Melakukan pengadaan bahan produk *snack bar*
3. Membuat produk *snack bar* mulai dari persiapan, pengolahan, pemorsian, pengemasan, dan pelabelan
4. Menghitung kandungan energi dan zat gizi produk *snack bar*
5. Menganalisis biaya bahan dan harga jual *snack bar*
6. Mengevaluasi hasil uji organoleptik produk *snack bar*.

1.4 Manfaat

1. Bagi Mahasiswa
Mahasiswa mampu menerapkan dan mengembangkan suatu produk makanan serta kreatifitas untuk membuat produk modifikasi olahan berupa *snack bar*
2. Bagi Perguruan Tinggi
Dapat menjadi tolak ukur pencapaian kinerja program studi khususnya untuk mengevaluasi pembelajaran mahasiswa terkait teori yang sudah diterapkan selama perkuliahan
3. Bagi Masyarakat
Masyarakat dapat mengkonsumsi camilan sehat yang baik untuk penderita gastritis serta menjadikan referensi modifikasi dari produk *snack bar*.

1.5 Kerangka Pikir



Gambar 1 Kerangka Pikir Modifikasi Produk Snack Bar Kacang Merah dan Kurma

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Masalah yang sering ditemui penulis terutama di kalangan mahasiswa adalah gangguan kesehatan lambung yaitu penyakit gastritis, penyakit ini sering timbul karena mahasiswa sering menunda makan dikarenakan kesibukannya dalam aktivitas sehari-hari, mengerjakan tugas, berorganisasi dan sebagainya, sehingga penulis terpikir untuk membuat produk yang dapat mencegah timbulnya gastritis. Berdasarkan survei yang sudah dilakukan kepada mahasiswa Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi pada 43 orang angkatan 56, 57, dan 58 tahun 2022 didapatkan bahwa 32 responden menunda makan minimal tiga kali dalam seminggu dan *snack bar* menjadi makanan peringkat ketiga untuk dijadikan makanan sampingan disaat terlambat makan. Sebanyak 30 responden pernah mengalami gastritis namun kekambuhannya didominasi jarang kambuh, dua diantaranya baru saja mengalami gastritis pada hari kemarin. Pemunculan ide dalam pembuatan produk ini meliputi karakteristik serta manfaat produk yang akan dibuat. Tahap selanjutnya yaitu penyaringan ide dengan memperhatikan beberapa aspek yaitu memilih bahan yang mudah ditemui dan masih jarang digunakan dalam modifikasi produk, bahan dasar yang akan digunakan yaitu kurma dan tepung kacang merah. Kemudian untuk kemudahan dalam mengonsumsi produk, penulis menentukan bentuk yang cocok untuk pengembangan produk ini dan ditunjang dengan pemilihan kemasan sebagai pelindung dan menambah daya tarik produk modifikasi ini. Pada proses penyaringan ide ini diperlukan analisis secara garis besar untuk penentuan harga jual.

Perencanaan produksi terdiri dari rencana jenis bahan yang akan digunakan serta pengadaan bahan. Proses pengadaan bahan diawali dengan pembelian bahan, pembelian bahan dilakukan dengan cara memesan melalui *ecommerce*, supermarket, dan warung sekitar. Bahan yang digunakan dalam proses pembuatan *snack bar* ini adalah bahan kering jadi beberapa bahan disimpan dalam lemari pendingin agar kualitas bahan tetap terjaga dan disimpan di suhu ruang dalam rak penyimpanan. Proses produksi terdiri dari tahap persiapan alat dan bahan, proses yang dilakukan pada tahap ini adalah menyiapkan semua alat dan bahan kemudian bahan ditimbang sesuai yang dibutuhkan, pengolahan produk, tahap ini merupakan proses pengolahan *snack bar* dari bahan mentah menjadi siap dikonsumsi, pengemasan dan pelabelan produk, rencana pengemasan dan pelabelan pada produk Jogobar adalah menggunakan *aluminium foil* sebagai kemasan primer kemudian dilapisi *baking paper* bermotif sebagai kemasan sekunder dan direkatkan oleh stiker bergambar logo Jogobar. Tahap selanjutnya yaitu menghitung kandungan gizi serta menghitung harga jual produk dengan menggunakan variabel *costing*. Uji organoleptik dilakukan dengan cara memberikan kuisioner terhadap panelis, kemudian hasil uji organoleptik dapat dilihat sebagai daya terima produk. Hasil daya terima produk akan dilihat apakah produk modifikasi ini dapat menangani masalah yang terjadi di sekitar penulis.