

UNIVERSITAS ESA UNGGUL
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
PROGRAM STUDI ILMU GIZI
SKRIPSI, AGUSTUS 2017

BRITANIA

PEMANFAATAN TEPUNG AMPAS KELAPA DAN TEPUNG BEKATUL
DALAM PEMBUATAN *SNACK BAR* KAYA SERAT DENGAN RASA *GREEN TEA*

VI BAB, 75 Halaman, 46 Daftar Pustaka, 10 Tabel, 14 Grafik, 11 Lampiran

Latar Belakang : *Snack bar* dapat dibuat dari berbagai macam bahan pangan, tepung ampas kelapa dan tepung bekatul dapat digunakan sebagai bahan dasar pembuatan *snack bar*. Serat dalam tepung ampas kelapa dan tepung bekatul memiliki kandungan yang tinggi, sehingga tepung ampas kelapa dan tepung bekatul dapat digunakan sebagai sumber serat alternatif dan untuk pemanfaatan bahan pangan lokal.

Tujuan : Menentukan formulasi, menganalisis zat gizi, dan daya terima *snack bar* tepung ampas kelapa dan tepung bekatul.

Hasil : Berdasarkan hasil uji sifat hedonik dan mutu hedonik pada *snack bar* tepung ampas kelapa dan tepung bekatul dengan rasa *green tea*, menunjukkan bahwa semua formulasi dapat diterima dan mempunyai mutu yang sama. Hasil analisis zat gizi terpilih *snack bar* perlakuan F3 dengan penambahan tepung ampas kelapa 5 g dan tepung bekatul 15 g yaitu karbohidrat 50.57 %, protein 12.65 %, lemak 18,66 %, serat 4.56 %, kadar air 15.85 %, kadar abu 1.91 %. Didapatkan produk terpilih *snack bar* perlakuan F2 dengan penambahan tepung ampas kelapa 10 g dan tepung bekatul 10 g.

Kesimpulan : Produk *snack bar* perlakuan F3 telah memenuhi standar berdasarkan hasil analisis zat gizi dan *snack bar* perlakuan F2 merupakan produk terpilih berdasarkan hasil uji hedonik.

Kata Kunci : *Green Tea*, Serat, *Snack bar*, Tepung Ampas Kelapa, Tepung Bekatul



ABSTRACT

ESA UNGGUL UNIVERSITY
FACULTY OF HEALTH
NUTRITION DEPARTMENT
SKRIPSI, AGUSTUS 2017

BRITANIA

USES COCONUT DREGS FLOUR AND BRAN FLOUR IN THE PURPOSE OF
SNACK BAR WEALTHY FIBER WITH GREEN TEA FLAVOUR

VI, 75 Pages, 46 Bibliography, 10 Tables, 14 Graphies, 11 Attachments

Background : Snack bars can be made from a variety of foodstuffs, coconut dregs flour and bran flour can be used as a base for making snack bars. Fiber in coconut dregs flour and bran flour have high content, so that the coconut dregs flour and rice bran can be used as a source of alternative fiber and for the utilization of local food.

Method : Determine the formulation, analyze the nutrients, And a favorite snack bar of coconut dregs flour and rice bran flour.

Result : Based on the result of test of hedonic characteristic and hedonic quality at snack bar of coconut dregs flour and bran flour with green tea flavour, show that all formulations are acceptable and have the same quality. The result of nutrient analysis of snack bar treatment of F3 with addition of 5kg coconut flour bar and 15g germ flour were carbohydrate 50.57%, protein 12.65%, fat 18.66%, fiber 4.56%, water content 15.85%, 1.91% ash content. The product of F2 snack bar was selected with the addition of coconut dregs flour 10 g and bran flour 10 g.

Conclusion : The product of F3 snack bar meets the standard based on nutrient analysis result and F2 snack bar is the selected product based on hedonic test result.

Key Words : Bran Flour, Coconut Dregs Flour, Fiber , Green Tea Flavour, Snack bar