

**PENGARUH TINGKAT PERBANDINGAN BEKATUL
(*Oryza sativa*, L.) DAN TEPUNG KACANG HIJAU TERHADAP
KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN SENSORIS *SNACK*
*BAR***



Dosen Pembimbing :

- 1. Deivy Andhika Permata, S.Si, M.Si**
- 2. Prof. Dr. Ir. Kesuma Sayuti, MS**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2018**

Pengaruh Tingkat Perbandingan Bekatul (*Oryza sativa*, L.) dan Tepung Kacang Hijau Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris *Snack Bar*

Gusti maiyeni, Deivy Andhika Permata, Kesuma Sayuti

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh tingkat perbandingan bekatul dan tepung kacang hijau terhadap karakteristik fisikokimia dan sensoris *snack bar* yang dihasilkan serta mendapatkan *snack bar* terbaik berdasarkan karakteristik 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 bekatul dan tepung kacang hijau yaitu sebesar 30 % : 70 %, 40 % : 60 %, 50 % : 50%, 60 % : 40 %, 70 % : 30 %. Pengamatan pada produk yang dihasilkan adalah analisis sifat fisik yaitu kekerasan, analisa sifat kimia (kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein, kadar karbohidrat, kadar serat pangan, dan kadar energi), dan uji sensoris (tekstur, warna, rasa, aroma). Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat perbandingan bekatul dan tepung kacang hijau dapat meningkatkan nilai kekerasan, kadar abu, kadar lemak, kadar karbohidrat, total energi, dan kadar serat pangan. Tetapi dapat menurunkan kadar air, dan kadar protein *snack bar* yang dihasilkan. Produk terbaik berdasarkan karakteristik sensoris *snack bar* adalah perlakuan B (Perbandingan 40 % bekatul dan 60 % tepung kacang hijau) dengan karakteristik nilai rata-rata sensoris yaitu tekstur (3,8), warna (3,83), rasa (3,63), dan aroma (3,93).

Kata kunci – bekatul, kacang hijau, *snack bar*

The Effect of Rice Bran (*Oryza sativa*, L.) and Mungbean Flour Ratio on Physicochemical and Sensory Properties of *Snack Bar*

Gusti Maiyeni, Deivy Andhika Permata, Kesuma Sayuti

ABSTRAK

This research aims to determine the effect of rice bran and mungbean flour ratio on physicochemical and sensorial properties of *snack bar* and to obtain the best *snack bar* based on sensory properties. This research used a Complete Randomized Design (CRD) with 5 treatments and 3 replications. The data were analyzed statistically using ANOVA and continued with Duncan's new multiple range test (DNMRT) test at 5% level. The treatments in this research were the ratio of rice bran and mungbean flour by 30 %: 70 %, 40 %: 60 %, 50 %: 50 %, 60 %: 40 %, 70 %: 30 %. Observations on the resulting product are physical properties of hardness, chemical properties analysis (moisture content, ash content, fat content, protein content, carbohydrate content, dietary fiber, and energy content), and sensory tests (texture, color, flavor, taste). The results showed that the ratio of bran and mungbean flour can increase the value of hardness, ash content, fat content, carbohydrate level, total energy and dietary fiber. But it can lower the moisture content, and protein content of the resulting *snack bar*. The best product based on sensorial properties of *snack bar* was treatment B (ratio of 40 g of rice bran flour and 60 g of mungbean flour) with sensory properties texture (3.8), color (3.83), taste (3.63), and flavor (3.93).

Keywords – rice bran, mungbean, *snack bar*