

ANALISIS MUTU SENSORI DAN KIMIA PRODUK *SNACK BAR MIX NUTS*

Ayu Putri Hadi Amalia
NIM. 201902006

ABSTRAK

Pendahuluan : *Snack bar mix nuts* merupakan produk makanan yang terbuat dari berbagai campuran bahan kering yaitu kacang-kacangan dan buah-buahan kering yang dipadukan dengan bahan pengikat. Kacang-kacangan yang digunakan terdiri dari kacang kedelai, kacang tanah dan kacang mete yang memiliki kandungan zat besi cukup tinggi, sehingga produk *snack bar mix nuts* ini diharapkan menjadi salah satu alternatif makanan selingan yang dapat membantu untuk memenuhi kebutuhan zat besi pada remaja putri. Tujuan penelitian untuk menganalisis karakteristik organoleptik, daya terima, kandungan zat besi, protein dan air pada *snack bar mix nuts*.

Metode : Penelitian ini menggunakan desain penelitian eksperimental, dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari 3 faktor dan 3 taraf perlakuan yaitu F1 (70%:15%:15%), F2 (60%:20%:20%) dan F3 (50%:25%:25%).

Hasil : Hasil uji statistik untuk uji organoleptik terdapat perbedaan yang signifikan ($p < 0,05$) pada indikator aroma dan tekstur. Hasil uji hedonik tertinggi terdapat pada formula F3 dengan total presentase 100,31% (sangat suka). Hasil uji kandungan zat besi tertinggi terdapat pada formula F2 sebesar 4,61 mg. Hasil uji kandungan protein tertinggi terdapat pada formula F1 sebesar 27,85%. Hasil uji kadar air tertinggi terdapat pada formula F1 sebesar 7,29%.

Kesimpulan : Kesimpulan dari penelitian ini menunjukkan *snack bar mix nuts* dapat diterima oleh remaja putri dan mengandung sumber zat besi.

Kata Kunci : Kacang Mete, Kacang Tanah, Kedelai, *Snack Bar*, Zat Besi.

ANALYSIS OF SENSORY AND CHEMICAL QUALITY OF SNACK BAR MIX NUTS PRODUCTS

ABSTRACT

Mix nuts snack bar is a food product with a solid, compact, rod-shaped texture made from various mixtures of dry ingredients, namely nuts and dried fruits combined with a binder. The nuts used consist of soybeans, peanuts and cashews which have quite a high iron content, so the mix nuts snack bar product is expected to be an alternative snack that can fulfill the iron in young women. The aim of this study was to analyze the organoleptic characteristics, acceptability, iron content, protein content and water content in the mix nuts snack bar. Experimental research design, with Completely Randomized Design (CRD) consisting of 3 formulas and 3 treatment levels namely F1 (70%:15%:15%), F2 (60%:20%:20%) and F3 (50%:25%:25%). The results of statistical tests using Kruskal Wallis analysis followed by the Mann Whitney test for organoleptic tests showed significant differences ($p < 0.05$) in aroma and texture indicators. The highest hedonic test results were found in the F3 formula with a total percentage of 100.31% (very like). The highest iron content test results were found in the F2 formula of 4.61 mg. The highest protein content test results were found in the F1 formula of 27.85%. The highest water content test results were found in the F1 formula of 7.29%. The conclusion of this study shows that the mix nuts snack bar can be accepted by young women and contains a source of iron.

Keywords: Cashews, Peanuts, Soybeans, Snack Bar, Iron Content.