

## SUMMARY

# PEMBUATAN SNACK BAR BEBAS GLUTEN DARI BAHAN BAKU TEPUNG MOCAF DAN TEPUNG BERAS PECAH KULIT

Created by VETY EKA SEPTIANI

**Subject** : MAKANAN, TEPUNG, MODIFIKASI

**Subject Alt** : FOOD, FLOUR, MODIFICATION

**Keyword** : bebas gluten;kacang merah;snack bar;snack sehat tepung mocaf;tepung beras pecah kulit

### Description :

Pola hidup masyarakat sekarang cenderung lebih memilih makanan yang praktis dalam memenuhi kebutuhan gizinya. Salah satu pangan fungsional yang beredar di masyarakat adalah snack bar. Snack bar yang ada di pasaran, biasanya menggunakan tepung kedelai sebagai bahan dasarnya. Pada penelitian ini mempunyai tujuan umum yaitu membuat snack bar bebas gluten dengan menggunakan bahan dasar tepung mocaf dan tepung beras pecah kulit dalam pemanfaatan pangan lokal yang ada di Indonesia. Selain itu, penelitian ini juga mempunyai tujuan khusus yaitu mengetahui daya terima, kandungan gizi dan karakteristik fisik pada snack bar bebas gluten. Sebelum snack bar ini dianalisis kimia dan fisik, dilakukan uji organoleptik dengan menilai hedonik dan mutu hedonik untuk mendapatkan perlakuan dengan daya terima yang paling disukai. Perlakuan dengan daya terima yang paling disukai didapatkan dari hasil nilai mean pada parameter tingkat keseluruhan kesukaan. Selanjutnya perlakuan terbaik hasil uji organoleptik, dilakukan analisis kimia (analisis proksimat) dan analisis fisik (hardness, springiness dan cohesiveness). Parameter dari uji organoleptik akan diuji statistic dengan menggunakan One Way Anova kemudian di uji lanjut dengan Bonferonni. Hasil peneitian menunjukkan bahwa snack bar yang paling disukai adalah 75% Tepung Mocaf dan 25% Tepung beras pecah kulit yang ada pada perlakuan F2. Hasil analisis kimia menunjukkan kadar air 5,92% , kadar abu 1,68%, kadar lemak 4,42%, kadar protein 5,6% dan kadar karbohidrat 82,83%. Hasil analisis fisik menunjukkan bahwa hardness (kekerasan) adalah 275,5 g force, untuk springiness (elastisitas) adalah 0,69 mm dan untuk cohesiveness (daya kohesif) adalah 0,98.

**Contributor** : Idrus Justat, Ph.D

**Date Create** : 17/10/2016

**Type** : Text

**Format** : PDF

**Language** : Indonesian

**Identifier** : UEU-Undergraduate-201232126

**Collection** : 201232126

**Call Number** : 32-2016-S038

**Source** : Undergraduate Theses of Nutrition

**Relation Collection** Fakultas Ilmu Kesehatan

**COverage** : Civitas Akademika Universitas Esa Unggul

**Right** : @Perpustakaan Universitas Esa Unggul

**Full file - Member Only**

If You want to view FullText...Please Register as MEMBER

**Contact Person :**

Astrid Chrisafi (mutiaraadinda@yahoo.com)

Thank You,

Astrid ( astrid.chrisafi@esaunggul.ac.id )

Supervisor