**TEKSTUR, SIFAT KIMIA, DAN TINGKAT KESUKAAN *SNACK BARS* DENGAN VARIASI RASIO TEPUNG KACANG TUNGGAK DAN PISANG RAJA BANDUNG**

**FEDRIKUS DEDI KURNIAWAN**

**14032083**

**Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Mercu Buana Yogyakarta**

**INTISARI**

Pada umumnya snack bars berbahan baku kedelai dan buah-buahan yang dikeringkan. Sampai saat ini kedelai masih impor, dengan demikian perlu dicari pengganti alternatif yaitu kacang tunggak. Pisang raja bandung merupakan buah yang murah dan mudah didapat, sehingga kacang tunggak dan pisang raja bandung berpotensi untuk dibuat snack bars. Penelitian ini bertujuan untuk menentukan rasio tepung kacang tunggak dan tepung pisang raja bandung yang tepat sehingga dapat menghasilkan snack bars yang disukai panelis.

Rancangan Percobaan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) 1 faktor yaitu variasi rasio tepung kacang tunggak dan tepung pisang raja bandung dengan 4 level yaitu 20%:80%, 40%:60%, 60%:40%, dan 80%:20%. Analisis yang dilakukan yaitu tekstur, sifat kimia (kadar air, abu, dan protein), dan tingkat kesukaan (warna, aroma, tekstur, rasa, dan keseluruhan). Data penelitian selanjutnya dianalisis varian (ANOVA) dan DMRT pada tingkat α = 0,05.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa snack bars dengan variasi rasio tepung kacang tunggak dan tepung pisang raja bandung disukai panelis. Variasi rasio tepung kacang tunggak dan tepung pisang raja bandung berpengaruh terhadap tekstur, kadar air dan protein, tingkat kesukaan warna dan tekstur snack bars yang dihasilkan. Semakin besar rasio tepung kacang tunggak yang digunakan maka nilai teksturnya semakin besar, kadar air dan kadar proteinnya semakin meningkat, warna dan teksturnya semakin disukai. Rasio yang tepat antara tepung kacang tunggak dan tepung pisang raja bandung yang paling disukai panelis yaitu 60%:40% dengan nilai tekstur 7,5 kg, kadar air 12,76%, kadar abu 3,61%bk, kadar protein 19,86%bk.

**Kata kunci**: snack bars, kacang tunggak, pisang raja bandung.

**TEXTURE, CHEMICAL PROPERTIES AND PREFERRENCE OF SNACK BARS WITH COWPEA AND RAJA BANDUNG BANANA FLOUR RATIO VARIATIONS**

**FEDRIKUS DEDI KURNIAWAN**

**14032083**

**ABSTRACT**

 Generally snack bars made from soy and dried fruits. Unfortunately, soybeans are still imported, as such need to be sought alternative is cowpea. Raja bandung banana is cheap and easily obtainable, so banana and cowpea can be used to make snack bars. The aim of this research is to determine the appropriate ratio of cowpea flour and raja bandung banana flour, so it can produce a preferred snack bars by the panelists.

The design experiments used in this research was Completely Randomized Design (CRD) 1 factor that is ratio variation of cowpea flour and raja bandung banana with 4 levels were 20%:80%, 40%:60%, 60%:40%, and 80%:20%. The assays conducted are texture, chemical properties (moisture, ash, and protein), and the level of preference (color, aroma, texture, taste, and overall ) analysis. The research data then processed with analysis of variance (ANOVA) and Duncan Multiple Range Test (DMRT) of α = 0.05.

The results of research showed the snack bars with variations of ratio of cowpea flour and raja bandung banana flour were preferred by the panelists. The ratio variation of cowpea flour and raja bandung banana flour affect the texture, moisture content and protein, color and texture preference level. The larger ratio of cowpea flour used, the larger value of texture, moisture content and protein content increased, color and texture are increasingly favored. The ratio between cowpea flour and raja bandung banana flour that the most preferred by the panelists was 60%:40% with a value of 7.5 kg texture, moisture content of 12.76%, ash content of 3.61% bk, the protein content of 19.86% bk.

Key Word: snack bars, cowpea, raja bandung banana