

ABSTRAK

ANANTA MEYRIFAH NUR. Uji Tingkat Kesukaan *Snack Bar* Tepung Sukun Dengan Substitusi Tepung Kacang Kedelai.
Dibimbing oleh Sri Mulyani,STP, M.Si.

Di Provinsi Riau, produksi sukun tahun 2023 mencapai 1.690 ton, menunjukkan ketersediaan bahan baku yang melimpah. *Snack bar* merupakan makanan ringan yang praktis dan bergizi, sehingga peneliti tertarik mengembangkan produk *snack bar* berbasis tepung sukun yang disubstitusi dengan tepung kacang kedelai guna meningkatkan nilai gizi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan (uji organoleptik) terhadap *snack bar* berbasis tepung sukun dan tepung kedelai. Penelitian ini bersifat eksperimental dengan menggunakan desain Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari tiga perlakuan formulasi, yaitu P1 (75% tepung sukun : 25% tepung kedelai), P2 (50% tepung sukun : 50% tepung kedelai), dan P3 (25% tepung sukun : 75% tepung kedelai). Sebanyak 30 panelis dilibatkan dalam uji hedonik menggunakan skala penilaian 1–5 untuk menilai tingkat kesukaan berdasarkan warna, aroma, tekstur, dan rasa. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan uji One-Way ANOVA pada tingkat signifikansi 0,05. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan pada tingkat kesukaan warna, tetapi tidak terdapat perbedaan yang signifikan pada aroma, tekstur, dan rasa. Tingkat kesukaan warna tertinggi ditemukan pada formulasi P1, sedangkan formulasi P2 memperoleh tingkat kesukaan tertinggi pada aroma, tekstur, dan rasa. Formulasi P2 dinilai paling seimbang dengan karakteristik rasa enak, tekstur padat, dan aroma yang tidak langu. Oleh karena itu, kombinasi 50% tepung sukun dan 50% tepung kedelai (P2) direkomendasikan sebagai formulasi terbaik untuk menghasilkan *snack bar* bernilai gizi tinggi dengan tingkat penerimaan panelis yang baik.

Kata kunci : *Snack Bar*, Sukun, Kacang Kedelai, Tingkat Kesukaan

ABSTRACT

ANANTA MEYRIFAH NUR. Testing the Likeability Level of Snack Bar Made From Breadfruit Flour with Soybean Flour Substitution.
Supervised by Sri Mulyani, STP, M.Si.

In Riau Province, breadfruit production reached 1,690 tons in 2023, indicating an abundant availability of raw materials. Snack bars are practical and nutritious light foods, which inspired researchers to develop a snack bar using breadfruit flour substituted with soybean flour to enhance its nutritional value. This study aimed to determine the level of consumer preference (organoleptic test) for snack bars made from a combination of breadfruit and soybean flour. The research was experimental using a Completely Randomized Design (CRD) with three treatment formulations: P1 (75% breadfruit flour : 25% soybean flour), P2 (50% breadfruit flour : 50% soybean flour), and P3 (25% breadfruit flour : 75% soybean flour). A total of 30 panelists participated in the hedonic test using a 5-point scale to evaluate color, aroma, texture, and taste preferences. The data were analyzed using One-Way ANOVA at a significance level of 0.05. The results showed significant differences in color preference, but no significant differences in aroma, texture, or taste. The highest color preference was found in formulation P1, while formulation P2 received the highest scores for aroma, texture, and taste. Formulation P2 was considered the most balanced, with a pleasant taste, firm texture, and non-offensive aroma. Therefore, the combination of 50% breadfruit flour and 50% soybean flour (P2) is recommended as the best formulation for producing a nutritious snack bar with good panelist acceptance.

Keywords: Snack Bar, Breadfruit, Soybean, Preference Level