

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 jagung dan nangka dengan bahan pengikat pati jagung dan tepung ketan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proporsi bahan pengikat dan proporsi isi terhadap sifat sensoris, warna, tekstur dan aktifitas air (aw). Desain penelitian menggunakan RAL (Rancangan acak Lengkap) dengan kombinasi perlakuan proporsi bahan pengikat dan bahan isian (1:1, 1:2 dan 2:1). Penilaian secara sensoris menunjukkan bahwa semakin banyak tepung ketan maka nilai kesukaan semakin tinggi yaitu rasa 3,154, warna 3,277, aroma 3,121 dan kesukaan keseluruhan. Penilaian isian dengan proporsi nangka lebih banyak (1:2) lebih disukai oleh panelis pada rasa 2,923, warna 2,974, aroma 2,938. Uji tekstur menunjukkan bahwa semakin banyak tepung ketan maka hardness semakin rendah 603,059 namun nilai chewiness 0,832 dan cohesiveness 9.167 semakin meningkat. Nilai aw tertinggi didapatkan pada perlakuan 1:1 dan 1:2 yaitu sebesar 0,822.

Kata Kunci : *snack bar, RAL, organoleptik, warna, tekstur, aktivitas air (aw)*

ABSTRACT

Snack bar is a snack which is Rod-shaped usually is usually consumed as food distraction. Snack bar usually made of fruits, cereals and nuts. To make a new innovation so it done about making a snack bar of corn and jackfruit with fastening materials of corn and sweet rice flour. This research aimed to know about the proportion of the fastening materials and the proportion of the contents toward nature of sensory, color, and water activity (aw). Research design in this study using RAL (plan rondom complete) with combination tratement of fastening material and the proportion of contents (1:1 ; 1:2 and 2:1). Making sensorically showing that if much more sweet rice flour so fondness value will be increasing that is flafour 3,154, colour 3,277, aroma 3,121 and wholeness value. Marking of the contents with much more of jackfruits proportion (1:2) more liked by panelists on flavor 2,923, color 2,974, aroma 2,938. Tesr of texture showing that if much more sweet rice flour so hardness will be lower 603,059. However, chewiness value 0,832 ang cohesiveness 9,167 will be increasing. The highest value of aw found on treatment 1:1 and 1:2 that is 0,822

Keyword : *snack bar, RAL, organoleptip, color, texture, water activity*

