

Tipe Koleksi: UHAMKA - Skripsi FIKES

KARAKTERISTIK SNACK BAR DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG KACANG HIJAU DAN KACANG KECIPIR SEBAGAI MAKANAN SELINGAN SUMBER SERAT DAN PROTEIN

DIMO ARESTU PRANANDA

Deskripsi Lengkap: <http://lib.uhamka.ac.id/detail.jsp?id=76593&lokasi=lokal>

Abstrak

Meningkatnya tren konsumsi makanan selingan dan minimnya makanan selingan sehat menawarkan peluang besar bagi pasar snack bar, kemudian hal ini juga didukung snack bar termasuk makanan selingan yang disukai penduduk Indonesia.

Tujuan dari penelitian ini adalah mengkaji snack bar dengan substitusi tepung kacang hijau dan kacang kecipir sebagai alternatif makanan selingan sumber serat dan protein .

Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap dengan dua faktor sebanyak satu ulangan yaitu tingkat substitusi tepung kacang hijau dan kacang kecipir sebanyak 3 taraf (0%, 50%, 60%). Uji hedonik dan uji mutu hedonik oleh 50 panelis tidak terlatih untuk mengetahui daya terima produk serta karakteristik spesifik snack bar. Semua formulasi snack bar akan dilakukan analisis proksimat dan serat pangan untuk mengetahui kandungan gizi produk. Analisis data menggunakan uji ANOVA, jika hasil berbeda nyata dilanjutkan dengan uji Duncan's.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa ada perbedaan kadar air ($p=0.000$), lemak ($p=0.004$), karbohidrat ($p=0.000$) pada setiap formulasi snack bar dengan substitusi tepung kacang hijau dan penambahan kacang kecipir.

Hasil analisis uji hedonik dan mutu hedonik snack bar menunjukkan bahwa ada perbedaan hedonik aroma ($p=0.002$), hedonik rasa ($p=0.000$), hedonik tekstur ($p=0.001$), mutu aroma ($p=0.001$), mutu rasa pahit ($p=0.000$), mutu rasa manis ($p=0.001$), mutu rasa gurih ($p=0.009$), dan mutu tekstur ($p=0.002$) terhadap formulasi snack bar dengan substitusi tepung kacang hijau dan penambahan kacang kecipir.

Formula snack bar dengan substitusi tepung kacang hijau dan penambahan kacang kecipir memenuhi klaim tinggi serat namun belum memenuhi klaim sebagai makanan selingan sumber protein.

Bahan baku, produk, fasilitas produksi, dan prosedur aktivitas tertulis yang digunakan pada penelitian ini dapat terjamin kehalalannya karena mempunyai sertifikat halal yang masih berlaku dan termasuk bahan Halal positive list of materials. Setiap proses pembuatan tepung kacang hijau, kacang kecipir, dan snack bar mempunyai halal control point 2 yang bisa diakibatkan oleh manusia, namun dapat dilakukan upaya pengendalian agar status produk tidak berubah menjadi tidak halal.