

## ABSTRAK

Mutia Adela Pronika. Uji Tingkat Kesukaan Pemanfaatan Tepung Biji Nangka dan Penambahan Kacang Tanah Terhadap *Snack Bar*. Dibimbing oleh Sri Mulyani, STP, M.Si dan Hesti Atasasih, SP, MKM.

*Snack bar* merupakan salah satu jenis makanan ringan yang pada dasarnya dikonsumsi sebagai makanan pendamping diantara waktu makan utama. Bahan dasar pembuatan *snack bar* adalah tepung terigu. Penggunaan tepung biji nangka diharapkan dapat menghasilkan produk yang lebih variatif bagi masyarakat. Biji nangka yang berasal dari buah nangka yang sudah masak dan juga tersedia cukup melimpah dan hingga saat ini belum banyak dimanfaatkan oleh masyarakat, selain itu kandungan protein tepung biji nangka diketahui sebesar 12,19 g. Untuk menambah varian rasa pada *snack bar* dilakukan penambahan kacang tanah. Kacang tanah mengandung protein sebesar 25–30%. Ini diharapkan dapat meningkatkan nilai gizi produk pangan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan terhadap *snack bar* berbahan tepung biji nangka dengan penambahan kacang tanah. Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) 3 jenis perlakuan dan 1 kontrol. Adapun perlakuan dalam penelitian ini adalah penggunaan tepung biji nangka dan penambahan sale pisang ambon 150% pada kontrol, perlakuan ke 1 menggunakan tepung biji nangka dan penambahan kacang tanah 100%, pada perlakuan ke 2 menggunakan tepung biji nangka dan kacang tanah 125%, pada perlakuan ke 3 menggunakan tepung biji nangka dan penambahan kacang tanah 150%. Hasil penelitian menyatakan bahwa ada perbedaan yang nyata terhadap *snack bar* berbahan dasar tepung biji nangka dan penambahan kacang tanah pada tingkat kesukaan warna dan rasa *snack bar*. Sedangkan untuk tekstur dan aroma *snack bar* tidak ada perbedaan yang nyata.

Kata kunci : *Snack bar*, tepung biji nangka, kacang tanah.

## ABSTRACT

Mutia Adela Pronika. Uji Tingkat Kesukaan Pemanfaatan Tepung Biji Nangka dan Penambahan Kacang Tanah Terhadap *Snack Bar*. Supervised by Sri Mulyani, STP, M.Si and Hesti Atasasih, SP, MKM.

Snack bar is one type of snack that is basically consumed as a side dish between main meals. The basic ingredient for making snack bars is wheat flour. The use of jackfruit seed flour is expected to produce a more varied product for the community. Jackfruit seeds derived from ripe jackfruit are also available quite abundantly and until now have not been widely used by the public, besides that the protein content of jackfruit seed flour is known to be 12.19 g. To add a variety of flavors to the snack bar, peanuts are added. Peanuts contain protein by 25-30%. This is expected to increase the nutritional value of food products. This study aims to determine the level of preference for snack bars made from jackfruit seed flour with the addition of peanuts. This research is an experimental research with completely randomized design (CRD) 3 types of treatment and 1 control. The treatment in this study was a snack bar of jackfruit seed flour and the addition of 150% Ambon banana sale to the control, the 1st treatment used jackfruit seed flour and the addition of 100% peanuts, the 2nd treatment used jackfruit seed flour and 125% peanuts, in The 3rd treatment used jackfruit seed flour and the addition of 150% peanuts. The results of the study stated that there was a significant difference in the snack bar made from jackfruit seed flour and the addition of peanuts in the level of preference for color and taste of the snack bar. As for the texture and aroma of the snack bar, there is no real difference.

Keywords : Snack bar, jackfruit seed flour, peanuts.