

FADILA AINURIZA NPM. 18.03.3.1.1.00099. *Karakteristik Snack Bar Fungsional dari Tepung Jewawut dan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) dibawah Bimbingan Dr. Supriyanto, S.TP., M.P. dan Prof. Ir. Umi Purwandari, M.App.Sc., P.hD*

ABSTRAK

Snack Bar merupakan jenis makanan fungsional yang termasuk makanan selingan yang memiliki beberapa komponen gizi yang terkandung didalamnya. *Snack bar* biasanya terbuat dari campuran sereal, granola ataupun kacang – kacangan. Penelitian ini membuat *snack bar* menggunakan bahan baku tepung jewawut dan tepung mocaf dengan penambahan kacang merah serta *rice crispy* menggunakan desain penelitian Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan satu faktor yaitu proporsi penambahan tepung jewawut dan tepung mocaf. Formulasi yang digunakan yaitu 100% (tepung jewawut), 85% (tepung jewawut) : 15% (tepung mocaf), 70% (tepung jewawut) : 30% (tepung mocaf) dan 55% (tepung jewawut) : 45% (tepung mocaf). Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung jewawut dan tepung mocaf terhadap karakteristik sensoris dari *snack bar* yang dihasilkan serta pengaruhnya terhadap nilai gizi yang dihasilkan. Hasil uji sensoris diperoleh hasil perlakuan dengan formulasi 55 (tepung jewawut) : 45 (tepung mocaf) paling banyak disukai panelis disertai penambahan tepung mocaf. Nilai proksimat *snack bar* yang dihasilkan pada kadar air menunjukkan tidak berbeda nyata atau tidak terdapat pengaruh antar perlakuan. Nilai kadar abu menunjukkan hasil berbeda nyata atau terdapat pengaruh nyata. Nilai kadar lemak yang diperoleh menunjukkan hasil berbeda nyata. Nilai karbohidrat menunjukkan hasil berbeda nyata dan nilai serat pangan menunjukkan hasil berbeda nyata. Hasil penentuan perlakuan terbaik dengan uji sensoris didapatkan perlakuan terbaik pada formulasi 70% (tepung jewawut) : 30% (tepung mocaf) dengan nilai sebesar 4,2080.

Kata Kunci : *Snack bar*, Uji Proksimat, Uji Sensoris

FADILA AINURIZA NPM. 18.03.3.1.1.00099. *Functional Snack Bar Characteristics of Barley Flour and Mocaf Flour (Modified Cassava Flour) Under the Guidance of Dr. Supriyanto, S.TP., M.P. dan Prof. Ir. Umi Purwandari, M.App.Sc., P.hD*

ABSTRACT

Snack Bar is a type of functional food that includes a snack that has several nutritional components contained therein. Snack bars are usually made from a mixture of cereals, granola or nuts. This study makes a snack bar using barley flour and mocaf flour with the addition of red beans and rice crispy using a Completely Randomized Design (CRD) research design with one factor, namely the proportion of addition of barley flour and mocaf flour. The formulations used were 100% (Jewawut Flour), 85% (Jewawut Flour) : 15% (Mocaf Flour), 70% (Jewawut Flour) : 30% (Mocaf Flour) and 55% (Jewawut Flour) : 45% (Wheat Flour). mocaf). The purpose of this study was to determine the effect of adding barley flour and mocaf flour to the sensory characteristics of the resulting snack bar and its effect on the nutritional value produced. Sensory test results obtained the results of the treatment with the formulation of 55 (barley flour): 45 (mocaf flour) the most preferred by panelists accompanied by the addition of mocaf flour. The proximate value of the snack bar produced on the water content showed no significant difference or no effect between treatments. The value of ash content shows significantly different results or there is a significant effect. The fat content values obtained showed significantly different results. The value of carbohydrates showed significantly different results and the value of dietary fiber showed significantly different results. The results of determining the best treatment with sensory tests obtained the best treatment in the formulation of 70% (barley flour): 30% (mocaf flour) with a value of 4.2080.

Keywords: Proximate Test, Sensory Test, Snack bar