

ABSTRAK

Nama : Vety Eka Septiani

NIM : 2012-32-126

Judul : Pembuatan Snack Bar Bebas Gluten dari Bahan Baku Tepung Mocaf dan Tepung Beras Pecah Kulit

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.

Kata Kunci : Bebas Gluten, Kacang Merah, Snack Bar, Snack Sehat Tepung Mocaf, Tepung Beras Pecah Kulit.

ABSTRACT

Name : Vety Eka Septiani

NIM : 2012-32-126

Title : The Making of Gluten Free Snack Bar from Rawa Material Mocaf Flour and Broen Rice Flour

Nowadays, people prefer choose the fast food in completing nutritional needs. One of them is functional food which has revolving in society, such as snack bar. Snack bar available in the market, usually use soy flour as basic materials. In this research has a general purpose which is to make gluten-free snack bar by using the basic ingredients of mocaf flour and brown rice flour in the utilization of local food in Indonesia. Before analyzing the snack bar, snack bar will be conducted organoleptic tests by assessing the hedonic and hedonic quality to get acceptance of the treatment with the most preferred. Furthermore, best treatment of the results of organoleptic tests, will be conducted chemical analysis (proximate analysis) and physical analysis. The parameters of the organoleptic test will be tested statistically by using One Way Anova then tested continue with Bonferonni. The results showed that the snack bar most preferred is 75% of mocaf flour and 25% of brown rice flour that exist in the treatment of F2. The results of chemical analysis showed the water content is 5.92%, ash content is 1.68%, the fat content is 4.42%, protein content is 5.6% and the carbohydrate content was 82.83%. Physical analysis results showed that the hardness is 275.5 g force, for springiness is 0.69 mm and for cohesiveness is 0.98. Keyword : Gluten Free, Red Beans, Snack Bar, Healthy Snack, Mocaf Flour, Brown Rice Flour.

Keyword : Gluten Free, Snack Bar, Kidney Beans, Healthy Snack, Mocaf Flour, Brown Rice Flour