

ABSTRAK

Snack bar merupakan makanan ringan berbentuk batang biasanya dikonsumsi sebagai makanan selingan. *Snack bar* biasanya terbuat dari buah-buahan, sereal dan kacang-kacangan. Untuk membuat inovasi baru maka dilakukan pembuatan *snack bar* ikan tongkol dan kacang tanah dengan bahan pengikat pati jagung dan tepung ketan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proporsi bahan pengikat dan proporsi bahan pengikat-isi terhadap tekstur, sifat sensoris dan kadar air. Desain penelitian menggunakan RAK (Rancangan Acak Kelompok) dengan kombinasi perlakuan proporsi bahan isian dan bahan pengikat (1:1, 1:2 dan 2:1) dengan proporsi bahan pengikat (1:1, 1:2 dan 1:3). Dengan parameter uji tekstural (*hardness*, *springiness*, *cohesiveness*), uji sensoris (rasa, kenampakan, tekstur) dan kadar air. Pengaruh proporsi bahan pengikat terhadap parameter tekstur adalah semakin tinggi kandungan tepung ketan maka nilai kekerasan (*hardness*) semakin rendah, pada elastisitas dan daya kohesif semakin tinggi (proporsi 2:1). Sedangkan secara sensoris semakin banyak tepung ketan maka nilai yang dihasilkan semakin tinggi untuk rasa dan kenampakan. Pada kadar air semakin banyak tepung ketan maka nilai yang dihasilkan semakin tinggi. Untuk pengaruh proporsi bahan isian-pengikat semakin banyak isian ikan tongkol dan kacang tanah maka tekstur menjadi lebih elastis dan kohesif. Sedangkan secara sensoris proporsi seimbang antara proporsi isian-pengikat menghasilkan nilai tertinggi untuk rasa dan tekstur. Pada kadar air semakin banyak bahan pengikat maka nilai kadar air yang dihasilkan semakin tinggi.

Kata Kunci : Pati jagung, tepung ketan, ikan tongkol, kacang tanah dan *snack bar*

ABSTRACT

Snack bar is a rod-shaped snacks are usually consumed as a snack. Snack bar is usually made of fruits, cereals and legumes. To create a new innovation then be making the snack bar tuna and peanut binder corn starch and glutinous rice flour. This study aims to determine the proportion of the binder and the proportion of binder-contents on the texture, sensory properties and moisture content. The study design used RAK (Random Group) with a combination treatment of the proportion of the packing material and a binder (1: 1, 1: 2 and 2: 1) to the proportion of binder (1: 1, 1: 2 and 1: 3). With textural test parameters (hardness, springiness, cohesiveness), test sensory (taste, appearance, texture) and water content. The influence of the proportion of the binder to the texture parameter is the higher content of glutinous rice flour then the value of hardness (hardness) is getting low, the elasticity and the more cohesive (the proportion of 2: 1). While sensory analysis shows that more glutinous rice flour the hight taste and appearance value. On the moisture content, the more glutinous rice flour then the resulting value is higher. To influence the proportion of contents-binder materials, more contents tuna fish and peanut, the texture becomes more elastic and cohesive. While sensory proportions balanced between the proportion of the conternts-binder has the highest value for flavor and texture. The more binder then the value of moisture content produced higher.

Keywords: corn starch, glutinous rice flour, tuna, peanut and snack bar