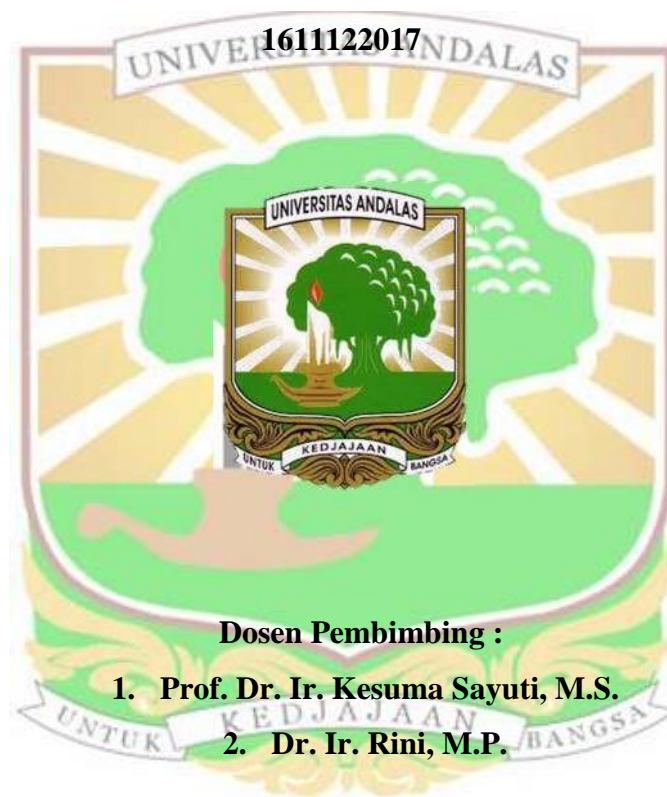


**PENGARUH TINGKAT PERBANDINGAN TEPUNG  
KACANG HIJAU (*Vigna radiata* L.) DAN TEPUNG JAGUNG  
(*Zea mays* L.) TERHADAP KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA  
DAN SENSORI SNACK BAR**

**NOVITA EVI VANI SITANGGANG**

**1611122017**



**Dosen Pembimbing :**

- 1. Prof. Dr. Ir. Kesuma Sayuti, M.S.**
- 2. Dr. Ir. Rini, M.P.**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG**

**2022**

**PENGARUH TINGKAT PERBANDINGAN TEPUNG  
KACANG HIJAU (*Vigna radiata* L.) DAN TEPUNG JAGUNG  
(*Zea mays* L.) TERHADAP KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA  
DAN SENSORI SNACK BAR**

**NOVITA EVI VANI SITANGGANG**

**1611122017**



**Skripsi**

***Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Memperoleh  
Gelar Sarjana Teknologi Pertanian***

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN**

**UNIVERSITAS ANDALAS**

**PADANG**

**2022**

**PENGARUH TINGKAT PERBANDINGAN TEPUNG KACANG HIJAU  
(*Vigna radiata* L.) DAN TEPUNG JAGUNG (*Zea mays* L.) TERHADAP  
KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN SENSORI *SNACK BAR***

Novita Evi Vani Sitanggung, Kesuma Sayuti, Rini B

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh tingkat perbandingan tepung kacang hijau dan tepung jagung terhadap karakteristik *snack bar*. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 ulangan. Perlakuan perbandingan tepung kacang hijau dan tepung jagung yang digunakan yaitu A (70% : 30%), B (60% : 40%), C (50% : 50%), D (40% : 60%), E (30% : 70%). Data hasil penelitian dianalisis dengan ANOVA dan jika berpengaruh nyata maka dilanjutkan dengan uji DNMRT pada taraf 5%. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa perbandingan tepung kacang hijau dan tepung jagung berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, kadar serat kasar, nilai energi, nilai kekerasan dan uji organoleptik warna. Tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap organoleptik rasa, aroma dan tekstur. Berdasarkan nilai gizi produk dan nilai organoleptik *snack bar*, perlakuan terbaik adalah perlakuan A (tepung kacang hijau 70% : tepung jagung 30%) dengan karakteristik kadar air 27,11%, kadar abu 1,96%, kadar protein 15,36%, kadar lemak 14,30%, kadar karbohidrat *by difference* 41,14%, serat kasar 7,19%, energi 354,72 kkal/100g, kekerasan 37,05 N/cm<sup>2</sup>. Dan dengan nilai rata-rata organoleptik terhadap aroma 3,90 (suka) warna 3,50 (suka) tekstur 3,55 (suka) dan rasa 3,65 (biasa).

Kata kunci : *snack bar*, karakteristik, perbandingan, nilai gizi, tepung kacang hijau, tepung jagung