

KADAR SERAT DAN SIFAT SENSORIS *SNACK BAR* DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG REBUNG AMPEL (*Bambusa vulgaris*)

Olga Septadiya¹, Yunan Kholifatuddin Syadi², Joko Teguh Isworo³

^{1,2,3}Program Studi D III Gizi Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan
Universitas Muhammadiyah Semarang

ABSTRAK

Snack bar merupakan salah satu produk makanan ringan yang berbahan dasar tepung terigu, kacang-kacangan, dan sereal yang memiliki kandungan serat yang tinggi. Tepung terigu merupakan salah satu komoditi impor di Indonesia, untuk itu perlu adanya alternatif pengganti tepung terigu. Salah satu bahan pangan lokal yang dapat dimanfaatkan tepung adalah rebung. Rebung memiliki kandungan serat yang tinggi sehingga dapat dijadikan sebagai bahan pengganti tepung terigu dalam pembuatan *snack bar*.

Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen dengan rancangan acak lengkap yang bertujuan untuk mengetahui kadar serat dan sifat sensoris *snack bar* dengan penambahan tepung rebung 0%, 10%, 20%, 30%, 40%.

Hasil penelitian dengan uji Duncan diperoleh bahwa ada perbedaan kadar serat antara penambahan 0%, dengan 40% dan tidak adabeda antara penambahan 0% dengan 10% dan 30% dengan 40%. Dari uji sensoris diperoleh bahwa panelis lebih menyukai *snack bar* dengan penambahan tepung rebung 10%.

Kata Kunci : kadar serat, sifat sensoris, *snack bar*

FERTILIZER AND NATURE OF SNACK BAR SENSORIS WITH ADDITION OF REBUNG AMPEL ((*Bambusa vulgaris*)FLOUR

Olga Septadiya¹, Yunan Kholifatuddin Syadi², Joko Teguh Isworo³
^{1,2,3}D III Nutrition Studies Program Faculty of Nursing and Health Sciences
University of Muhammadiyah Semarang

ABSTRACT

Snack bars are one of the snack foods made from wheat flour, nuts, and cereals that have high fiber content. Wheat flour is one of the import commodities in Indonesia, for that it is necessary to substitute wheat flour. One of the local food ingredients that can be used by flour is bamboo shoots. Bamboo shoots have a high fiber content that can be used as a substitute for flour in making snack bars.

This research is an experimental study with a completely randomized design that aims to determine the fiber content and the sensory nature of snack bars by adding bamboo shoot flour 0%, 10%, 20%, 30%, 40%.

The results of the study with the Duncan test showed that there was a difference in fiber content between 0% addition, 40% and no difference between the addition of 0% and 10% and 30% with 40%. From the sensory test it was found that panelists preferred snack bars with flour addition 10% bamboo shoots.

Keywords : fiber content, sensory properties, *snack bar*

