

PENGARUH RASIO TEPUNG UBI UNGU DAN TEPUNG INTIP NASI TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA, DAN SENSORIS *SNACK BAR* TINGGI SERAT BERBASIS PANGAN LOKAL

INTISARI

Oleh:

TSAANIA MIFTAKHUL SAFIRA

18/425423/TP/12124

Serat pangan adalah bagian dari tumbuhan yang tidak dapat dicerna dan diserap oleh tubuh manusia. Serat pangan sangat bermanfaat untuk kesehatan. Pengembangan *snack bar* tinggi serat dapat dijadikan alternatif dalam pemenuhan kebutuhan serat pangan harian. Dalam penelitian ini, dikembangkan produk *snack bar* dari bahan baku pangan lokal yaitu tepung ubi ungu dan tepung intip nasi sebagai upaya mengoptimalkan potensi pangan lokal serta meningkatkan diversifikasi pangan di Indonesia.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis bagaimana pengaruh rasio tepung ubi ungu dan tepung intip nasi terhadap sifat fisik, kimia, dan sensoris pada produk *snack bar* tinggi serat yang dikembangkan. Terdapat empat formula *snack bar* dengan rasio tepung ubi ungu dan tepung intip nasi yaitu F1 (100%:0%), F2 (90%:10%), F3 (80%:20%), F4 (70%:30%). Formula *snack bar* terbaik ditentukan dengan metode indeks efektivitas.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penurunan jumlah tepung ubi ungu dapat meningkatkan kekerasan dan kecerahan produk. Kadar serat pangan (%db) formula F1, F2, F3, dan F4 secara berurutan yaitu $18,92 \pm 1,43\%$; $18,33 \pm 0,79\%$; $18,56 \pm 2,73\%$; $19,48 \pm 0,40\%$. Hasil pengujian sensoris menunjukkan bahwa penurunan jumlah tepung ubi ungu berbanding lurus dengan tingkat kesukaan panelis. Formula F4 merupakan formula *snack bar* terbaik dengan proporsi 70% tepung ubi ungu dan 30% tepung intip nasi.

Kata kunci: *snack bar*, tepung ubi ungu, tepung intip nasi, serat pangan.

EFFECT OF THE RATIO OF PURPLE SWEET POTATO FLOUR AND RICE CRUST FLOUR ON THE PHYSICAL, CHEMICAL, AND SENSORY PROPERTIES OF HIGH-FIBER SNACK BAR BASED ON LOCAL FOOD

ABSTRACT

By:

TSAANIA MIFTAKHUL SAFIRA
18/425423/TP/12124

Dietary fiber is the part of plants that cannot be digested and absorbed by the human body. Dietary fiber is very beneficial for human health. The development of a high-fiber snack bar can be used as an alternative in fulfilling daily dietary fiber needs. In this study, snack bar products were developed from local raw materials, namely purple sweet potato flour and rice crust flour, to optimize local food utilization and increase food diversification in Indonesia.

This study aims to analyze the effect of the ratio of purple sweet potato flour and rice crust flour on the physical, chemical, and sensory properties of the high-fiber snack bar products developed. There are four snack bars formula with the ratio of purple sweet potato flour and rice crust flour, namely F1 (100%:0%), F2 (90%:10%), F3 (80%:20%), F4 (70%:30%). The best snack bar formula is determined by the effectiveness index method.

The result showed that reducing the amount of purple sweet potato flour could increase the product's hardness and lighter color. Dietary fiber content (%db) of the formulas F1, F2, F3, and F4 respectively were $18,92 \pm 1,43\%$; $18,33 \pm 0,79\%$; $18,56 \pm 2,73\%$; $19,48 \pm 0,40\%$. The sensory test results showed that the decrease in purple sweet potato flour was directly proportional to the panelist's preference level. Formula F4 is the best snack bar formula, with a proportion of 70% purple sweet potato flour and 30% rice crust flour.

Keywords: snack bar, purple sweet potato flour, rice crust flour, dietary fiber.