

ABSTRAK

Snack bars dikenal dapat memenuhi kebutuhan konsumen akan gizi, rasa dan kepraktisannya. perlu adanya tambahan bahan baku yang tinggi nutrisi supaya produk yang dihasilkan bermanfaat bagi tubuh dan juga memberikan efek kesehatan. Salah satu tanaman yang tinggi nutrisi dan juga memberikan manfaat bagi tubuh adalah tanaman kelor. Kelor diketahui mengandung lebih dari 90 jenis nutrisi, yaitu berupa vitamin esensial, mineral, asam amino, antipenuaan dan antiinflamasi. Tubuh kita membutuhkan antioksidan yang dapat membantu melindungi tubuh dari serangan radikal bebas, mengingat sangat banyaknya radikal bebas berasal dari luar tubuh yaitu berupa makanan yang banyak mengandung bahan pengawet, pewarna, lemak, pestisida, polusi, debu dan radikal ultraviolet. Proses pembuatan *snack bar*, suhu pemanggangan dan proporsi tepung merupakan salah satu yang dapat mempengaruhi karakteristik dan tingkat kematangan produk yang dihasilkan. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh suhu dan formulasi tepung terhadap sensoris, profil tekstur dan antioksidan. Penelitian ini menggunakan RALf (rancangan acak lengkap factorial) 2 faktor. Dari hasil penelitian ini didapat hasil suhu pemanggangan berpengaruh terhadap nilai profile tekstur parameter hardness/ kekerasan, gummieness/ kelengketan, chewieness/ daya kunyah tetapi tidak berpengaruh terhadap hasil dari Aktivitas antioksidan dan sensoris hedonic. Formulasi tepung jagung dan tepung kelor pada hasil dari profile tekstur berpengaruh terhadap parameter resielience/ kepulihan *snack bars*. Formulasi *snack bars* tepung jagung dan tepung kelor berpengaruh nyata terhadap nilai aktivitas antioksidan *snack bars* tepung jagung dan tepung kelor. Dimana penambahan kelor sebanyak 10% dengan suhu 120 memiliki nilai %ibhibisi sebanyak 87,66 dan formulasi tepung juga berpengaruh nyata terhadap semua parameter sensoris hedonik yakni aroma, warna, tekstur, rasa dan keseluruhan.

Kata kunci : aktivitas antioksidan, kelor, snack bars

ABSTRACT

Snack bars are known to meet the needs of consumers for nutrition, taste and practicality. There needs to be additional raw materials that are high in nutrients so that the products produced are beneficial to the body and also provide health effects. One plant that is high in nutrients and also gives benefits to the body is moringa plants. Moringa is known to contain more than 90 types of nutrients, namely essential vitamins, minerals, amino acids, antiaging and anti-inflammatory. Our body needs antioxidants that can help protect the body from the attack of free radicals, considering the very large number of free radicals coming from outside the body in the form of foods that contain many preservatives, dyes, fats, pesticides, pollution, dust and ultraviolet radicals. The process of making snack bars, roasting temperature and proportion of flour is one that can affect the characteristics and maturity level of the resulting product. This study was conducted to determine the influence of temperature and formulation of flour on sensory, texture profile and antioxidants. This study used RALf (complete randomized factorial design) 2 factors. From the results of this study obtained the results of roasting temperature affects the value of texture profile parameters hardness / hardness, gummieness / stickiness, chewiness / chewability but has no effect on the results of antioxidant and sensory activity hedonic. Formulation of cornstarch and moringa flour on the results of the texture profile affects the parameters of resiliency / return snack bars. Formulation of snack bars cornstarch and moringa flour has a noticeable effect on the value of antioxidant activity snack bars cornstarch and moringa flour. Where the addition of moringa as much as 10% with a temperature of 120 has a value of inhibition as much as 87.66 and the formulation of flour also has a noticeable effect on all sensory parameters hedonic namely aroma, color, texture, taste and overall.

Keywords: antioxidant activity, moringa, snack bars