

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES RIAU
JURUSAN DIET GIZI**

TUGAS AKHIR, JUNI 2022

NAFILAH KHAMISYA

**FORMULASI *SNACK BAR* DENGAN PEMANFAATAN TEPUNG UBI
JALAR UNGU DAN TEPUNG KACANG KEDELAI**

xiii + 61 Halaman + 11 Tabel + 12 Gambar + 8 Lampiran

ABSTRAK

Snack bar pada dasarnya terbuat dari campuran bahan kering seperti sereal, kacang-kacangan, biji-bijian maupun buah-buahan kering. Ubi jalar ungu dan kacang kedelai merupakan bahan pangan lokal yang mudah didapatkan serta berpotensi untuk dijadikan bahan utama dalam pembuatan *snack bar* yaitu dapat dijadikan sebagai tepung. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat kesukaan terhadap rasa, warna, tekstur dan aroma *snack bar* dengan formulasi tepung ubi jalar ungu dan tepung kacang kedelai.

Penelitian ini bersifat eksperimental dengan desain Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 3 perlakuan. Adapun perlakuannya adalah perbandingan antara tepung ubi jalar ungu dan tepung kacang kedelai, P1 (80% : 20%), P2 (75% : 25%), P3 (70% : 30%). Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Pangan Poltekkes Kemenkes Riau. Analisa uji organoleptik dilakukan oleh panelis semi terlatih sebanyak 20 panelis. Kemudian dilanjutkan dengan uji *one way anova* dengan tingkat kepercayaan 0,05 dan apabila terdapat perbedaan nyata maka dilanjutkan uji lanjutan *Duncan*.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa formulasi terbaik *snack bar* dengan pemanfaatan tepung ubi jalar ungu dan tepung kacang kedelai yaitu pada perlakuan P3 (70% : 30%). Berdasarkan analisa data menggunakan uji *one way anova* terdapat adanya perbedaan nyata terhadap penggunaan tepung ubi jalar ungu dan tepung kacang kedelai dengan tingkat kesukaan pada *snack bar* dari segi rasa dan tekstur. Sedangkan untuk warna dan aroma tidak ada perbedaan nyata.

Daftar Pustaka : (2010-2021)

Kata Kunci : Tepung ubi jalar ungu, tepung kacang kedelai, *snack bar*, uji organoleptik

**MINISTRY OF HEALTH, REPUBLIC OF INDONESIA
POLYTECHNIC OF HEALTH, RIAU
DIPLOMA III NUTRITION STUDY PROGRAM**

FINAL PROJECT, JUNE 2022

NAFILAH KHAMISYA

SNACK BAR FORMULATION USING PURPLE TARO AND SOYBEAN FLOUR

xiii + 61 Pages + 11 Tables + 12 Pictures + 8 Attachment

ABSTRACT

Snack bars are basically made from a mixture of dry ingredients such as cereals, nuts, seeds and dried fruits. Purple taro and soybeans are local food ingredients that are easily available and have the potential to be used as main ingredients in making snack bars, which can be used as flour. The purpose of this study was to determine the level of preference for the taste, color, texture and aroma of a snack bar with the formulation of purple taro and soybean flour.

This research is experimental with Completely Randomized Design (CRD) with 3 treatments. The treatment was the ratio between purple taro and soybean flour, P1 (80% : 20%), P2 (75% : 25%), P3 (70% : 30%). This research was conducted at the Food Laboratory of the Health Polytechnic of the Ministry of Health, Riau. Organoleptic test analysis was carried out by 20 semi-trained panelists. Then proceed with the one way ANOVA test with a confidence level of 0.05 and if there is a significant difference then Duncan's follow-up test is continued.

The results showed that the best formulation of the snack bar using purple taro and soybean flour was in the P3 treatment (70%: 30%). Based on data analysis using the one way ANOVA test, there is a significant difference in the use of purple taro and soybean flour with the level of preference for snack bars in terms of taste and texture. As for the color and aroma there is no real difference.

Bibliography : (2010-2021)

Keyword : Purple taro flour, soybean flour, *snack bar*, organoleptic test