

**PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG KUNIR PUTIH  
(*Curcuma mangga* Val.) DAN CARBOXYMETHYL CELLULOSE  
TERHADAP KADAR TANIN DAN SERAT DALAM SNACK BAR PATI  
JAGUNG-BERAS MERAH**

Wahyu Ardi Saputro

INTISARI

Makanan selingan atau cemilan merupakan faktor yang penting bagi pertumbuhan, karena jajanan menyumbangkan energi dan zat gizi yang diperlakukan, sehingga jajanan yang berkualitas baik akan mempengaruhi kualitas makanan.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mendapatkan formulasi snack bar, beras merah, dengan penambahan tepung kunir putih (*curcuma mangga val*), dan CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) yang mengandung kadar tanin dan kadar serat tinggi.

Penelitian dilakukan menggunakan Rancangan Acak Dalam Blok Lengkap (RABL) pola factorial dengan dua faktor yaitu substitusi tepung kunir putih, (*curcuma mangga val.*) (4%, 8%, 12%) dan penambahan CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) (0,5%, 1,0%, 1,5%) hasil yang diperoleh dilakukan analisa statistik menggunakan uji varian (ANOVA) pada tingkat kepercayaan 95%.

Kandungan tanin pada *snack bar* terbaik adalah 0,12. Semakin tinggi substitusi tepung kunir putih maka kadar tanin yang didapat semakin tinggi. Kadar serat pada *snack bar* terbaik adalah 18,66. Semakin tinggi substitusi penambahan tepung kunir putih maka kadar serat kasar semakin tinggi.

## ABSTRACT

### THE EFFECT OF WHITE SAFFRON (*Curcuma mangga Val.*) FLOUR ADDITION ON TANIN AND FIBER CONTENT OF THE CORN STARCH- BROWN RICE SNACK BAR

A snack or snack is an important factor for growth because snack contribute energy and nutrients tha are treated so that good quality snack will affect food. To get a snack bar formulation brown rice with addition of whitw turmeric flour (*curcuma manga val*) and CMC which contains high level of tannin and fiber.

The study was conducted using a complete block randomized design, factorial pattern with two factors, namely the substitution of white tumerci flour (*curcuma mangga val.*) (4%, 8%, 12%) and addition CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) (0,5%, 1,0%, 1,5%) the result obtained were analyzes using the statistical analysis of variance at the confidence level 95%.

The tannin content in the best *snack bar* is 0,120. That the higher the substitution of white turmeric flour. The fiber content in the best *snack bar* is 18,66. That the higher substitution for the addition of whute turmeric flour, the higher the crude fiber content.

**Keywords:** *White turmeric flour, CMC, Tannin Content, Crude Fiber.*