

NURUL JAMILAH NPM 18.03.3.1.1.00103. Karakteristik Fisik Dan Kimia *Snack Bar* Dari Tepung Jewawut Dan Mocaf Sebagai Efek Suhu Dan Lama Pemanggangan. Pembimbing **Dr. Darimiyya Hidayati, S.TP., M.P.** dan **Prof. Ir. Umi Purwandari, M.App. Sc., Ph.D.**

ABSTRAK

Snack bar merupakan produk olahan pangan yang berbentuk persegi panjang atau seperti batang. *Snack bar* pada penelitian ini menggunakan bahan dasar tepung jewawut dan mocaf. Jewawut termasuk bahan potensial sebagai sumber serat pangan dan mocaf dengan bebas gluten yang dapat memperbaiki tekstur dari jewawut. Faktor yang memengaruhi mutu *snack bar* salah satunya yaitu saat proses pemanggangan. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui pengaruh suhu dan lama pemanggangan terhadap karakteristik fisik, kimia dan sensoris *snack bar* serta mengetahui formulasi terbaik suhu dan lama pemanggangan *snack bar*. Desain penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan dua faktor yaitu suhu pemanggangan 130°C dan 160°C, serta faktor waktu pemanggangan 20 menit dan 40 menit. Hasil penelitian menunjukkan waktu pemanggangan berpengaruh nyata terhadap nilai a (kemudahan) dan b (kekuningan), namun tidak berbeda nyata pada nilai L. Suhu dan waktu pemanggangan berpengaruh nyata terhadap tingkat kesukaan tekstur, warna, secara keseluruhan dan terhadap tekstur serta warna pada penilaian sensoris mutu. Namun, tidak berpengaruh nyata terhadap aroma dan rasa. Suhu pemanggangan memiliki pengaruh nyata terhadap kadar air, namun waktu pemanggangan tidak berpengaruh nyata. Formulasi terbaik *snack bar* berdasarkan hasil uji sensoris yaitu dengan variasi suhu 160°C dan waktu 20 menit. *Snack bar* perlakuan terbaik memiliki kandungan gizi yaitu kadar air sebesar 15%, kadar abu 1,906%, lemak 19,447%, protein 21,012%, karbohidrat 42,635%, serat pangan sebesar 11,262% dan total kalori 429 kkal.

Kata Kunci: Jewawut, *Snack bar*, Suhu Pemanggangan

NURUL JAMILAH NPM 18.03.3.1.1.00103. *Physical and Chemical Characteristics of Snack Bar Of Barley Flour And Mocaf As Effect Of Temperature And Baking Time. Under Guidance of Dr. Darimiyya Hidayati, S.TP., M.P. and Prof. Ir. Umi Purwandari, M.App. Sc., Ph.D.*

ABSTRACT

Snack bars are processed food products that shaped rectangular or like a bar. Snack bar in this study used ingredients of barley flour and mocaf. Barley is a potential ingredient as a source of dietary fiber and gluten-free mocaf which can fix the texture of barley. One of the factors that affect the quality of the snack bar is during the baking process. The purpose was to determine the effect of temperature and baking time on the characteristics physic, chemical and sensory of the snack bar and to determine best formulation of the temperature and baking time of the snack bar. The design used a completely randomized design with two factors there are baking temperature of 130°C and 160°C, and baking time of 20 minutes and 40 minutes. The results showed the baking time had a significant effect on the values of a and b, but not significantly on the value of L. Baking temperature and time have a significant effect on the level of preference for texture, color, overall and on texture and color on sensory quality. But, it has no significant effect on aroma and taste. The baking temperature has a significant effect on the moisture content, but roasting time has no significant effect. The best formulation of snack bar is temperature of 160°C and a time of 20 minutes. The best formulation of snack bar contains nutrients, water content of 15%, ash of 1.906%, fat 19.447%, protein 21.012%, carbohydrates 42.635%, dietary fiber 11.262% and total calories 429 kcal.

Keywords: *Baking Temperature, Barley, Snack Bar*