

MASYFIYATUL FUADAH NRP. 14.03.3.1.1.00066. Analisis Tekstural, Sensoris Dan Finansial Produk *Snack Bar* Tepung Ganyong (*Canna Edulis* Ker.) Dan Tepung *Hunkwee*. Dibawah bimbingan **Rakhmawati, S.TP., MT** dan **Millatul Ulya, S.TP., MT**

ABSTRAK

Indonesia merupakan negara yang memiliki tanah yang subur, berbagai jenis tanaman dapat tumbuh di wilayah Indonesia seperti umbi ganyong. Produk olahan sejenis kue berbahan tepung ganyong masih jarang digunakan. Kebanyakan tepung pati ganyong digunakan sebagai bahan dasar dalam pembuatan su'un atau bihun ganyong. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui karakteristik tekstural serta perlakuan yang disukai keseluruhan pada snack bar dan mengetahui analisis finansial dalam pembuatan snack bar tepung ganyong dan tepung hunkwee. Metode penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) menggunakan 2 perlakuan yaitu formulasi tepung ganyong dan tepung hunkwee dengan penambahan isian wortel dan salak dengan pengulangan sebanyak dua kali. Hasil penelitian tingkat kekerasan (hardness) snack bar berada dikisaran antara 1993,77 sampai dengan 4553,85. Tingkat elastisitas (springiness) berada dikisaran antara 0,855 sampai dengan 1,3353. Tingkat kekompakan atau daya kohesif (cohesiveness) berada dikisaran antara 0,473 sampai dengan 0,5936. Analisis sensoris kesukaan keseluruhan snack bar menunjukkan bahwa perlakuan yang paling disukai adalah snack bar dengan formulasi tepung ganyong 30% dan tepung hunkwee 70% dengan isian wortel 50% dan salak 50% wortel dan formulasi tepung ganyong 30% dan tepung hunkwee 70% dengan isian wortel 30% dan salak 70%. Hasil analisis finansial usaha snack bar tepung ganyong dan tepung hunkwee didapatkan nilai HPP yaitu Rp 1.673, B/C Rasio 1,554, payback periode selama 2 tahun 3 bulan dengan BEP produk 1.921 unit.

Kata Kunci: *snack bar, tepung ganyong, tepung hunkwee, finansial*