

PENGARUH RASIO TEPUNG KACANG MERAH DAN TEPUNG INTIP NASI SEBAGAI *FILLER GRANOLA BAR* TINGGI SERAT TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA, DAN SENSORIS

INTISARI

Oleh:

WIDYA SUKMA DEVI
18/425425/TP/12126

Meningkatnya kebiasaan “ngemil” selama pandemi berdampak terhadap kenaikan permintaan akan makanan ringan atau camilan. Sebagian besar camilan yang beredar di pasaran memiliki kalori yang cukup tinggi. Konsumsi dalam jumlah berlebihan akan berdampak terhadap kesehatan, seperti obesitas dan diabetes. Telah dikembangkan produk camilan sumber serat berupa *granola bar* dengan bahan pangan lokal seperti tepung tempe dan pati garut. Namun, masih terdapat kekurangan pada sifat fisik dan sensorisnya yang berpengaruh terhadap tingkat penerimaan konsumen. Oleh karena itu, pada penelitian ini akan dikembangkan *granola bar* tinggi serat berbahan dasar pangan lokal dengan perbedaan rasio tepung kacang merah dan tepung intip nasi sebagai *filler* (bahan pengisi). Kacang merah dan intip nasi dipilih karena merupakan bahan pangan sumber serat dan memiliki indeks glikemik rendah sehingga baik bagi kesehatan.

Penelitian ini akan menganalisis pengaruh rasio tepung kacang merah dan tepung intip nasi sebagai *filler* terhadap sifat kimia (proksimat), fisik (kekerasan dan warna), dan sensoris produk. Terdapat 4 taraf perlakuan terhadap rasio tepung kacang merah, dan tepung intip nasi yaitu F1 (100%:0%), F2 (80%:20%), F3 (60%:40%), dan F4 (40%:60%). Formula *granola bar* terbaik ditentukan dengan metode indeks efektivitas.

Peningkatan presentase tepung intip nasi berbanding lurus dengan tingkat kecerahan dan kekerasan produk. Kadar serat pangan (%db) sampel F1, F2, F3, F4 secara berurutan yaitu $11,17 \pm 0,63\%$; $8,16 \pm 0,67\%$; $8,68 \pm 0,63\%$; $10,79 \pm 0,64\%$. Hasil uji sensoris menunjukkan bahwa tingkat kesukaan terhadap produk meningkat dengan penambahan tepung intip nasi. Formula *granola bar* terbaik adalah formula F4 dengan 40% tepung kacang merah dan 60% tepung intip nasi.

Kata kunci: *granola bar*, tepung kacang merah, tepung intip nasi

EFFECT OF THE RATIO OF RED BEAN FLOUR AND RICE CRUST FLOUR AS A HIGH-FIBER *GRANOLA BAR* FILLER ON PHYSICAL, CHEMICAL, AND SENSORY PROPERTIES

ABSTRACT

By:

WIDYA SUKMA DEVI
18/425425/TP/12126

The increase in "snacking" habits during the pandemic has had an impact on increase in demand for snacks. Most of the snacks on the market have a quite high calorie. Excessive consumption will have an impact on health, such as obesity and diabetes. A fiber source snack product has been developed in the form of granola bars with local foods such as tempeh flour and garut starch. However, there are still weakness in its physical and sensory properties that affect the level of consumer acceptance. Therefore, in this study, a high-fiber granola bar made from local food-based will be developed with a difference in the ratio of red bean flour and rice crust flour as fillers. Red beans and rice crust are chosen because they are food sources of fiber and low glycemic index so they are good for health.

This study will analyze the effect of the ratio of red bean flour and rice crust flour as a filler on the chemical (proximate), physical (hardness and color), and sensory properties of the product. There are 4 levels of treatment on the ratio of red bean flour and rice crust flour, namely F1 (100%:0%), F2 (80%:20%), F3 (60%:40%), and F4 (40%: 60%). The best formula will be determined by the effectiveness index method.

Increase in the proportion of rice crust flour is directly proportional to the brightness and hardness of the product. Food fiber content (%db) samples F1, F2, F3, F4 respectively, namely $11.17 \pm 0.63\%$; $8.16 \pm 0.67\%$; $8.68 \pm 0.63\%$; $10.79 \pm 0.64\%$. The results of the preference test showed that the preference for the product increased with the addition of rice crust flour. The best granola bar formula is F4 with 40% red bean flour and 60% rice crust flour.

Keyword: *granola bar*, red bean flour, rice crust flour