

**KARAKTERISTIK FISIK, KIMIA DAN ORGANOLEPTIK SNACK BAR
DARI CAMPURAN TEPUNG JAGUNG DAN TEMPE DENGAN
PERBANDINGAN BERBEDA SERTA PENAMBAHAN SERBUK
PEGAGAN**

SUSI SUSANTI
1311121045



Dosen Pembimbing:

1. Prof. Dr. Ir. Novelina, MS
2. Dr. Ir. Rina Yenrina, MS

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2018**

Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik *Snack Bar* dari Campuran Tepung Jagung dan Tempe dengan Perbandingan Berbeda serta Penambahan Serbuk Pegagan

Susi Susanti, Novelina, Rina Yenrina

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh tingkat perbandingan tepung jagung dan tempe terhadap karakteristik fisikokimia dan sensoris *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 tepung tempe dan tepung jagung yaitu sebesar 10 g : 90 g, 20 g : 80 g, 30 g : 70 g, 40 g : 60 g, 50 g : 50 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, kadar energi, angka lempeng total dan aktivitas antioksidan) dan uji sensoris (tekstur, warna, rasa dan aroma). Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat perbandingan tepung tempe dan tepung jagung yang ditambahkan serbuk pegagan berpengaruh terhadap nilai kekerasan, kadar air, kadar lemak, kadar serat pangan, total energi, rasa, aroma, dan tekstur, kadar protein, karbohidrat dan warna. Produk terbaik berdasarkan karakteristik sensoris *snack bar* adalah perlakuan A (perbandingan 10 g tepung tempe dan 90 g tepung jagung) dengan karakteristik fisikokimia nilai kadar air (4,6%), kadar abu (6,7%), kadar lemak (15,1%), kadar protein (9,4%), kadar karbohidrat (64,1%), total energi (460,79 kkal/100g), dan serat pangan (5,4%), aktivitas antioksidan (30%). Nilai rata-rata sensoris yaitu tekstur (4,2), warna (4,1), rasa (3,6) dan aroma (4,1).

Kata kunci : tepung, tempe, jagung, pegagan, *snack bar*

Characteristics Physical, Chemical, and Organoleptic of Snack Bar from Corn and Tempe Flour Mixes with Different Comparisons as well as Addition of Powder of Pegagan.

Susi Susanti, Novelina, Rina Yenrina

ABSTRACT

This research aimed was to determine the effect of corn flour and tempe comparison rates on the physicochemical and sensory characteristics of the resulting *snack bar* and get the best snack bar based on physicochemical and sensory characteristics. 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 treatment in this research is the ratio of tempe flour and corn flour which is 10 g: 90 g, 20 g: 80 g, 30 g: 70 g, 40 g: 60 g, 50 g: 50 g. Observations on the resulting product are physical properties analysis of hardness, chemical properties analysis (moisture content, ash content, fat content, protein content, carbohydrate content, fiber content, and energy content, total plate count, antioxidant activity), and sensory test (texture, color, flavor, aroma). The results showed that the ratio of tempe flour and corn flour added pegagan powder influenced the value of hardness, water content, fat content, fiber content, total energy, flavor, aroma, and texture, protein, carbohydrate and color content. The best product based on physicochemical and sensorial characteristics of snack bar was treatment A (comparison of 10 g of tempe flour and 90 g of corn starch) with physicochemical characteristic of moisture content (4.6%), ash (6.7%), fat content (15.1%), protein (9.4%), carbohydrate (64.1%), total energy (460.79 kkal/100g), and food fiber (5.4%), antioxidant activity (30%). Texture (4.2), color (3.0), taste (3.6), and aroma (4.1).

Keywords - flour, tempe, corn, pegagan, snack bar.