

**PENGARUH TINGKAT PERBANDINGAN PARUTAN BENGKUANG  
(*Pachyrhizus erosus*, L.) DAN TEPUNG TEMPE KEDELAI  
TERHADAP KARAKTERISTIK  
*SNACK BAR***

**SKRIPSI**



- 1. NESWATI, S.TP, M.Si**
- 2. ISMED, S.Pt, M.Sc**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2016**

# Pengaruh Tingkat Perbandingan Parutan Bengkuang (*Pachyrhizus erosus* L.) dan Tepung Tempe Kedelai terhadap Karakteristik *Snack Bar*

Brigita Sabrina Ridwan, Neswati, Ismed

## ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh tingkat perbandingan parutan bengkuang dan tepung tempe kedelai terhadap *snack bar* yang dihasilkan serta mendapatkan *snack bar* terbaik berdasarkan karakteristik fisikokimia dan sensoris. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) terdiri dari 5 perlakuan dan 3 kali ulangan. Data dianalisa secara statistik dengan menggunakan ANOVA dan dilanjutkan dengan uji *Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT)* pada taraf 5%. Perlakuan pada penelitian ini adalah tingkat perbandingan parutan bengkuang dan tepung tempe kedelai yaitu sebesar 75 g : 25 g, 65 g : 35 g, 55 g : 45 g, 45 g : 55 g, 35 g : 65 g. Pengamatan pada produk yang dihasilkan adalah analisa sifat fisik yaitu kekerasan, analisa sifat kimia (kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein, kadar karbohidrat, kadar serat pangan, dan kadar inulin), uji mikrobiologi yaitu Angka Lempeng Total (ALT), dan uji sensoris (tekstur, warna, rasa, aroma). Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat perbandingan parutan bengkuang dan tepung tempe kedelai meningkatkan nilai kekerasan, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, dan kadar serat pangan *snack bar* yang dihasilkan, tetapi menurunkan kadar air, dan kadar karbohidrat. Produk terbaik berdasarkan karakteristik fisikokimia dan sensoris adalah perlakuan C (penambahan 55 g parutan bengkuang dan 45 g tepung tempe kedelai) dengan karakteristik fisikokimia nilai kekerasan (6,83 N/cm<sup>2</sup>), kadar air (21,61%), kadar abu (1,74%), kadar lemak (19,00%), kadar protein (8,05%), kadar karbohidrat (49,60%), nilai energi (398,19 kkal/100g), kadar serat pangan (43,63%), kadar inulin (3,82%), angka lempeng total (3,3 x 10<sup>3</sup> CFU/g), dengan nilai rata-rata sensoris yaitu tekstur (3,6), warna (3,2), rasa (3,3), aroma (3,4).

*Kata kunci* - parutan bengkuang, tepung tempe kedelai, *snack bar*