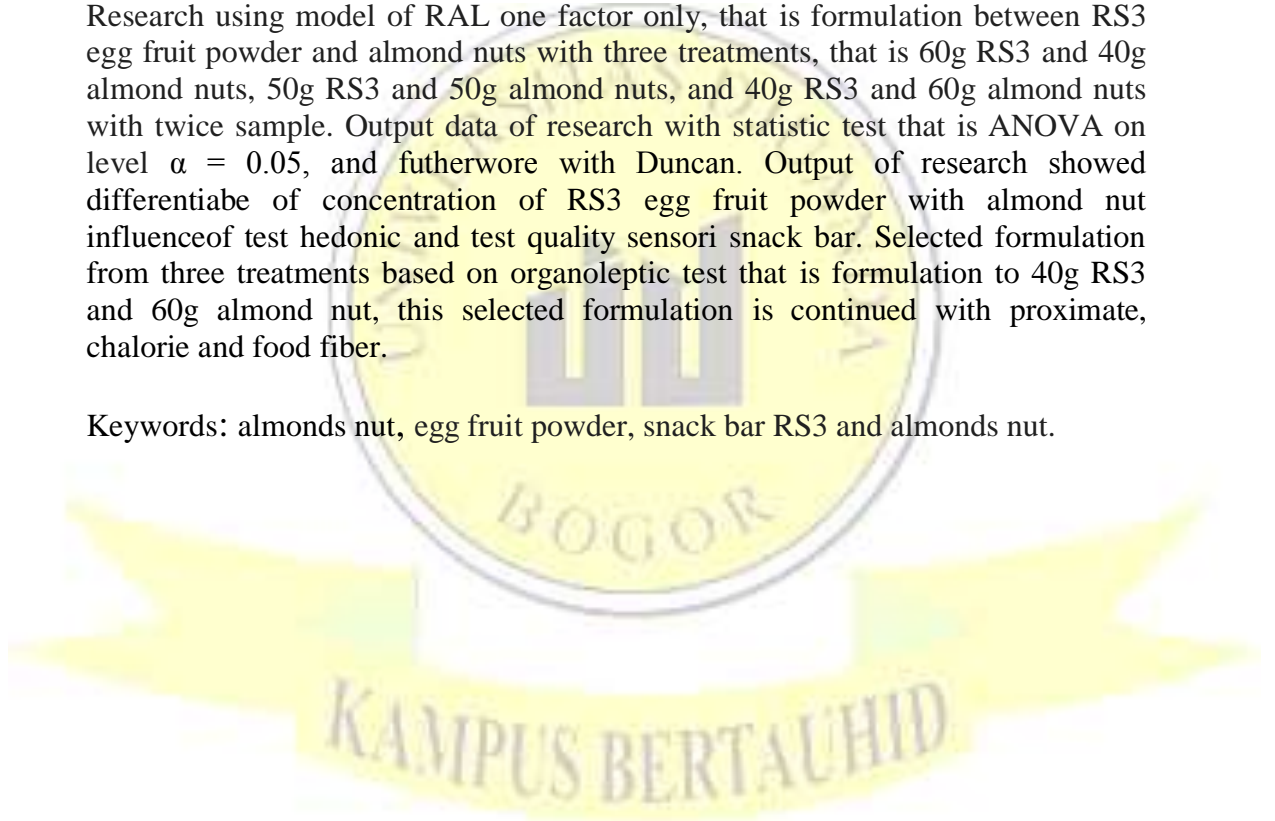


ABSTRACT

HALIMAH. B1410534. Formulated Production of Snack Bar Resistant Starch Type III Egg Fruit Powder (*pouteria champeciana*) by addition of Almond Nuts. Supervised by Intan Kusumaningrum dan Lia Amalia.

Resistance starch type III egg fruit powder (RS3) is food material which is known yet to produce as food produced as raw material for producing snack bar with additional of almond nut. Snack bar is kind of snack shape like stick and it's raw materials are sereal and nuts. Additional of almond nuts is hoped to increase taste and nutrient value of snack bar. Purpose of it's research is to find out presentage quality RS3 egg fruit powder and almond nuts rightly to produce snack bar and also to find out nutrient value, chalorie, and food fiber in snack bar. Research using model of RAL one factor only, that is formulation between RS3 egg fruit powder and almond nuts with three treatments, that is 60g RS3 and 40g almond nuts, 50g RS3 and 50g almond nuts, and 40g RS3 and 60g almond nuts with twice sample. Output data of research with statistic test that is ANOVA on level $\alpha = 0.05$, and futherwore with Duncan. Output of research showed differentiabe of concentration of RS3 egg fruit powder with almond nut influenceof test hedonic and test quality sensori snack bar. Selected formulation from three treatments based on organoleptic test that is formulation to 40g RS3 and 60g almond nut, this selected formulation is continued with proximate, chalorie and food fiber.

Keywords: almonds nut, egg fruit powder, snack bar RS3 and almonds nut.



ABSTRAK

HALIMAH. B1410534. Formulasi Pembuatan *Snack Bar* Pati Resisten tipe III Tepung Buah Campolay (*Pouteria champeiana*) dengan Penambahan Kacang Almond. Di bawah bimbingan Intan Kusumaningrum dan Lia Amalia.

Pati Resisten tipe III (RS3) tepung buah campolay adalah bahan makanan yang belum banyak diolah menjadi produk pangan. Dalam penelitian ini RS3 tepung buah campolay dijadikan bahan baku dalam pembuatan *snack bar* dengan penambahan kacang almond. *Snack bar* adalah makanan ringan berbentuk batangan yang berbahan dasar sereal dan kacang-kacangan. Penambahan kacang almond diharapkan dapat menambah cita rasa dan nilai gizi *snack bar*. Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui perbandingan jumlah RS3 tepung buah campolay dan kacang almond yang tepat pada pembuatan *snack bar* dan juga mengetahui nilai gizi, kalori dan serat pangan pada *snack bar*. Penelitian menggunakan pola Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari satu faktor, yaitu formulasi antara RS3 tepung buah campolay dan kacang almond dengan tiga perlakuan, yaitu 60 g RS3 dan 40 g Kacang almond, 50 g RS3 dan 50 g kacang almond, dan 40 g RS3 dan 60g kacang almond dengan 2 kali ulangan sampel. Data hasil penelitian dilakukan uji statistik yaitu uji sidik ragam ANOVA pada taraf $\alpha = 0.05$ dan dilanjut dengan uji lanjut Duncan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa variasi konsentrasi RS3 tepung buah campolay dengan kacang almond berpengaruh nyata terhadap uji kesukaan dan sensori *snack bar*. Formulasi terpilih dari tiga perlakuan berdasarkan uji organoleptik (uji kesukaan dan sensoris) yaitu formulasi 40 g RS3 dan 60 g kacang almond. Formulasi terpilih ini dilanjutkan dengan uji kadar proksimat, kalori dan serat pangan.

Kata kunci : kacang almond, RS3 tepung buah campolay, *Snack bar* RS3 dan kacang almond,