

ABSTRAK

Snack bar merupakan salah satu jenis makanan *snack food* yang banyak dikonsumsi dan ditemui dipasaran. *Snack bar* banyak dibuat menggunakan campuran beberapa bahan kering, seperti biji-bijian, kacang-kacangan, dan buah-buahan kering yang digabungkan menjadi satu. Tujuan dari penelitian ini memperoleh pengaruh kandungan tepung jagung dan tepung tempe dengan perekat coklat terhadap karakteristik sensoris *snack bar* serta memperoleh sifat kimia dari *snack bar* berbahan tepung jagung dan tepung tempe dengan perekat coklat. Penelitian menggunakan dirancang dengan perlakuan rasio tepung jagung:tempe (TJP) dan suhu (t) yang berbeda sehingga menghasilkan formula F1 (TJP 20:80; t 130°C); F2 (TJP 50:50; t 130°C); F3 (TJP 80:20; t 130°C); F4 (TJP 20:80; t 160°C); F5 (TJP 50:50; t 160°C); F3 (TJP 80:20; t 160°C). Hasil penelitian menunjukkan bahwa hasil uji sensoris yang terbaik dengan suhu 160°C pada warna menghasilkan $3,85 \pm 0,80$, rasa $3,58 \pm 0,90$, tekstur $3,30 \pm 0,88$, aroma $3,48 \pm 0,83$, dan kesukaan keseluruhan $3,52 \pm 0,94$. Kesimpulan dari penelitian ini adalah terdapat pengaruh nyata pada waktu pemanggangan serta interaksi suhu terhadap warna, rasa, tekstur, aroma dan kesukaan keseluruhan pada pembuatan *snack bar*. Perlakuan terbaik pada *snack bar* yaitu terdapat pada F5 tepung tempe dan tepung jagung 50:50. Formulasi terbaik *snack bar* berdasarkan hasil uji sensoris yaitu dengan variasi suhu 160°C dengan campuran bahan tepung tempe dan tepung jagung dengan waktu pemanggangan 40 menit. Hasil dari pengujian sifat kimia untuk menentukan karakteristik dari uji kadar protein, uji kadar air, uji kadar lemak, uji kadar abu, uji kadar karbohidrat dan uji kadar serat pangan.

Kata Kunci: *Snack Bar*, Tepung Jagung, Tepung Tempe, Sensoris,

ABSTRACT

Snack bars are a type of snack food that is widely consumed and found on the market. Many snack bars are made using a mixture of several dry ingredients, such as seeds, nuts and dried fruit combined into one. The aim of this research was to obtain the effect of the content of corn flour and tempeh flour with chocolate adhesive on the sensory characteristics of snack bars and to obtain the chemical properties of snack bars made from corn flour and tempeh flour with chocolate adhesive. The research used was designed with different treatment ratios of corn flour: tempeh (TJP) and temperature (t) to produce formula F1 (TJP 20:80; t 130°C); F2 (TJP 50:50; t 130°C); F3 (TJP 80:20; t 130°C); F4 (TJP 20:80; t 160°C); F5 (TJP 50:50; t 160°C); F3 (TJP 80:20; t 160°C). The results showed that the best sensory test results with a temperature of 160°C on color produced 3.85 ± 0.80 , taste 3.58 ± 0.90 , texture 3.30 ± 0.88 , aroma 3.48 ± 0.83 , and overall favorability 3.52 ± 0.94 . The conclusion of this research is that there is a real influence on baking time and temperature interactions on color, taste, texture, aroma and overall preference for making snack bars. The best treatment for snack bars is F5 tempeh flour and corn flour 50:50. The best snack bar formulation based on sensory test results is with a temperature variation of 160°C with a mixture of tempeh flour and corn flour with a baking time of 40 minutes.. The results of chemical properties testing are to determine the characteristics of the protein content test, air content test, fat content test, ash content test, carbohydrate content test and food fiber content test.

Keywords: Snack Bar, Corn Flour, Tempeh Flour