

**FORMULASI SNACK BAR BERBAHAN DASAR TEPUNG
AMPAS KELAPA DAN TEPUNG AMPAS TAHU**

***SNACK BAR FORMULATION BASED FLOUR COCONUT DREGS
AND TOFU DREGS***

SKRIPSI SARJANA SAINS

Oleh

RAEIZA MAHFA ABDILLAH



**PROGRAM STUDI BIOLOGI
FAKULTAS BIOLOGI DAN PERTANIAN
UNIVERSITAS NASIONAL
JAKARTA
2023**

PROGRAM STUDI BIOLOGI UNIVERSITAS NASIONAL

Skripsi, Jakarta Agustus 2023

Raeiza Mahfa Abdillah

FORMULASISNACKBARBERBAHANDASARTEPUNG AMPASKELAPADAN TEPUNG AMPASTAHU

x + 44 halaman, 6 tabel, 2 gambar, 17 lampiran

Snack bar merupakan makanan ringan berbentuk batang yang umumnya dikonsumsi sebagai camilan. Pada umumnya bahan baku utama dalam pembuatan *snack bar* adalah sereal, tetapi bisa juga terbuat dari tepung-tepungan. *Snack bar* pada penelitian ini menggunakan tepung ampas kelapa yang dikombinasikan dengan tepung ampas tahu. Tepung ampas kelapa memiliki kandungan protein 12,6%, karbohidrat 39,1%, serat kasar 13%, lemak 9,2%, kadar abu 8,2%, dan kadar air 4,2%. Sedangkan tepung ampas tahu mengandung protein sebesar 17,72%, karbohidrat 66,24%, serat kasar 3,23% lemak 2,62%, kadar abu 3,58%, dan kadar air 9,84%. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui formulasi terbaik rasio tepung ampas kelapa dan tepung ampas tahu dalam pembuatan *snack bar*. Penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap dengan perlakuan formulasi tepung ampas kelapa dan tepung ampas tahu. Hasil penelitian menunjukkan bahwa formulasi tepung ampas kelapa dan tepung ampas tahu berpengaruh nyata terhadap nilai sensori *snack bar* yang dihasilkan. Perlakuan SB1 (tepung ampas kelapa 30% : tepung ampas tahu 70%) merupakan formulasi yang paling disukai panelis dengan skor rata-rata warna 3,68 (suka), aroma 3,28 (netral), rasa 3,96 (suka), tekstur 3,92 (suka), dan keseluruhan 3,92 (suka). Adapun hasil analisis proksimat *snack bar* SB 1 adalah karbohidrat sebesar 53,07%, lemak 30,43%, protein 9,08%, kadar abu 1,74%, kadar air, 5,68% dan serat kasar 15,66%.

Kata kunci : *Camilan, kelapa, organoleptik, proksimat, tahu*

Daftar bacaan : 50 (1992-2023)

**FORMULASI SNACK BAR BERBAHAN DASAR TEPUNG
AMPAS KELAPA DAN TEPUNG AMPAS TAHU**

**Skripsi ini diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
SARJANA SAINS DALAM BIDANG BIOLOGI**



Oleh

**RAEIZA MAHFA ABDILLAH
(183112620150062)**

**PROGRAM STUDI BIOLOGI
FAKULTAS BIOLOGI DAN PERTANIAN
UNIVERSITAS NASIONAL
JAKARTA
2023**

Judul Skripsi

: FORMULASI *SNACK BAR* BERBAHAN DASAR
TEPUNG AMPAS KELAPA DAN TEPUNG AMPAS
TAHU

Nama Mahasiswa

: Raeiza Mahfa Abdillah

Nomor Pokok

: 183112620150062



Tanggal Lulus : 16 Agustus 2023

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Allah SWT yang telah memberikan kenikmatan tiada henti kepada hambanya yang tak pernah luput dari kesalahan. Tak lupa juga kepada inspirasi kehidupan yakni Nabi Muhammad SAW.

Pepatah Jawa pernah berkata “*urip iku urup*” yang berarti hidup itu hendaknya menyala dan memberikan manfaat bagi orang lain disekitar. Seperti halnya skripsi ini, besar harapan bisa memberikan dampak bermanfaat bagi para pembaca. walaupun masih banyak kekurangan yang terjadi.

Tak lupa juga ingin mengucapkan terima kasih banyak kepada Nenek, kedua orang tua, adik-adik dan keluarga besar saya yang selalu senantiasa memberikan dukungan moral baik dikala sedih maupun senang, juga kepada semua pihak yang telah berjasa/membantu penulis dalam menyelesaikan skripsi, yakni:

1. Ibu Dra. Yulneriwarni, M.Si. selaku Pembimbing Pertama yang selalu memberikan saran, kritik, dan masukan terkait skripsi ini.
2. Ibu Astri Zulfa, S.Si. M.Si. selaku Pembimbing Kedua yang selalu memberikan saran, kritik, dan masukan terkait skripsi ini.
3. Bapak Dr. Tatang Mitra Setia, M.Si. selaku Dekan Fakultas Biologi & Pertanian Universitas Nasional.
4. Bapak Drs. Ikhsan Matondang, M.Si. selaku Pembimbing Akademik yang selalu bersabar dalam menghadapi mahasiswa/i Fabiona 2018.
5. Seluruh teman-teman Fakultas Biologi Universitas Nasional Angkatan 2018.
6. Teman-teman asisten laboratorium Dhani, Evi, dan Afifah terimakasih atas pembicaraan mengenai penulisan selama proses skripsi ini berlangsung.
7. Kepada Badan Semi Otonom KSEP dan BIC, yang selalu memberikan dukungan semangat.
8. Teman-teman “Anugerah Jaya Esport” yang selalu memotivasi saya dimanapun dan kapanpun.
9. Bapak Adi, Bapak Faruq, dan Bapak Agus selaku laboran Fakultas Biologi,
10. Serta seluruh pihak yang terlibat dalam pembuatan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa masih ada beberapa kekurangan yang harus diperbaiki, baik dari segi penulisan maupun isi. Oleh sebab itu, dibutuhkannya kritik ataupun saran yang membangun demi terciptanya skripsi yang lebih baik untuk kedepan. Penulis berharap semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi para pembaca dan menambah pengetahuan dalam hal terkait.



Penulis

Jakarta, Agustus 2023

DAFTAR ISI

Halaman

KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR TABEL	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
BAB II METODE PENELITIAN	3
A. Waktu dan tempat penelitian	3
B. Instrumen penelitian.....	3
C. Cara kerja	5
D. Rancangan penelitian.....	11
E. Analisis data	11
BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN	13
A. Hasil Penelitian	13
1. Uji Organoleptik	13
2. Uji Proksimat	16
B. Pembahasan.....	17
1. Uji Organoleptik	17
2. Uji Proksimat	20
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....	27
A. Kesimpulan.....	27
B. Saran.....	27
DAFTAR PUSTAKA.....	29
GAMBAR LAMPIRAN.....	33
TABEL LAMPIRAN	37

DAFTAR GAMBAR

Halaman

Naskah

Gambar 1. Skema penelitian.....	5
Gambar 2. <i>Snack bar</i> tepung ampas kelapa dan tepung ampas tahu dengan lima perlakuan.....	15

Lampiran

Gambar Lampiran 1. Alur pembuatan tepung ampas kelapa	33
Gambar Lampiran 2. Alur pembuatan tepung ampas tahu.....	34
Gambar Lampiran 3. Alur pembuatan <i>snack bar</i>	35
Gambar Lampiran 4. Uji organoleptik terhadap beberapa panelis	36



DAFTAR TABEL

Halaman

Naskah

Tabel 1. Definisi Operasional Variabel (DOV).....	4
Tabel 2. Formulasi <i>snack bar</i> tepung ampas kelapa dengan tepung ampas tahu	7
Tabel 3. Rekapitulasi hasil analisis sidik ragam formulasi <i>snack bar</i>	13
Tabel 4. Hasil uji duncan pada setiap formulasi terhadap beberapa parameter.....	14
Tabel 5. Kandungan proksimat pada <i>snack bar</i> terbaik	16
Tabel 6. Perbandingan kandungan proksimat <i>snack bar</i> terbaik.....	17

Lampiran

Tabel Lampiran 1. Formulir uji organoleptik.....	37
Tabel Lampiran 2. Hasil analisa ANOVA yang menyatakan terdapat pengaruh formulasi terhadap parameter warna	38
Tabel Lampiran 3. Hasil analisa Duncan untuk memperlihatkan tingkat formulasi terbaik terhadap parameter warna	38
Tabel Lampiran 4. Hasil analisa ANOVA yang menyatakan terdapat pengaruh formulasi terhadap parameter aroma.....	39
Tabel Lampiran 5. Hasil analisa Duncan untuk memperlihatkan tingkat formulasi terbaik terhadap parameter aroma	39
Tabel Lampiran 6. Hasil analisa ANOVA yang menyatakan terdapat pengaruh formulasi terhadap parameter rasa	40
Tabel Lampiran 7. Hasil analisa Duncan untuk memperlihatkan tingkat formulasi terbaik terhadap parameter rasa.....	40
Tabel Lampiran 8. Hasil analisa ANOVA yang menyatakan terdapat pengaruh formulasi terhadap parameter tekstur	41
Tabel Lampiran 9. Hasil analisa Duncan untuk memperlihatkan tingkat formulasi terbaik terhadap parameter tekstur	41
Tabel Lampiran 10. Hasil analisa ANOVA yang menyatakan terdapat pengaruh formulasi terhadap parameter keseluruhan	42

Tabel Lampiran 11. Hasil analisa Duncan untuk memperlihatkan tingkat formulasi terbaik terhadap parameter keseluruhan..... 42

Tabel Lampiran 12. Hasil uji proksimat (kadar protein, lemak, dan air) terhadap formulasi terbaik 43

Tabel Lampiran 13. Hasil uji proksimat (kadar serat kasar, dan abu) terhadap formulasi terbaik..... 44

