

**PENGARUH PERBANDINGAN TEPUNG BERAS MERAH
(*Oryza nivara*) DAN KURMA KHALAS (*Phoenix dactylifera L.*)
TERHADAP KARAKTERISTIK *SNACK BAR* SEBAGAI
CAMILAN**

HANI MAHMUDAH TANJUNG



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2026**

PENGARUH PERBANDINGAN TEPUNG BERAS MERAH DAN KURMA KHALAS TERHADAP KARAKTERISTIK *SNACK BAR* SEBAGAI CAMILAN

Hani Mahmudah Tanjung, Novizar, Wellyalina

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perbandingan tepung beras merah dan kurma khalas terhadap karakteristik kimia dan organoleptik *snack bar* sebagai camilan, serta menentukan formulasi perbandingan terbaik. Penggunaan tepung beras merah ini kaya akan serat pangan tak larut, diajukan sebagai substitusi fungsional terhadap gandum impor. Kurma khalas diaplikasikan sebagai bahan pengikat adonan sekaligus pemanis alami untuk memperbaiki kekurangan tekstur dan rasa pada produk akhir *snack bar*. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 3 ulangan, yang terdiri dari perbandingan tepung beras merah dan kurma khalas (90:10, 80:20, 70:30, 60:40). Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbandingan tepung beras merah dan kurma khalas memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar karbohidrat, kadar serat kasar, nilai aktivitas air (Aw), nilai energi, nilai indeks glikemik, serta parameter rasa pada uji organoleptik. Perlakuan terbaik pada penelitian ini adalah perlakuan B dengan perbandingan tepung beras merah 80% dan kurma khalas 20%. Perlakuan terbaik ini menghasilkan *snack bar* dengan karakteristik kadar air 8,69%, kadar abu 1,88%, kadar protein 10,5%, kadar lemak 15,66%, kadar karbohidrat 62,91%, kadar serat kasar 7,29%, nilai Aw 0,63, nilai energi sebesar 436,01 kkal, dan nilai indeks glikemik 61,26 (kategori medium). Pada uji organoleptik memperoleh nilai rata-rata terhadap aroma 3,8 (suka), rasa 3,8 (suka), warna 3,8 (suka), dan tekstur 3,57 (suka).

Kata Kunci: *snack bar*, tepung beras merah, kurma khalas, karakteristik, organoleptik.

THE EFFECT OF THE RATIO OF RED RICE FLOUR AND KHALAS DATES ON THE CHARACTERISTICS OF A SNACK BAR

Hani Mahmudah Tanjung, Novizar, Wellyalina

ABSTRACT

This study aimed to determine the effect of the ratio of red rice flour to khalas dates on the chemical and organoleptic characteristics of snack bars, as well as to determine the optimal formulation. Red rice flour, being rich in insoluble dietary fiber, is proposed as a functional substitute for imported wheat. Concurrently, khalas dates were incorporated as a dough-binding agent and natural sweetener to overcome the textural and flavor shortcomings of the final product. This study utilized a Completely Randomized Design (CRD) with four treatments and three replications, consisting of various ratios of red rice flour to khalas dates (90:10, 80:20, 70:30, and 60:40). The results indicated that the ratio of red rice flour to khalas dates significantly affected moisture content, ash content, fat content, carbohydrate content, crude fiber content, water activity (Aw), energy value, glycemic index, and taste parameters in the organoleptic evaluation. The best treatment in this study was Treatment B, comprising 80% red rice flour and 20% khalas dates. This optimal treatment produced a snack bar with a moisture content of 8.69%, ash content of 1.88%, protein content of 10.5%, fat content of 15.66%, carbohydrate content of 62.91%, crude fiber content of 7.29%, Aw of 0.63, energy value of 436.01 kcal, and a glycemic index of 61.26 (medium category). The organoleptic evaluation of this optimal formulation yielded average scores of 3.8 (like) for aroma, 3.8 (like) for taste, 3.8 (like) for color, and 3.57 (like) for texture.

Keywords: *snack bar; red rice flour; khalas dates; characteristics; organoleptic.*