

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES RIAU**

**TUGAS AKHIR, MEI 2022**

**NUR ANGRAINI**

**DAYA TERIMA *SNACK BAR* BERBASIS TEPUNG TALAS**

xii + 48 halaman + 7 tabel + 9 lampiran

---

**INTISARI**

Umbi talas merupakan pangan lokal yang banyak dibudidayakan masyarakat Indonesia terutama di Riau. Umbi talas termasuk pangan fungsional dan dapat diolah menjadi tepung talas yang berpotensi untuk dijadikan sebagai bahan baku utama pada produk *snack bar*. *Snack bar* yaitu produk pangan padat yang berbentuk batang yang terbuat dari serel atau tepung-tepungan dan ditambah bahan pengikatnya berupa kacang-kacangan dan buah kering yang digabungkan menjadi satu. Salah satu buah kering dan kacang-kacangan yang ditambahkan dalam pembuatan *snack bar* adalah buah nanas dan kacang tanah untuk meningkatkan citarasa, *flavour* dan nilai gizi produk *snack bar*. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui pengaruh tepung talas terhadap *snack bar* pada daya terima panelis.

Penelitian ini bersifat eksperimental yang menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 3 perlakuan. Adapun perlakuannya terdiri dari 2 perlakuan dengan 1 perlakuan kontrol yaitu *snack bar* komersial (P0), 65% tepung talas : 25% nanas kering : 10% kacang tanah (P1), dan 75% tepung talas : 15% nanas kering : 15% kacang tanah (P2). Uji daya terima *snack bar* dengan cara uji organoleptik kepada 50 orang panelis tidak terlatih dan perhitungan biaya produksi Analisa data menggunakan *one way anova*, apabila ditemukan perbedaan nyata maka dilakukan uji lanjut Duncan.

Dari hasil penelitian, menunjukkan bahwa ada pengaruh tepung talas terhadap rasa *snack bar* pada, tidak ada pengaruh tepung talas terhadap warna, tekstur, dan aroma *snack bar*, serta biaya produksi *snack bar* berbasis tepung talas yaitu Rp 4.513.

**Daftar Pustaka** : 48 (2012-2021)

**Kata Kunci** : *snack bar*, tepung talas, uji organoleptik, pangan lokal

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES RIAU**

**TUGAS AKHIR, MEI 2022**

**NUR ANGRAINI**

**THE ACCEPTANCE LEVEL OF TARO FLOUR BASED SNACK BAR**

xii + 48 pages + 7 tables + 9 attachment

---

**ABSTRACT**

Taro tubers are local foods that are widely cultivated by Indonesian people, especially in Riau. Taro tubers are a functional food and can be processed into taro flour which has potential ability to be used as the main raw material for snack bar. Snack bar is a solid, stick-shaped food product made of cereal or flour and added nuts and dried fruit as a binder. One of the dried fruit and nuts that often added are pineapple and peanuts to enhance the taste, flavor and nutritional value of snack bar product. The purpose of this study was to determine the effect of taro flour on snack bars on panelists' acceptance.

This study is an experimental study using a Completely Randomized Design (CRD) with 3 different treatments, which 2 of them are snack bars with different composition ratio and the last one is the control treatment, namely commercial snack bar (P0), 65% taro flour: 25% dried pineapple: 10% peanut (P1), and 75% taro flour: 15% dried pineapple: 15% peanut (P2). Snack bar acceptability test was carried out using organoleptic test with 50 untrained panelists and also using calculation of production costs. Data analysis using One Way Anova, and if significant differences are found, Duncan's further test is carried out.

The results showed that there was an effect of taro flour on the taste of the snack bar, but there was no effect of taro flour on the color, texture, and flavor of the snack bar. And the production cost of taro flour-based snack bar was Rp 4,513.

**Bibliography** : 48 (2012-2021)

**Keywords** : *snack bar, taro flour, organoleptic, local foods*