

ABSTRAK

PENGEMBANGAN *SNACK BAR* BERBAHAN TEPUNG SORGUM DAN TEPUNG KORO BENGUK MENGGUNAKAN METODE *VALUE ENGINEERING*

Oleh

Salsabila Anisya Putri

20/18406/SV/18406

Diajukan kepada Departemen Teknologi Hayati dan Veteriner, Sekolah Vokasi,
Universitas Gadjah Mada pada tanggal 22 Januari 2025
untuk memenuhi sebagian persyaratan untuk memperoleh derajat
Sarjana Terapan Teknik

ABSTRAK

Snack bar menjadi salah satu makanan *ready to eat* yang diminati konsumen karena praktis serta tinggi kandungan gizi. Penelitian ini mengembangkan *snack bar* berbasis tepung lokal yaitu, tepung sorgum dan tepung koro benguk sebagai makanan selingan yang dapat memenuhi kebutuhan energi harian konsumen. Metode *value engineering* (VE) digunakan untuk menghasilkan *snack bar* yang memenuhi kebutuhan dan keinginan konsumen. Dengan pendekatan ini, produk *snack bar* diharapkan memiliki kualitas baik dengan biaya produksi yang rendah serta kompetitif. Tahapan informasi menggunakan 102 responden dengan kriteria konsumen berusia 18-30 tahun dan merupakan konsumen *snack bar*. Hasil diagram FAST pada tahapan kreatif diantaranya *snack bar* dengan prioritas atribut yang dikembangkan yaitu rasa yang seimbang antara manis dan gurih dan tekstur yang *crumbly*. Terdapat 4 alternatif konsep *snack bar* menggunakan 2 variasi perbandingan tepung sorgum dan koro benguk (1:1 dan 1:4) serta 2 variasi komposisi margarin dan gula (10%:14% dan 14%:10%). Hasil menunjukkan bahwa *snack bar* dengan formula perbandingan tepung sorgum dan koro benguk (1:4) dan margarin: gula (10%:14%) memiliki nilai produk tertinggi yaitu 0,0171 dibandingkan formula lainnya. Berdasarkan tahapan pengembangan dan rekomendasi dapat disimpulkan bahwa formula tersebut menjadi formula terbaik dengan HPP sebesar Rp3.094,00 dan rasio nilai tambah 50%.

Kata Kunci: *snack bar*, tepung sorgum, tepung koro benguk, *Value Engineering*.
Pembimbing: Anjar Ruspita Sari, S.T.P., M.Sc.

ABSTRACT

DEVELOPMENT OF SNACK BARS MADE FROM SORGHUM FLOUR AND VELVET BEAN FLOUR USING VALUE ENGINEERING METHOD

by

Salsabila Anisya Putri

20/18406/SV/18406

*Submitted to Departement of Bioresources Technology and Veterinary
Vocational Collage, Universitas Gadjah Mada on January 22, 2025
in partial fulfillment of the requirement for the Degree of
Bachelor of Applied Science in Agroindustrial Product Developmnet*

ABSTRAC

Snack bars are one of the ready-to-eat foods favored by consumers due to their practicality and high nutritional content. This study aimed to develop a snack bar based on local flours, namely sorghum flour and koro velvet bean flour, as a snack that can meet consumers' daily energy needs. The Value Engineering (VE) method was used to produce a snack bar that meets consumer needs and preferences. With this approach, the resulting snack bar is expected to have good quality, low production costs, and remain competitive in the market. The information stage involved 102 respondents aged 18-30 years who are snack bar consumers. The results of the FAST diagram in the creative stage identified priority attributes to be developed, including a balanced sweet and savory taste and a crumbly texture. Four alternative snack bar concepts were developed using two variations of sorghum flour and velvet bean flour ratios (1:1 and 1:4) and two variations of margarine and sugar compositions (10%:14% and 14%:10%). The analysis results indicated that the snack bar formula with a sorghum flour and velvet bean flour ratio of 1:4 and a margarine and sugar ratio of 10%:14% had the highest product value of 0.0171 compared to other formulas. Based on the development stages and recommendations, this formula was concluded to be the best formula with a production cost (HPP) of IDR 3,094.00 and a value-added ratio of 50%.

Keyword: *snack bar, sorghum flour, koro benguk flour, Value Engineering.*

Supervisor: Anjar Ruspita Sari, S.T.P., M.Sc.