

Richovy Snack Bar: Pengembangan Produk Snack Bar Berbasis Rengginang di UMKM Varia Surakarta

Binardo Adi Seno¹, Karina Bianca Lewerissa*²

¹Program Studi Teknologi Rekayasa Pangan Program Sarjana Terapan, Politeknik Santo Paulus Surakarta

²Program Studi Teknologi Pangan Universitas Kristen Satya Wacana Salatiga

*karina.lewerissa@uksw.edu

Abstrak

Rengginang merupakan jajanan tradisional yang terbuat dari beras ketan yang banyak dijumpai di kota Surakarta. Pangsa pasar produk rengginang masih terbatas pada kalangan tertentu sehingga diperlukan inovasi produk untuk meningkatkan nilai ekonomis sekaligus memperluas pangsa pasar di kalangan generasi muda. Salah satu inovasi produk berupa *snack bar* diciptakan dalam kegiatan pengabdian masyarakat di UMKM Varia Surakarta. UMKM Varia Surakarta merupakan salah satu usaha di bidang *bakery* yang konsisten dalam mengangkat produk-produk tempo dulu. Kegiatan yang dilakukan meliputi pembuatan produk *snack bar* berbasis rengginang, pengemasan dan *labelling*, uji nilai gizi produk serta penghitungan Harga Pokok Penjualan (HPP) produk. Produk *snack bar* yang diberi merk “Richovy” terdiri dari lapisan crackers, rengginang sebagai “granola” serta toping berupa kacang-kacangan dan teri nasi untuk meningkatkan nilai protein. Hasil uji hedonik terhadap 30 panelis menunjukkan produk ini disukai baik secara tekstur, rasa maupun daya terima keseluruhan berdasarkan uji skoring. Untuk nilai gizi, produk Richovy memiliki nilai protein dan total energi masing-masing sebesar 17, 20% dan 109,14 kkal. Berdasarkan penghitungan HPP, produk Richovy berada di tengah-tengah kisaran harga produk *snack bar* komersial. Produk *snack bar* Richovy diharapkan mampu bersaing dengan produk *snack bar* yang telah ada di pasaran namun tetap mengangkat kearifan pangan lokal dengan citarasa khas Nusantara

Kata kunci: *snack bar*, rengginang, rengginang *snack bar*, pengabdian masyarakat, pendidikan

Pendahuluan

Inovasi pangan merupakan salah satu upaya untuk menganekaragamkan produk pangan demi terwujudnya ketahanan pangan nasional. Inovasi pangan juga diperlukan untuk mengangkat potensi kekayaan pangan lokal yang ada termasuk makanan khas dan jajanan tradisional di tiap-tiap daerah. Konsumen tidak hanya menuntut produk pangan yang aman, bermutu dan bergizi saja tetapi juga memenuhi selera bahkan meningkatkan nilai “gengsi” atau “kelas” ketika mengkonsumsi suatu produk pangan. Rengginang merupakan makanan khas Indonesia yang masih dibilang sebagai makanan rakyat pedesaan, meskipun inovasi produk rengginang sudah mulai dilakukan namun masih terbatas pada inovasi bentuk, ukuran dan varian rasa. Menghadapi tantangan globalisasi, perlu “akulturasi” produk dengan tren kekinian yang dapat menjangkau pasar generasi sekarang. *Snack bar* merupakan produk olahan pangan yang menjawab kebutuhan pasar saat ini, yaitu praktis, enak, dan memenuhi kebutuhan gizi karena tinggi protein dan energi. *Snack bar* merupakan bahan pangan berbentuk batang (*bar*) yang terbuat dari kombinasi beberapa bahan pangan seperti sereal, kacang-kacangan, sayur-sayuran, buah-buahan yang digabung dengan bantuan *binder* (Ladamay & Yuwono, 2014). Berbagai merk *snack bar* banyak tersedia di pasaran, namun sebagian besar komponen utama berupa “granola” biji-bijian dan buah-buahan kering dengan citarasa manis. Bahan baku granola juga lebih banyak berasal dari impor, seperti *oat*, *flax seed*, *quinoa*, *almond*, buah-buahan kering seperti kismis dan *cranberry*. Berbagai penelitian tentang pembuatan *snack bar* sehat dengan bahan pangan lokal juga telah banyak dilakukan diantaranya menggunakan buah salak padang (Siregar, dkk., 2017), biji hanjeli dan kacang bogor

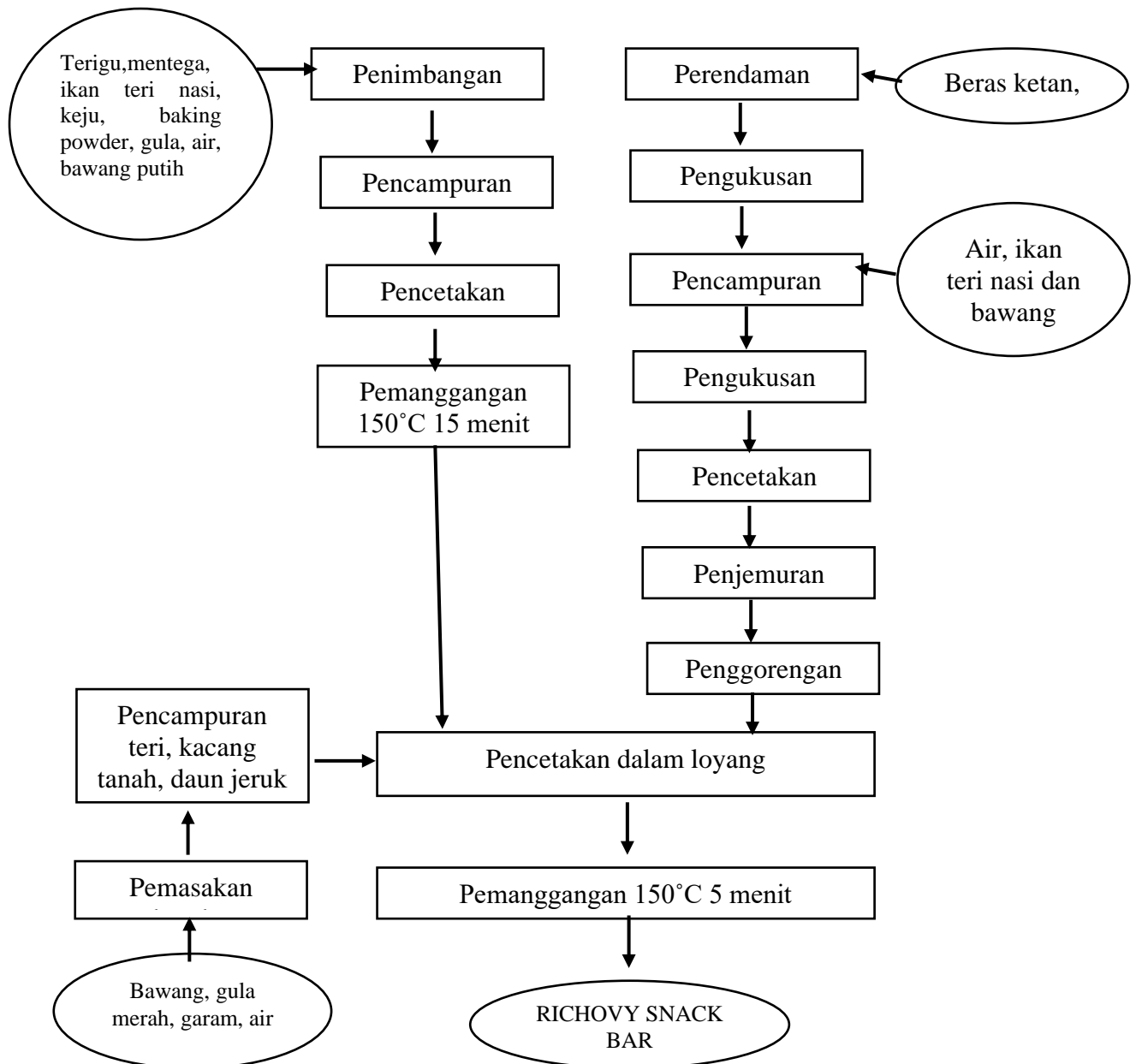
(Amalia dkk, 2019), serta biji nangka dan kacang tunggak (Rahardjo dkk, 2019). Beberapa penelitian lain menunjukkan bahwa produk ikan memiliki potensi sebagai salah satu bahan baku di dalam pembuatan *snack bar* (Elnovriza dkk, 2019) (Ho dkk, 2016) (Kasim dkk, 2017).

Richovy *Snack Bar* adalah produk *snack bar* berbasis kearifan pangan lokal dengan memanfaatkan rengginang sebagai pengganti “granola” dan dikombinasikan dengan bahan baku yang mudah didapat dan ketersediaannya cukup melimpah, yaitu ikan teri, kacang tanah, dan bumbu bumbu rempah khas Indonesia seperti bawang merah, bawang putih, gula merah, lengkuas dan daun jeruk yang dijadikan karamel sebagai bahan pengikat. *Binder* atau bahan pengikat dalam produk *snack bar* umumnya berupa sirup, karamel, coklat dan lain-lain (Rinda dkk., 2018). Salah satu kelebihan dari Richovy *snack bar* adalah citarasa *savoury* yang membedakannya dengan *snack bar* yang telah ada di pasaran. Nama Richovy diambil dari *Rice Crackers Anchovy* yang merupakan bahan-bahan utama *snack bar*, yaitu beras ketan, *crackers*, dan teri. Kata *rich* di depan nama produk Richovy ingin menyampaikan bahwa produk tersebut kaya (*rich*) energi dan kaya (*rich*) protein.

Pengabdian masyarakat yang dilakukan di UMKM Varia Surakarta bertujuan untuk mengangkat potensi jajanan khas yang banyak dijumpai di Surakarta menjadi produk kekinian berupa *snack bar* rengginang. Proses pengemasan, *labelling* dan pemberian informasi tentang kandungan gizi akan menjadi nilai tambah dalam penjualan produk baru di pasaran.

Metode Pelaksanaan

Bahan yang digunakan dalam pengabdian masyarakat ini antara lain beras ketan, ikan teri nasi, kacang tanah, bawang putih, bawang merah, terigu, mentega, keju, baking powder, garam, gula pasir dan gula merah. Sedangkan alat yang digunakan antara lain baskom, kukusan, penggorengan, loyang, oven, timbangan, panci, pengaduk, pisau dan talenan. Tahapan pelaksanaan pengabdian meliputi pembuatan produk, pengemasan dan *labelling*, pengujian nilai gizi dan penghitungan Harga Pokok Penjualan. Pembuatan produk dilakukan di UMKM Varia Surakarta dimulai dengan pembuatan rengginang, pembuatan *crackers* dan pembuatan rengginang *snack bar* dengan alur sebagai berikut.



Gambar 1. Metode Pembuatan Richovy *Snack Bar*

Penghitungan nilai gizi dilakukan dengan metode analisis Proksimat di laboratorium Kimia Fakultas Sains dan Matematika Universitas Kristen Satya Wacana (UKSW) untuk menentukan kandungan air, abu, protein, lemak, karbohidrat serta serat kasar. Perhitungan total kalori dilakukan berdasarkan nilai kalori protein, lemak dan karbohidrat yang diperoleh. Uji sensoris dilakukan terhadap panelis tidak terlatih berupa konsumen yang datang ke gerai UMKM sebanyak 30 panelis dengan menggunakan kuesioner uji kesukaan terhadap parameter tekstur, rasa dan daya terima keseluruhan (*overall*) produk. Penghitungan Harga Pokok Penjualan dilakukan untuk menghitung harga penjualan dibandingkan dengan produk *snack bar* yang telah ada di pasaran.

Hasil Dan Pembahasan

1. Produk Rengginang *Snack Bar*, Pengemasan dan Labelling

Produk Richovy *Snack Bar* yang dihasilkan memiliki berat 25 gram dan tampak pada Gambar 2a. Pengemasan yang digunakan adalah kemasan *sachet* aluminium foil berukuran 12 x 7 cm (Gambar 2b) dengan label stiker berbahan dasar kertas lapis *vinyl* seperti tampak pada Gambar 2c dan 2d. Label depan memuat merk produk, gambar dan nomor ijin PIRT sedangkan label belakang memuat komposisi produk, produsen dan tanggal kadaluarsa. Informasi yang tercantum di dalam label bertujuan sebagai sarana komunikasi produsen kepada konsumen tentang produk tersebut sekaligus memberikan rasa aman pada konsumen (Wijaya & Rahayu, 2014).



(a)



(b)



(c)



(d)

Gambar 2. Produk *Snack Bar* (a) Kemasan Aluminium Foil (b) Label Depan (c) dan Label belakang (d)

2. Nilai Gizi Richovy *Snack Bar*

Hasil uji analisis proksimat produk Richovy adalah sebagai berikut: protein sebesar 17,20%, lemak 18,67%, karbohidrat 49,98% (w/w), kadar air 1.69%, serat 7,37% dan abu 3.75%. Bila dihitung per *serving size*, maka kandungan gizi produk Richovy *snack bar* seperti pada Tabel 1.

Tabel 1. Hasil Uji Proksimat Produk Richovy Snack Bar

Komponen Gizi	Persentase (%)	Per serving size (25 g)
Air	1,69	0,42 g
Abu	3,75	0,94 g
Protein	17,20	4,3 g
Lemak	18,67	4,66 g
Karbohidrat	49,98	12,5 g
Serat kasar	7,37	1,84 g
Energi*		109,14 kkal

*berasal dari karbohidrat, lemak dan protein

Jika dibandingkan dengan standar kandungan gizi snack bar menurut USDA (2018), nilai protein, lemak dan karbohidrat produk Richovy sudah memenuhi standar, yaitu masing-masing sebesar minimal 8% untuk protein, maksimal sebesar 20,40% untuk kandungan lemak dan maksimal sebesar 63,60% untuk karbohidrat. Kandungan protein yang cukup tinggi disebabkan oleh penambahan ikan teri kering yang mengandung protein sebesar 33 g per 100 g sehingga merupakan sumber protein yang baik untuk pertumbuhan matriks tulang (Aryati & Damayanti, 2014). Nilai protein pada produk Richovy lebih tinggi dibandingkan dengan hasil penelitian Kurniawan dkk (2020) yang juga membuat produk snack bar tinggi protein dengan menggunakan tepung edamame dan tepung kacang hijau yaitu sebesar 12-13% tetapi lebih rendah jika dibandingkan dengan snack bar tempe yang berkisar antara 15,87-26,42% (Atmaka dkk., 2013). Nilai kalori Richovy snack bar

3. Uji Sensoris

Hasil uji sensoris dengan parameter tekstur, rasa dan daya terima secara keseluruhan melalui uji hedonik ditampilkan dalam Tabel 2. Baik parameter tekstur, rasa maupun daya terima secara keseluruhan (*overall*) memiliki skor dari rentang 3,07 – 3,46, artinya produk dapat diterima dan disukai oleh panelis (skoring 1 = tidak suka, skor 2 = agak suka, skor 3 = suka, skor 4 = suka sekali, skor 5 = sangat suka sekali). Rasa dari produk *snack bar* adalah *savoury* yang dihasilkan dari perpaduan umami yang berasal dari teri nasi, asin dari mentega dan manis dari karamel yang dihasilkan dari gula merah serta tambahan rempah-rempah seperti lengkuas dan daun jeruk. Cita rasa *savoury* ini merupakan parameter dengan skor yang paling tinggi. Secara keseluruhan, produk disukai oleh konsumen yang merupakan perpaduan dari beberapa parameter seperti rasa, aroma, warna dan tekstur yang dianalisis oleh konsumen. Tekstur renyah produk *snack bar* disebabkan oleh kadar air yang relatif rendah karena proses pemanggangan akan menurunkan kandungan air dalam produk akibat penguapan molekul air selama proses (Ummah dkk, 2020). Nilai kadar air produk Richovy sudah memenuhi standar menurut USDA (2018) bahwa kadar air *snack bar* maksimal sebesar 6,10%. Proses Richovy *snack bar* memiliki warna kecoklatan karena adanya proses karamelisasi gula dan juga reaksi Maillard antara gula pereduksi dengan asam amino lisin pada teri dan kacang-kacangan. Lisin memiliki dua gugus amin yang menyebabkan lebih reaktif dengan gula pereduksi (Pratama & Ayustaningwarno, 2015).

Tabel 2. Hasil Uji Sensoris Produk Richovy *Snack Bar*

	Tekstur	Rasa	Daya Terima Keseluruhan
Richovy snack Bar	3,07	3,47	3,30

4. Perbandingan Richovy *Snack Bar* dan Produk *Snack Bar* Komersial

Jika dibandingkan dengan produk *snack bar* komersial beberapa merk, Richovy *snack bar* tidak jauh berbeda baik secara berat bersih (*netto*), kandungan gizi per *serving size* serta harga yang ditentukan berdasarkan perhitungan HPP dan 30% keuntungan. Richovy *snack bar* memiliki keunggulan dalam hal nilai protein yang lebih tinggi serta kadar lemak yang lebih rendah (Tabel 2). Produk Richovy dijual melalui sistem *online* dan *offline* (*display outlet*) seperti tampak pada Gambar 3.



Gambar 3. Penjualan Richovy *Snack Bar* di Outlet

Tabel 3. Perbandingan Richovy *Snack Bar* dan *Snack Bar* Komersial

Perbandingan	Richovy	<i>Snack Bar</i> Komersial di Pasaran
Berat Produk	25 g	24 – 30 g
Kandungan Gizi (per serving size)	Protein 4,3 g	Protein 3 g – 4 g
	Lemak 4,66 g	Lemak 5 g – 6 g
	Karbohidrat 12,5 g	Karbohidrat 15-16 g
	Energi 109,14 kkal	Energi 110 -140 kkal
Harga	Rp. 5.000,-	Rp. 4.000 – Rp. 9500

Kesimpulan

Proses pengabdian berupa pembuatan produk inovasi Richovy *snack bar* di UMKM Varia Surakarta diterima dengan baik dan berjalan dengan lancar. Pengabdian ini bertujuan mengangkat kearifan pangan lokal rengginang yang banyak dijumpai di Surakarta. Berdasarkan hasil analisis, Richovy *snack bar* memiliki kandungan gizi yang tidak berbeda jauh dengan *snack bar* komersial yang telah ada di pasaran sehingga dapat diproduksi dalam skala yang lebih besar. Pelatihan pengemasan, *labelling*, perhitungan harga pokok penjualan dan pemberian informasi tentang kandungan gizi juga dilakukan untuk menunjang penjualan produk. Pengujian umur simpan produk *snack bar* rengginang merupakan target jangka ke depan untuk mengetahui masa simpan produk.

Ucapan Terima Kasih

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala berkat sehingga kegiatan pengabdian dan penulisan karya ilmiah ini dapat terselesaikan dengan baik. Penulis mengucapkan terimakasih kepada Bapak Budhi Prasetyo, PhD selaku pemilik UMKM Varia Surakarta atas kesediaannya untuk terlibat dalam kegiatan pengabdian masyarakat. Penulis juga mengucapkan terimakasih kepada para responden serta pihak-pihak yang telah membantu pelaksanaan kegiatan pengabdian yang tidak dapat disebutkan satu persatu.

Daftar Pustaka

- Aminah, S; L. Amalia & S. Hardianti. 2019. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptic Snack Bar Biji Hanjeli (*Coia lacryma jobi-L*) dan Kacang Bogor (*Vigna subterranea L* Vedcourt). *Jurnal Agroindustri* 5 (2):212-219
- Aryati, E & A.W.S. Dharmayanti. 2014. Manfaat Ikan Teri Segar (*Stolephorus sp*) Terhadap Pertumbuhan Tulang dan Gigi. *ODONTO Dental Journal*. Volume 1 Nomor 2 : 52-56
- Atmaka, W; N.H.R Parnanto & R. Utami. 2013. Kajian Fisikokimia dan sensoris Snack Bars Tempe Bagi Penderita Autis. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, Vol. VI, No.2: 119-126
- Elnovriza D; H.R. Rimbawan; D. Evy, & A. Winarto. 2019. Development of Fish Bars as a High Zinc and Calcium Snack Made from Bilih Fish (*Mystacoleuseus padangensis* Blkr) Flour. *Jurnal Gizi Pangan* 14 (2):83-90
- Ho L.H; J.Y.H Tang; S.M Akma; H.M Aiman & A. Roslan. 2016. Development of Novel “Energy” Snack Bar by Utilizing Local Malaysian Ingredients. *Inter Food Resources Journal*.23(5):2280-2285
- Kasim R; L. Ahmad; S. Une; Y.Bait & S.A. Liputo. 2017. Characterization of Snack Food Bars Made of Niztamalized Corn Flour and Flour of Nike Fish for Emergency Food. *Int Journal of Agricultural System* 5 (1):33.
- Kurniawan, L.K; D.Ishartani & Siswanti. 2020. Karakteristik Kimia, Fisik dan Tingkat Kesukaan Panelis Pada Snack Bar Tepung Edamame (*Glycine mas (L.) Merr.*) dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiate*) Dengan Penambahan Flakes Talas (*Colocasia esculenta*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian Vol XIII*, No 1: 20-28
- Ladamay. N.A & S.S. Yuwono. 2014. Pemanfaatan Bahan Lokal dalam Pembuatan Food Bars (Kajian rasio Tapioka: Tepung Kacang Hijau dan Proporsi CMC). *Jurnal Pangan dan Gizi* 2 (1): 67-68
- Pratama, S. H. & F. Ayustaningwarno. (2015). Kandungan Gizi, Kesukaan dan Warna Biskuit Substitusi Tepung Pisang dan Kecambah Kedelai. *Journal of Nutrition College*, 4(2), 252–258.
- Rahardjo, L; B. Asrul & C. Annis. 2019. Pengaruh Kombinasi Kacang Kedelai (*Glycine max*) dan Kacang Tunggak (*Vigna unguiculate (L) walp*) Yang Diperkaya Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) Terhadap daya Terima dan Kadar Protein Snack Bar. *Amerta Nutrition* 3(1): 71-77
- Rinda, A & A. Nur. 2018. Pengaruh Komposisi Snack bar Berbasis Tepung Tempe dan Biji Lamtoro (*Leucaena leucocephala (Lam) de wit*) Terhadap Penilaian Organoleptik, Proksimat fdan Kontribusi Kecukupan Gizi. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan* 3 (3): 1328-1340
- Siregar, L.N.S; H. Noviar & Rahmayuni. 2017. Pemanfaatan Tepung Kacang Merah dan Salak Padang Sidempuan (*Salacca sumatrana R*) dalam Pembuatan Snack Bar. *JOM Faperta* 4(1) : 1-14
- Ummah, R.; Probosari, E., Anjani, G., & Afifah, D.N. (2020). Komposisi proksimat, kandungan kalsium dan karakteristik organoleptik snack bar pisang raja dan kacang kedelai sebagai alternatif makanan selingan balita. *Warta IHP*, 37(2). 162-170
- USDA [United States Departement of Agriculture]. (USDA). 2018. *Full Report (All Nutrients) 19406, Snacks, Granola Bars, Soft, Uncoated, Nut and Raisin*. National Nutrient Database for Standard Reference.
- Wijaya, W.A & W.P. Rahayu. 2014. Pemenuhan Regulasi Pelabelan Produk Industri Rumah Tangga (IRTP) di Bogor. *Jurnal Mutu Pangan Vol 1(1)*:65-73