

Pengaruh Pencampuran Tepung Gandum Varietas SO₁₀ dengan Tepung Kedelai terhadap Karakteristik *Snack Bar*

Widia Astuti¹, Rina Yenrina² dan Fauzan Azima²

¹Mahasiswa Teknologi Hasil Pertanian, ²Dosen Program Studi Teknologi Hasil Pertanian
Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas 25163
Email : widhia.azkee@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pencampuran tepung gandum SO₁₀ dan tepung kedelai terhadap karakteristik fisik-kimia *snack bar* dan mengetahui tingkat penerimaan panelis secara organoleptik terhadap produk *snack bar* yang dihasilkan. 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 pencampuran tepung gandum SO₁₀ dan tepung kedelai dengan perlakuan A (Tepung gandum SO₁₀ 100% : Tepung Kedelai 0%), perlakuan B (Tepung gandum SO₁₀ 80% : Tepung Kedelai 20%), perlakuan C (Tepung gandum SO₁₀ 60% : Tepung Kedelai 40%), perlakuan D (Tepung gandum SO₁₀ 50% : Tepung Kedelai 50%) dan perlakuan E (Tepung gandum SO₁₀ 40% : Tepung Kedelai 60%). Hasil penelitian menunjukkan bahwa pencampuran tepung gandum SO₁₀ dan tepung kedelai dalam pembuatan *snack bar* dapat meningkatkan kadar lemak, kadar protein, kadar karbohidrat, kadar serat pangan dan nilai kekerasan *snack bar* yang dihasilkan, tetapi menurunkan kadar air, kadar abu dan nilai energi. Berdasarkan hasil analisis sifat fisik, kimia dan uji organoleptik terhadap penerimaan produk *snack bar* sebagai produk terbaik adalah perlakuan D (pencampuran tepung gandum SO₁₀ 50% dan tepung kedelai 50%) dengan karakteristik fisik-kimia: kadar air (22,36%), kadar abu (1,98%), kadar lemak (12,77%), kadar protein (17,30%), kadar karbohidrat (45,32%), nilai energi (380,36 kkal/100g), kadar serat pangan (19,19%), nilai kekerasan (146,38 N/cm²), angka lempeng total (8,6x10³ CFU/g), skor asam amino esensial metionin (64,28) dan lisin (112,2), dengan tingkat penerimaan panelis terhadap warna (3,7), aroma (3,1), tekstur (3,3) dan rasa (3,2).

Kata Kunci : *Snack bar*, tepung gandum SO₁₀, tepung kedelai.