

ABSTRACT

Nabila Feby Pravitri. B.1911088. Chemical and Sensory Characteristics of Snack Bar from Kepok Banana Flour and Mung Bean Flour. Supervised by Noli Novidahlia and Distya Riski Hapsari.

Kepok banana flour processed with green bean flour which is rich in protein and fiber can produce practical foods such as high protein and fiber snack bars. The aim of this research was to study the effect of the ratio of kepok banana flour and mung bean flour on the characteristics of snack bars and obtain the best formulation. This study used one-factor completely randomized design with five treatments, namely the ratio between kepok banana flour and mung bean flour 40:60%, 50:50%, 60:40%, 70:30%, 100:0%. The product analysis included a chemical test (moisture content, ash content, protein content, crude fiber content, fat content, and carbohydrate content) and a sensory test (sensory and hedonic quality) of the snack bar. The results of this research showed that the selected product was a snack bar with a ratio of kepok banana flour and mung bean flour 60:40. The selected snack bar products had a moisture content of 16.76%, ash content of 2.93%, protein content of 9.54%, crude fiber content of 11.16%, fat content of 14.15%, and carbohydrate content of 54.92%. The preferred sensory characteristics of the snack bar are brown in color, dense in texture, taste of kepok banana and smell of kepok banana. The use of mung bean flour combined with kepok banana flour has an effect on increasing the protein and fiber content of the resulting snack bars.

Keywords: kepok banana flour, mung bean flour, snack bar

ABSTRAK

Nabila Feby Pravitri. B.1911088. Karakteristik Kimia dan Sensori *Snack Bar* Berbahan Baku Tepung Pisang Kepok dan Tepung Kacang Hijau. Skripsi. Di bawah bimbingan Noli Novidahlia dan Distya Riski Hapsari.

Tepung pisang kepok diolah dengan tepung kacang hijau yang kaya akan protein dan serat dapat menghasilkan pangan praktis seperti *snack bar* tinggi protein dan serat. Penelitian bertujuan untuk mempelajari pengaruh perbandingan tepung pisang kepok dan tepung kacang hijau terhadap mutu kimia dan sensoris *snack bar* dan memperoleh formulasi terbaik. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) satu faktor, dengan lima taraf perlakuan yaitu perbandingan tepung pisang kepok dan tepung kacang hijau 40:60%, 50:50%, 60:40%, 70:30%, 100:0%. Analisis produk meliputi kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar serat kasar, kadar lemak, dan kadar karbohidrat. Analisis sensoris meliputi uji mutu sensoris dan uji hedonik. Hasil penelitian didapatkan produk terpilih *snack bar* dengan perbandingan tepung pisang kepok dan tepung kacang hijau (60:40). Produk terpilih *snack bar* memiliki kadar air 16,76%, kadar abu 2,93%, kadar protein 9,54%, kadar serat kasar 11,16%, kadar lemak 14,15%, dan kadar karbohidrat 54,92%. Karakteristik sensoris *snack bar* yang disukai yaitu berwarna cokelat, bertekstur padat, terasa pisang kepok dan beraroma pisang kepok. Penggunaan tepung kacang hijau yang dikombinasikan dengan tepung pisang kepok berpengaruh dalam meningkatkan kadar protein dan serat *snack bar* yang dihasilkan.

Kata kunci: *snack bar*, tepung pisang kepok, tepung kacang hijau

Judul : Karakteristik Kimia dan Sensori *Snack Bar* Berbahan Baku
Tepung Pisang Kepok dan Tepung Kacang Hijau
Nama : Nabila Feby Pravitri
NIM : B.1911088
Program Studi : Teknologi Pangan
Jurusan : Teknologi Pangan dan Gizi
Fakultas : Ilmu Pangan Halal

Disetujui Oleh:



Noli Novidahlia, Ir., M.Si
Pembimbing Utama



Distya Riski Hapsari, S.TP. M.Sc
Pembimbing Pendamping

Disahkan Oleh,,
Dekan Fakultas Ilmu Pangan Halal
Universitas Djuanda Bogor

Dr. Helmi Haris, Ir., M.S.

NPP. 213 870 972

Tanggal lulus:

SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS

Saya yang bertanda-tangan dibawah ini:

Nama : Nabila Feby Pravitri
Nomor Induk Mahasiswa (NIM) : B.1911088
Program Studi : Teknologi Pangan dan Gizi
Fakultas : Ilmu Pangan Halal
Jenis Karya Ilmiah : Skripsi
Alamat : Permata Palem Blok E42, Kel. Cirimekar,
Cibinong, Bogor

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi yang berjudul “**Karakteristik Kimia dan Sensori *Snack Bar* Berbahan Baku Tepung Pisang Kepok dan Tepung Kacang Hijau**” benar-benar hasil karya saya sendiri dan belum pernah diajukan sebagai karya ilmiah pada perguruan tinggi atau lembaga manapun. Sumber referensi dari hasil kutipan karya penulis lain dilakukan dengan benar dan disebutkan dalam teks dan daftar pustaka.

Bogor, 12 April 2023

Nabila Feby Pravitri
NIM B.1911088

**SURAT PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA
ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN PENGEMBANGAN ILMU
PENGETAHUAN (AKADEMIS)**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama Lengkap : Nabila Feby Pravitri
Tempat Tanggal Lahir : Bogor, 03 Februari 1997
Nomor KTP (NIK) : 3201014203970001
Nomor Induk Mahasiswa (NIM) : B.1911088
Program Studi : Teknologi Pangan dan Gizi
Fakultas : Ilmu Pangan Halal
Jenis Karya Ilmiah : Skripsi

Untuk pengembangan ilmu pengetahuan, maka saya **menyetujui** untuk memberikan kepada Universitas Djuanda Bogor **Hak Bebas Royalti Non-eksklusif** beserta perangkat yang ada (jika diperlukan) atas karya ilmiah saya yang berjudul:

**“Karakteristik Kimia dan Sensori *Snack Bar* Berbahan Baku Tepung Pisang
Kepok dan Tepung Kacang Hijau”**

Dengan pemberian Hak Bebas Royalti Non-eksklusif ini, maka Universitas Djuanda Bogor berhak menyimpan mengalihmedia (atau dalam bentuk lainnya), mengelola dalam bentuk pangkalan data, merawat dan mempublikasikan Skripsi **tanpa seizin saya**, dan tetap mencantumkan nama saya dan pembimbing Skripsi tersebut.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, tanpa ada tekanan dari pihak manapun juga. Terima kasih.

Dibuat di : Bogor
Pada tanggal : 12 April 2023
Saya yang membuat pernyataan,

(Nabila Feby Pravitri)

RIWAYAT HIDUP

Penulis dilahirkan pada tanggal 3 Februari 1997 Di Desa Cirimekar, Kecamatan Cibinong, Kabupaten Bogor, Provinsi Jawa Barat. Putri kedua dari tiga bersaudara dari pasangan Bapak Dedi Ahmad dan Ibu Bachmeizarni.

Penulis menempuh jenjang Pendidikan formal di SD Eka Wijaya dari tahun 2003 sampai 2009. Pada tahun 2009, masuk ke pondok pesantren modern MTs Sahid di Leuwiliang sampai tahun 2012, kemudian melanjutkan ke SMA Plus PGRI Cibinong pada tahun 2012 sampai tahun 2015. Pada tahun 2015, penulis terdaftar sebagai mahasiswa program diploma (D3) Institut Pertanian Bogor (IPB) program studi Analisis Kimia sampai tahun 2018, lalu penulis melanjutkan studi ke program sarjana strata satu (S1) jurusan Teknologi Pangan dan Gizi di Fakultas Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda Bogor pada tahun 2019 sampai tahun 2023.

PRAKATA

Alhamdulillah puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT yang telah memberikan kenikmatan dan kesehatan yang tak henti kepada penulis. Alhamdulillah dengan izin-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul **“Karakteristik Kimia dan Sensori *Snack Bar* Berbahan Baku Tepung Pisang Kepok dan Tepung Kacang Hijau”**. Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Dr. Helmi Haris, Ir., M.S, selaku dekan Fakultas Ilmu Pangan Halal Universitas Djuanda Bogor.
2. Ibu Noli Novidahlia, Ir., M.Si, selaku dosen pembimbing utama yang telah meluangkan waktu untuk membimbing dan memberikan pengarahan serta masukan kepada penulis dalam pelaksanaan penelitian skripsi ini.
3. Ibu Distya Riski Hapsari, S.TP., M.Sc, selaku dosen pembimbing pendamping yang telah meluangkan waktu untuk membimbing dan memberikan pengarahan serta masukan kepada penulis dalam pelaksanaan penelitian skripsi ini.
4. Bapak dan Ibu Dosen Fakultas Ilmu Pangan Halal Universitas Djuanda Bogor Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi.

Terima kasih atas segala bimbingan, arahan dan pengorbanan yang diberikan kepada penulis dalam menyusun skripsi ini. Semoga skripsi yang penulis susun ini dapat bermanfaat khususnya bagi penulis sendiri dan bagi semua pihak dan yang memerlukan informasi dalam skripsi ini.

Bogor, 12 April 2023

Penulis

UCAPAN TERIMA KASIH

Dalam perjalanan Pendidikan sampai laporan skripsi ini terselesaikan, penulis menyadari banyak pihak yang sudah membantu baik moril, materil maupun do'anya. Oleh karena itu pada kesempatan ini saya sampaikan terima kasih kepada:

1. Orang tua dan keluarga besar yang telah memberikan dorongan moril dan materil serta do'a yang tulus kepada penulis.
2. Teman-teman TPG regular pagi dan Ekstensi yang telah memberikan do'a dan bantuannya serta motivasi dalam menyelesaikan penelitian ini.
3. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu yang telah membantu dan bekerjasama dalam proses studi sampai terselesaikannya skripsi ini.

Semoga setiap tetes peluh yang keluar dari semua pihak dapat menjadi lading kebaikan untuk mendapatkan kebajikan yang hakiki. Aamiin.

Bogor, 12 April 2023

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
PRAKATA.....	7
UCAPAN TERIMA KASIH.....	8
DAFTAR ISI.....	9
DAFTAR TABEL.....	11
DAFTAR GAMBAR.....	12
DAFTAR LAMPIRAN.....	13
I. PENDAHULUAN.....	Error! Bookmark not defined.
A. Latar Belakang.....	Error! Bookmark not defined.
B. Tujuan.....	Error! Bookmark not defined.
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	Error! Bookmark not defined.
A. Snack Bar.....	Error! Bookmark not defined.
B. Tepung Kacang Hijau.....	Error! Bookmark not defined.
C. Pisang Kepok.....	Error! Bookmark not defined.
D. Tepung Pisang.....	Error! Bookmark not defined.
E. Buah Nangka.....	Error! Bookmark not defined.
III. METODE PENELITIAN.....	Error! Bookmark not defined.
A. Bahan dan Alat.....	Error! Bookmark not defined.
B. Waktu dan Tempat Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
C. Metode Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
D. Rancangan Percobaan.....	Error! Bookmark not defined.
E. Analisis Produk.....	Error! Bookmark not defined.
F. Analisis Data.....	Error! Bookmark not defined.
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	Error! Bookmark not defined.

A. Karakteristik <i>Snack Bar</i> dari Tepung Pisang Kepok dan Tepung Kacang Hijau.....	Error! Bookmark not defined.
B. Karakteristik Sensori <i>Snack Bar</i> dari Tepung Pisang Kepok dan Tepung Kacang Hijau	Error! Bookmark not defined.
C. Produk Terpilih	Error! Bookmark not defined.
V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	Error! Bookmark not defined.
A. Kesimpulan	Error! Bookmark not defined.
B. Saran	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR PUSTAKA	Error! Bookmark not defined.
LAMPIRAN.....	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR TABEL

Halaman

1. Karakteristik mutu snack bar**Error! Bookmark not defined.**
2. Kandungan gizi kacang hijau**Error! Bookmark not defined.**
3. Syarat mutu tepung kacang hijau**Error! Bookmark not defined.**
4. Standar Mutu Tepung Pisang (SNI 01-3841-1995) .**Error! Bookmark not defined.**
5. Komposisi nilai gizi buah nangka per 100 gram.....**Error! Bookmark not defined.**
6. Formulasi perlakuan *snack bar* dengan basis perbandingan tepung pisang kepok dan tepung kacang hijau**Error! Bookmark not defined.**
7. Hasil uji kimia *snack bar* dari tepung pisang kepok dan tepung kacang hijau.**Error! Bookmark not defined.**
8. Hasil uji mutu sensori *snack bar* dari tepung pisang kepok dan tepung kacang hijau**Error! Bookmark not defined.**
9. Hasil uji hedonik *snack bar* dari tepung pisang kepok dan tepung kacang hijau.**Error! Bookmark not defined.**
10. Hasil analisis kandungan gizi *snack bar* dengan metode *by difference* **Error! Bookmark not defined.**

DAFTAR GAMBAR

Halaman

1. Diagram alir pembuatan buah nangka kering.**Error! Bookmark not defined.**
2. Diagram alir pembuatan snack bar modifikasi**Error! Bookmark not defined.**

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
1. Prosedur analisis produk snack bar	Error! Bookmark not defined.
2. Data uji hasil karakteristik kimia kadar air snack bar	Error! Bookmark not defined.
3. Data SPSS uji karakteristik kimia kadar air snack bar	Error! Bookmark not defined.
4. Data uji hasil karakteristik kimia kadar abu <i>snack bar</i>	Error! Bookmark not defined.
5. Data uji SPSS karakteristik kimia kadar abu <i>snack bar</i>	Error! Bookmark not defined.
6. Data uji hasil karakteristik kimia kadar protein <i>snack bar</i>	Error! Bookmark not defined.
7. Data uji SPSS karakteristik kimia kadar protein <i>snack bar</i>	Error! Bookmark not defined.
8. Data uji hasil karakteristik kimia serat kasar <i>snack bar</i>	Error! Bookmark not defined.
9. Data uji SPSS karakteristik kimia serat kasar <i>snack bar</i>	Error! Bookmark not defined.
10. Data uji hasil karakteristik kimia kadar lemak <i>snack bar</i>	Error! Bookmark not defined.
11. Data uji SPSS karakteristik kimia kadar lemak <i>snack bar</i>	Error! Bookmark not defined.
12. Data uji hasil karakteristik kimia kadar karbohidrat (<i>by difference</i>) <i>snack bar</i>	Error! Bookmark not defined.
13. Data uji SPSS karakteristik kimia kadar karbohidrat (<i>by difference</i>) <i>snack bar</i>	Error! Bookmark not defined.
14. Data uji hasil organoleptik mutu sensori <i>snack bar</i> (Warna)	Error! Bookmark not defined.
15. Data uji SPSS organoleptik mutu sensori <i>snack bar</i> (Warna)	Error! Bookmark not defined.

16. Data uji hasil organoleptik mutu sensori *snack bar* (Tekstur)**Error! Bookmark not defined.**
17. Data uji SPSS organoleptik mutu sensori *snack bar* (Tekstur)**Error! Bookmark not defined.**
18. Data uji hasil organoleptik mutu sensori *snack bar* (Rasa)**Error! Bookmark not defined.**
19. Data uji SPSS organoleptik mutu sensori *snack bar* (Rasa)**Error! Bookmark not defined.**
20. Data uji hasil organoleptik mutu sensori *snack bar* (Aroma)**Error! Bookmark not defined.**
21. Data uji SPSS organoleptik mutu sensori *snack bar* (Aroma)**Error! Bookmark not defined.**
22. Data uji hasil organoleptik hedonik *snack bar* (Warna)**Error! Bookmark not defined.**
23. Data uji SPSS organoleptik hedonik *snack bar* (Warna)**Error! Bookmark not defined.**
24. Data uji hasil organoleptik hedonik *snack bar* (Tekstur)**Error! Bookmark not defined.**
25. Data uji SPSS organoleptik hedonik *snack bar* (Tekstur)**Error! Bookmark not defined.**
26. Data uji hasil organoleptik hedonik *snack bar* (Rasa)**Error! Bookmark not defined.**
27. Data uji SPSS organoleptik hedonik *snack bar* (Rasa)**Error! Bookmark not defined.**
28. Data uji hasil organoleptik hedonik *snack bar* (Aroma)**Error! Bookmark not defined.**
29. Data uji SPSS organoleptik hedonik *snack bar* (Aroma)**Error! Bookmark not defined.**
30. Data uji hasil organoleptik hedonik *snack bar* (*Overall*)**Error! Bookmark not defined.**

31. Data uji SPSS organoleptik hedonik *snack bar (Overall)***Error! Bookmark not defined.**