

ABSTRAK

Latar Belakang: Salah satu permasalahan yang timbul yaitu kurangnya stamina dan daya tahan tubuh atlet menjadi permasalahan utama pada atlet olahraga karena dapat mempengaruhi hasil prestasi olahraga atlet. prestasi atlet dipengaruhi oleh asupan sehari-hari atlet selain itu pada waktu 2-3 jam sebelum pertandingan dapat diberikan *snack* agar mudah dikonsumsi secara ringkas dan mudah untuk dibawa kemana-mana.

Tujuan: Untuk mengembangkan formula *snackbar* dengan penambahan tepung jagung, untuk menganalisis daya terima (aroma, warna, tekstur, rasa dan keseluruhan), dan menganalisis kandungan zat gizi *snackbar* dengan substitusi tepung kacang hijau.

Metode: penelitian ini menguji daya terima dan nilai gizi *snackbar*. Penelitian ini masuk kedalam penelitian eksperimental dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dua faktor (TKH= Tepung Kacang Hijau dan TJ=Tepung Jagung) dengan 3 taraf perlakuan yaitu F0 atau formulasi kontrol (100 gr TJ):(0 gr TKH), F1(50 gr TJ:50 gr TKH), F2(0grTJ:100grTKH). Zat gizi yang dianalisa adalah proksimat yang dilakukan dilaboratorium. Analisis sensori dilakukan pada 30 orang panelis konsumen menggunakan *likert*, karena penelitian ini dilakukan bersamaan dengan terjadinya pandemi Covid-19 maka uji organoleptik hedonik kepada konsumen.

Hasil: Ada perbedaan yang signifikan pada parameter warna, rasa dan aroma. Namun pada parameter tekstur tidak ada perbedaan yang signifikan. Hal ini menunjukkan semua formulasi dapat diterima oleh konsumen. hasil nilai zat gizi semua formulasi memiliki perbedaan yang signifikan, tetapi jika dibandingkan dengan standar SNI pada *snackbar* yang sesuai ada tiga point yaitu karbohidrat F0, protein F1, lemak F2, dan kadar abu F1, dan yang terpilih F. Dari hasil analisis zat gizi pada F1 per 100 gr memiliki kandungan karbohidrat 49,67%, protein 25,56%, lemak 9,35%, kadar air 13,56%, kadar abu 1,85%.

Kesimpulan: ada perbedaan yang signifikan terhadap karbohidrat, protein, lemak dan kadar abu pada pembuatan *snackbar* dengan penambahan tepung jagung. Ada perbedaan signifikan pada parameter warna, rasa dan aroma *snackbar* tepung kacang hijau.

Kata kunci: *Snackbar*, tepung kacang hijau, marathon

ABSTRACT

Background: One of the problems that arise is the lack of stamina and my resistance to athletes is a major problem for sports athletes because it can affect the results of athlete's sports achievements. Athlete's performance is influenced by the daily intake of the athlete. Besides that 2-3 hours before the competition, a snack can be given so that it is easy to consume in concise manner and easy to carry anywhere.

Objective: To develop a snackbar formula with the addition of corn flour, analyze the acceptability (aroma, taste, texture, taste and overall) and analyze the nutritional content of the mung bean flour snackbar with the addition of corn flour.

Methods: This study tested the acceptability and nutritional value of snack bars. This study entered into experimental research with two-factor Completely Randomized Design (CRD) (TKH = Mungbean Flour and TJ = Corn Flour) with 3 levels of treatment, namely F0 or control formulation (100 gr TJ) :(0 gr TKH), F1 (50 gr TJ: 50 gr TKH), F2 (0grTJ: 100grTKH). The nutrients analyzed are proximate which are carried out in the laboratory. Sensory analysis was carried out on 30 consumer panelists using Likert, because this research was carried out in conjunction with the Covid-19 pandemic, the hedonic organoleptic test was carried out on consumers.

Results: there are significant differences in the parameters of color, taste and aroma. However, there is no significant difference in texture parameters. This shows that all formulations are acceptable to consumers. The results of the nutritional value of all formulations have a significant difference, but when compared with the SNI standard on the appropriate snackbar there are three points, namely carbohydrates F0, F1 protein, F2 fat, and F1 ash content, and the selected ones are F. F1 per 100 gr has carbohydrate content of 49.67%, 25.56% protein, 9.35% fat, 13.56% moisture content, 1.85% ash content.

Conclusion: There are significant differences in carbohydrates, protein, fat and ash content in snackbar making with the addition of corn flour. There are significant differences in the parameters of color, taste and aroma of green bean flour snackbar.

Keywords:

Snackbar,

mung

bean

flour,marathon.

ggul

Universitas
Esa Unggul

Universita
Esa U

ggul

Universitas
Esa Unggul

Universita
Esa U

ggul

Universitas
Esa Unggul

Universita
Esa U



Universitas
Esa Unggul

Universitas
Esa Unggul

Universitas
Esa Unggul