

Universitas Ngudi Waluyo
Program Studi Gizi, Fakultas Kesehatan
Skripsi, Agustus 2024
Elsa Kharisma
061191039

KANDUNGAN GIZI DAN TINGKAT KESUKAAN SNACK BAR BERBAHAN DASAR TEPUNG SUKUN (*Artocarpus Altilis*) DAN TEPUNG KACANG HIJAU (*Vigna Radiate L*)

ABSTRAK

Latar Belakang : Snack bar merupakan makanan selingan yang dikonsumsi antara waktu makan utama dalam sehari untuk membantu memenuhi kebutuhan zat gizi, memiliki karakteristik yang padat dan terbuat dari kombinasi beberapa bahan pangan yang digabung menjadi satu dengan bantuan perekat. Modifikasi olahan snack bar yaitu dengan menggunakan bahan dasar tepung sukun dan tepung kacang hijau yang bertujuan untuk meningkatkan kandungan protein.

Tujuan : Mendeskripsikan tingkat kesukaan dan kandungan gizi pada snack bar berbahan dasar tepung sukun (*Artocarpus Altilis*) dan tepung kacang hijau (*Vigna Radiate L*).

Metode: Penelitian eksperimental menggunakan 3 formulasi yaitu dengan perbandingan tepung sukun : tepung kacang hijau F1 = 70%:30%, F2 = 60%:40%, dan F3 = 50%:50%. Uji tingkat kesukaan dilakukan pada 25 panelis agak terlatih. Analisis uji tingkat kesukaan menggunakan uji deskriptif. Analisis kandungan gizi berupa protein dengan mikro-kjedhal, lemak dengan metode soxhlet, karbohidrat dengan *method by difference*, dan kadar air dengan gravimetri.

Hasil : Formulasi snack bar dengan tingkat kesukaan tertinggi yaitu F2 dengan hasil analisis deskriptif 72,6% menggunakan perbandingan tepung sukun 60% dan tepung kacang hijau 40%. Kandungan gizi Snack bar per-100 gram yaitu energi 398,32 kkal, protein 11,37 gram, lemak 7,08 gram, karbohidrat 72,33 gram, dan kadar air 6,6%.

Simpulan : Formulasi terbaik snack bar adalah F2 dengan komposisi tepung sukun 60% dan tepung kacang hijau 40%. Kandungan energi snack bar dapat memenuhi 7,95% kebutuhan energi harian orang dewasa.

Kata Kunci : Snack Bar, Kandungan Gizi, Tepung Sukun, Tepung Kacang Hijau, Tingkat Kesukaan

Ngudi Waluyo University
Study Program Nutrition, Faculty of Health
Thesis, August 2024
Elsa Kharisma
061191016

NUTRITIONAL CONTENT AND LEVEL OF PREFERENCE SNACK BAR MADE FROM BREADFULL FLOUR (*Artocarpus Altilis*) AND MUNG BEAN FLOUR (*Vigna Radiate L*)

ABSTRACT

Background : Snack bars are snacks consumed between main meals in a day to help meet nutritional needs, have solid characteristics and are made from a combination of several food ingredients combined into one with the help of adhesive. Modifications to processed snack bars are using ingredients of breadfruit flour and green bean flour to increase protein content.

Purpose : Determine contained of nutrient and acceptance of snack bar with make from breadfull flour (*Artocarpus Altilis*) and mung bean flour (*Vigna Radiate L*).

Methods : This experiment investigated formulation of breadfull flour : mung bean flour 70:30 (F1), 60:40 (F2), and 50:50 (F3). To determine the preference level, 25 semi-trained panelists were asked to participate in a descriptive test. Analyzed of protein nutrients with micro kjehdal, fat with soxhlet, carbohydrate with method by difference, and water with gravimetry.

Result : Snack bar formulation with a high level of preference is F2 with a descriptive analysis of 72,6% using a ratio of 60% breadfull flour and 40% shark mung bean flour. The nutritional content of biscuits per-100 gram are energy : 398,32 kcal, protein : 11,37 gram, fat : 7,08 gram, carbohydrate : 72,33 gram and water : 6,6%

Conclusion : A good Snack bar formulation F2 with a composition of 60% breadfull flour and 40% mung bean flour. The energy content of snack bar can contributed 7,95% energy need of an adult.

Kata Kunci : Snack Bar, Nutrition Content, beadfull flour, Mung Bean Flour, Level Of Preference