

ABSTRAK

Snack bar merupakan makanan ringan berbentuk batang yang dikonsumsi sebagai makanan selingan. *Snack bar* biasanya terbuat dari buah-buahan, *serelia* dan kacang-kacangan. Untuk membuat inovasi baru, maka dilakukan pembuatan *snack bar* tepung ubi jalar dan *puree* ubi jalar oranye dengan isian wortel dan kacang merah. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui formulasi bahan pengikat dan bahan isian terhadap sifat sensoris, warna, tekstur dan aktivitas air (a_w). Desain penelitian menggunakan RAK (Rancangan Acak Kelompok) dengan kombinasi perlakuan proporsi bahan pengikat dan bahan isian (1:1, 1:2 dan 2:1). Penilaian secara sensoris menunjukkan bahwa formulasi (1:1,1:1) lebih disukai dengan nilai warna 2,917, rasa 2,817, aroma 3,233, tekstur 3,067 dan kesukaan keseluruhan 3,133. Hasil pengujian secara tekstural untuk perlakuan (1:2,1:2) memberikan nilai *hardness*, *springiness* dan *cohesiveness* berturut-turut sebesar 736,632, 0,685 dan 0,707. Hasil uji warna menunjukkan nilai L^* sebesar 22,850, nilai a^* sebesar 14,700 dan nilai b^* sebesar 37,600. Pengukuran untuk nilai a_w memberikan nilai sebesar 0,842.

Kata Kunci : *Snack bar*, RAK, Organoleptik, Tekstur, Warna, Aktivitas air (a_w).