

DAYA TERIMA SNACK BAR KARAPOSA**Retno S. Lestari¹ Thresia Dewi K.B^{1*} Chaerunnimah¹ Rizki Ayu Ningtyas²**¹ Dosen Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Makassar² Alumni Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Makassar*Korespondensi : thresiadewikartini@poltekkes-mks.ac.id/081242054419**Artikel History**

Submitted: 06 Februari 2022 Revised: 03 Maret 2022 Accepted: 26 Juni 2022

ABSTRACT

These food products have sufficient nutritional content to meet the needs during activities or when a person does not have enough time to eat. One practical food is a snack bar. Banana dumplings or banana sale can be eaten directly or processed into other food products, such as snack bars. Snack bar Karaposa is a snack bar based on local food, namely red beans and banana dampo. The aim, of the study was to assess the acceptability of the Karaposa snack bar. Design, pre-experimental research with post-test group design. This study provides treatment with the addition of banana dampo with concentrations of 0%, 10%, and 20% of the weight of the main ingredient on the snack bar. The study based on the average acceptability test score showed that the F1 snack bar Karaposa formula was the most preferred by the panelists from the aspect of color, aroma, texture and taste. Although Friedman test results showed that there was an effect of adding dampo banana to the color and aroma of the Karaposa snack bar, it was not significantly different between formulas F0, F1 and F2. The F1 formula for the Karaposa snack bar with the addition of 10% dampo banana was the most preferred by the panelists.

Keywords: Acceptance, Karaposa, Snack Bar

PENDAHULUAN

Kemajuan teknologi di bidang pangan membuat berbagai jenis produk makanan yang mudah dan praktis untuk dikonsumsi. Produk makanan tersebut memiliki kandungan gizi yang cukup untuk memenuhi kebutuhan saat beraktivitas atau ketika seseorang tidak mempunyai waktu yang cukup untuk makan. Salah satu makanan praktis adalah *snack bar*. *Snack bar* merupakan produk makanan ringan yang praktis berbentuk batangan, padat gizi dan energi, karena berbahan dasar campuran dari berbagai bahan seperti sereal, kacang-kacangan, sayuran, tepung, gula dan lemak (Ho et al. 2016). Bahan-bahan *snack bar* digabungkan menjadi satu dengan bantuan *binder*. *Binder* dalam *bar* dapat berupa sirup, nougat, karamel, coklat, dan lain-

lain (Rinda et al. 2018).

Menurut Kementerian Kesehatan RI, (2013) kebutuhan serat yang harus dicukupi rata-rata sekitar 30 g/hari. Riskesdas (2013) menyatakan 93.6% penduduk berumur lebih dari 10 tahun, kurang mengonsumsi serat. Konsumsi serat di Indonesia rata-rata masih sangat rendah yaitu sekitar 10.5 g/hari. Asupan serat pangan yang sesuai dengan kebutuhan diketahui bermanfaat dalam mengontrol kegemukan, penanggulangan diabetes, menurunkan darah tinggi dan mengurangi tingkat kolesterol (Hanifah and Dieny 2016). Keunggulan *snack bar* di antaranya umur simpan yang panjang, mengandung kalori yang tinggi, serta tidak mudah rusak dalam pendistribusian (Siti Aminah, Lia Amalia, Siti Hardianti, 2019).

Pisang merupakan buah lokal yang

selalu ada tanpa mengenal musim. Pisang dapat dimakan secara langsung atau dapat diolah menjadi berbagai macam produk olahan makanan, salah satunya adalah pisang sale atau dampo pisang. Pisang sale merupakan produk olahan yang disukai oleh masyarakat karena rasanya yang manis dan gurih. Pisang sale atau dampo pisang adalah pisang yang telah matang dan mendekati busuk yang kemudian dijemur sampai warnanya kecoklatan yang disebabkan oleh berkurangnya air di dalam pisang. Kemudian pisang sale dapat dimakan langsung atau diolah menjadi produk makanan lainnya, seperti *snack bar*. *Snack bar* Karaposa merupakan *snack bar* berbasis pangan lokal, yaitu kacang merah dan dampo pisang. Tujuan penelitian untuk menilai daya terima *snack bar* Karaposa.

METODE

Tabel 1.

Bahan *Snack Bar* Karaposa

Nama Bahan	F0 (0%)	F1 (10%)	F2 (20%)
Kacang merah (g)	100	100	100
Kacang mente (g)	100	100	100
Oats (g)	100	100	100
Dampo pisang (g)	0	10	20
Madu (ml)	125	125	125
Garam (g)	1,5	1,5	1,5
Vanili (g)	1,5	1,5	1,5

Sumber: Data Primer

Langkah-langkah Penelitian

Kacang merah direndam selama 6 jam dan direbus sampai setengah matang. Oats dan kacang mente disangrai sampai matang. Kacang merah dan kacang mente ditumbuk kasar. Dampo pisang direndam dalam air panas selama 3-5 menit kemudian dipotong kecil-kecil. Semua bahan dimasukkan di baskom dan dicampur merata, tambahkan garam, vanili dan madu. Loyang kue dilapisi kertas minyak. Adonan ditata di Loyang dan dipadatkan. Panggang dalam oven dengan api kecil selama 45 menit. *Snack bar* dikeluarkan dari loyang dan potong dengan

Desain, tempat dan waktu

Jenis penelitian ini pra eksperimen dengan *post test group desain*, menggunakan konsentrasi penambahan dampo pisang yaitu 0%, 10%, dan 20% dari berat bahan utama pada *snack bar*. Penelitian dilaksanakan di Laboratorium Teknologi Pangan dan Laboratorium Organoleptik Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Makassar pada bulan Februari – Juli 2021.

Alat dan Bahan

Alat yang digunakan, yaitu oven, talenan, pisau, timbangan, baskom, kompor gas, *hand gloves*, sendok, wajan, spatula, sendok nasi, dan ulekan. Bahan yang digunakan untuk membuat formula *snack bar* Karaposa adalah oats, kacang merah, kacang mente, madu, vanilla, garam dan dampo pisang serta untuk penilaian daya terima menggunakan formulir daya terima.

bentuk persegi panjang.

Daya terima merupakan bagian dari penilaian organoleptik yang mengacu pada Setyaningsih, Apriyantono, dan Sari (2010). Penilaian daya terima terhadap sifat inderawi warna, aroma, tekstur, dan rasa *snack bar* Karaposa dilakukan oleh 30 orang panelis tidak terlatih. Uji daya terima bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis dengan rentang penilaian dari 1-3 yaitu tidak suka, agak suka dan suka.

Pengolahan dan Analisis Data

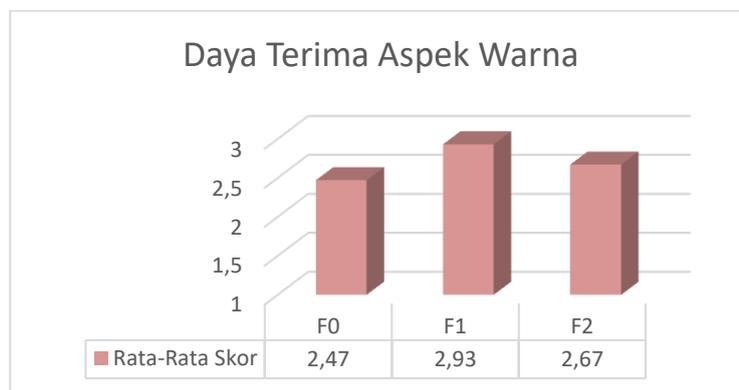
Data daya terima dianalisis secara deskriptif dengan menghitung rata-rata

skor dan secara statistik dengan menggunakan uji *Friedman* pada tingkat kepercayaan 95% ($\alpha = 0,05$). Apabila $p < \alpha$ 5% maka ada pengaruh signifikan dan sebaliknya. Jika ada pengaruh yang signifikan, data dianalisis lebih lanjut menggunakan uji *Mann Whitney* untuk melihat perlakuan mana yang menyebabkan perbedaan.

HASIL

Daya terima adalah cara yang digunakan untuk mengukur kemampuan seseorang dalam penerimaan atau tingkat kesukaan seorang atau sekelompok orang terhadap suatu produk. Pengujian ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui daya terima atau tingkat penerimaan panelis terhadap produk *snack bar* Karaposa yang dihasilkan.

Daya Terima Aspek Warna



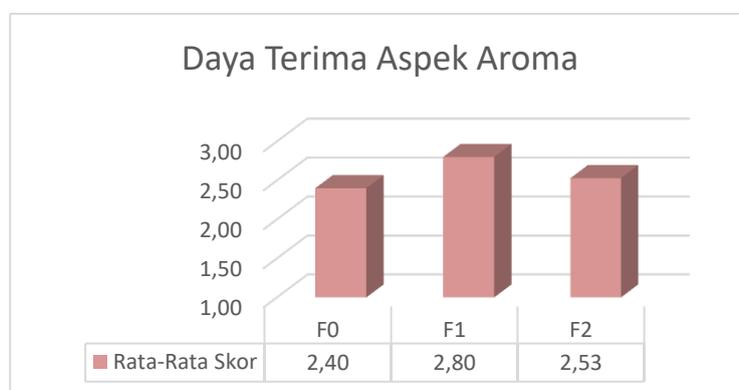
Gambar 1.

Grafik Daya Terima Panelis dari Aspek Warna

Hasil penilaian panelis dari aspek warna (grafik 1) pada *snack bar* Karaposa menunjukkan warna coklat dengan rata-rata skor kesukaan panelis paling tinggi (2,93) pada formula F1 yaitu perlakuan penambahan dampo pisang 10%. Hasil uji *Friedman* untuk daya terima panelis dari aspek warna menunjukkan $p = 0,003$, artinya ada pengaruh penambahan dampo pisang terhadap warna *snack bar* Karaposa, sehingga perlu dilanjutkan

untuk melihat perlakuan mana yang menyebabkan adanya perbedaan warna dengan uji *Mann Whitney*. Hasil uji *Mann Whitney* memperlihatkan bahwa tidak terdapat perbedaan tekstur *snack bar* Karaposa yang signifikan antara formula F0 dengan F1 $p = 0,495$ ($p > \alpha$), formula F0 dengan F2 $p = 0,485$ ($p > \alpha$), F1 dan formula F1 dengan F2 $p = 0,843$ ($p > \alpha$).

Daya Terima Aspek Aroma



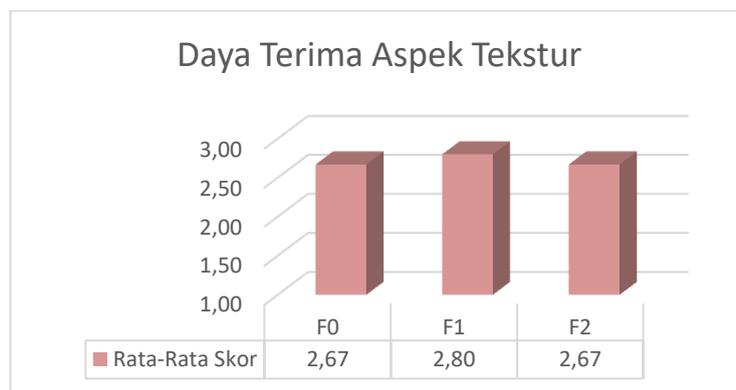
Gambar 2.

Grafik Daya Terima Panelis dari Aspek Aroma

Penilaian terhadap aroma dilakukan dengan cara mencium aroma dari formula *snack bar* Karaposa yang dihasilkan. Tingkat kesukaan yang paling tinggi mewakili aroma yang paling disukai oleh panelis yaitu formula F1 dengan rata-rata skor 2,80, seperti pada gambar grafik 2. Hasil uji *Friedman* untuk daya terima panelis dari aspek aroma yaitu $\rho = 0,020$, artinya ada pengaruh penambahan dampo

pisang terhadap aroma *snack bar* Karaposa, sehingga perlu dilanjutkan dengan uji *Mann Whitney* untuk melihat perlakuan mana yang menyebabkan adanya perbedaan aroma. Hasil uji *Mann Whitney* memperlihatkan bahwa tidak terdapat perbedaan yang signifikan diantara ketiga formula tersebut.

Daya Terima Aspek Tekstur



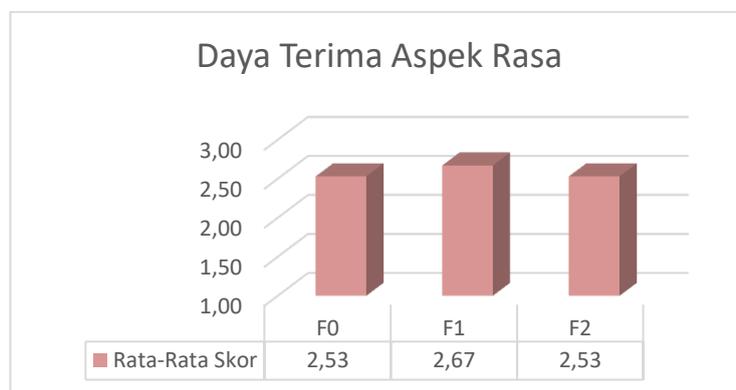
Gambar 3.

Grafik Daya Terima Panelis dari Aspek Tekstur

Hasil uji daya terima dari aspek tekstur *snack bar* Karaposa menunjukkan tingkat kesukaan paling tinggi pada formula F1 dengan rata-rata skor 2,80, seperti terlihat pada gambar grafik 2. Daya terima panelis pada produk *snack bar* Karaposa untuk aspek tekstur berdasarkan

hasil uji *Friedman* menunjukkan $\rho = 0,395$ yang artinya tidak ada pengaruh penambahan dampo pisang terhadap tekstur *snack bar* Karaposa diantara formula produk.

Daya Terima Aspek Rasa



Gambar 4. Grafik Daya Terima Panelis dari Aspek Rasa

Hasil uji daya terima dari aspek rasa menyatakan kesukaan paling tinggi pada formula F1 dengan rata-rata skor 2,67,

ditunjukkan pada gambar grafik 3. Daya terima panelis untuk aspek rasa *snack bar* Karaposa dari hasil uji *Friedman*

menunjukkan $\rho = 0,341$ yang artinya tidak ada pengaruh penambahan dampo pisang terhadap rasa *snack bar* Karaposa.

PEMBAHASAN

Daya Terima Aspek Warna

Warna merupakan sensori pertama yang dapat dilihat langsung oleh panelis. Warna suatu produk makanan umumnya menjadi penentu kualitas dari produk tersebut, karena warna yang tidak menyimpang dari warna seharusnya akan memberi kesan penilaian tersendiri oleh panelis (Negara *et.al.*, 2016). Warna menjadi salah satu parameter pada suatu produk yang seringkali menentukan penerimaan konsumen terhadap produk tersebut secara keseluruhan (Komarudin 2018).

Warna yang dihasilkan *snack bar* Karaposa adalah coklat hingga coklat tua, karena *snack bar* ini merupakan kombinasi kacang merah, kacang mente, oats dan dampo pisang yang warnanya coklat tua. Warna *snack bar* Karaposa yang paling disukai adalah warna formula F1 yaitu coklat. Warna coklat yang dihasilkan *snack bar* ditimbulkan oleh proses pemanasan, sehingga terjadi reaksi karamelisasi dari madu. Selain itu reaksi maillard yang terjadi pada proses pemanggangan juga mengakibatkan warna coklat pada *snack bar*. Penambahan dampo pisang pada setiap formula juga mempengaruhi warna dari *snack bar* Karaposa.

Warna pada *snack bar* disebabkan oleh pigmen bahan makanan, reaksi oksidasi, reaksi maillard dan reaksi karamelisasi (Lisda Juniarsy Rahardjo, Asrul Bahar, dan Annis Catur Adi 2019). Warna secara alamiah warna dapat dirusak oleh adanya pemanasan dan secara kimia warna berubah karena perubahan oksidasi selama penyimpanan (Sari, Angkasa, dan Swamilaksita 2017). Hal serupa juga ditemukan dalam penelitian Rinda *et al.* (2018) yang memiliki warna produk *snack*

bar formulasi 60% tepung tempe dan 40% biji lamtoro yang paling disukai karena memiliki warna coklat yang tidak terlalu gelap. Hasil penelitian Desiliani, Harun, dan Fitriani (2019) menunjukkan bahwa panelis lebih menyukai *snack bar* berwarna coklat kekuningan dengan penggunaan tepung pisang kepok yang lebih sedikit dan penambahan potongan buah nangka kering yang lebih banyak.

Daya Terima Aspek Aroma

Aroma merupakan salah satu parameter yang memengaruhi persepsi rasa enak dari suatu makanan. Uji terhadap aroma dalam industri pangan dianggap penting karena dengan cepat dapat memberikan penilaian minat konsumen terhadap hasil produksi. Aroma *snack bar* Karaposa yang paling disukai oleh panelis adalah aroma dari formulai F1, karena jumlah bahan dengan penambahan dampo pisang 10% seimbang, sehingga dapat memberi aroma yang tidak didominasi oleh salah satu bahan. Hal ini terbukti dengan hasil uji *Friedman* yang menunjukkan ada pengaruh penambahan dampo pisang pada *snack bar* Karaposa, tetapi tidak menyebabkan perpedaan aroma antara formula yang ada.

Hasil penelitian ini berbeda dengan penelitian Rinda *et al.* (2018) yang menunjukkan tidak ada pengaruh konsentrasi tepung tempe terhadap penilaian aroma produk *snack bar*. Hasil penelitian Sari, Angkasa, dan Swamilaksita (2017) menunjukkan bahwa aroma *snack bar* yang paling disukai yaitu perlakuan F2 (50% tepung kedelai : 50% buah salak) dengan nilai rata-rata $7.17(\pm 1.32)$ dalam range penilaian suka. Hasil penelitian Fanny, Tri, dan Rowa (2021) menunjukkan bahwa tingkat kesukaan panelis untuk aspek aroma yang paling disukai panelis adalah X2 konsentrasi 25% tepung ampas tahu. Hal ini disebabkan semakin meningkat konsentrasi tepung ampas tahu maka aroma ampas tahu pada

snack bar makin kuat. Produk dapat menghasilkan aroma, zat harus bersifat menguap, sedikit larut dalam air atau sedikit larut dalam minyak.

Daya Terima Aspek Tekstur

Tekstur makanan menggambarkan kemampuan suatu produk makanan untuk mempertahankan suatu tekanan. Karakteristik bahan dasar yang digunakan dan perlakuan yang diberikan selama proses pengolahan akan mempengaruhi tekstur produk. Tekstur merupakan salah satu parameter yang penting dari kualitas atau mutu suatu produk (Setyaningsih, Apriyantono, dan Sari 2010).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa tekstur *snack bar* Karaposa yang paling disukai yaitu formula F1. Penerimaan ini disebabkan *snack bar* Karaposa dengan penambahan dampo pisang 10% cenderung memiliki tekstur yang lebih empuk dibandingkan dengan penambahan dampo pisang 20%. Meskipun dengan hasil uji *Friedman* menunjukkan nilai $p=0,395$ yang berarti tidak terdapat pengaruh penambahan dampo pisang yang signifikan terhadap tekstur *snack bar* Karaposa, tetapi rata-rata skor panelis menyukai formula F1. Tekstur *snack bar* Karaposa dipengaruhi oleh jumlah penambahan dampo pisang dan lama pemanggangan *snack bar*. Semakin banyak jumlah penambahan dampo pisang maka tekstur *snack bar* Karaposa akan lebih keras.

Berbeda dengan penelitian produk *snack bar* tepung tempe dan biji lamtoro dengan tingkat kesukaan tekstur tertinggi terdapat ada perlakuan R5 (formulasi 60% tepung tempe dan 40% biji lamtoro) dengan rerata skor kesukaan sebesar 3,57 (suka) (Rinda *et al.* 2018). Penelitian Lisda Juniarsy Rahardjo, Asrul Bahar dan Annis Catur Adi (2019) juga menunjukkan hasil uji *Friedman* pada tekstur *snack bar* kacang kedelai, kacang tunggak dan diperkaya biji nangka yaitu $\rho = 0,002$, artinya ada perbedaan tekstur. Tekstur dari

snack bar terlalu keras dan kurang lembut jika dibandingkan dengan *snack bar* komersil.

Daya Terima Aspek Rasa

Rasa merupakan faktor yang sangat penting dalam sebuah produk. Hasil perspektif penelitian yang dilakukan di Amerika Serikat tentang konsumen pangan di era abad 21, elastisitas permintaan konsumen terhadap pangan sangat dipengaruhi oleh faktor rasa. Konsumen menginginkan pangan dengan kriteria sensori tertentu terutama rasa sebagai faktor utama (Pudjirahaju 2017).

Hal ini berkaitan dengan peningkatan rasa manis seiring dengan penambahan dampo pisang pada *snack bar* Karaposa, sehingga panelis lebih menyukai formula F1 dengan penambahan 10% dampo pisang. Rasa manis dari *snack bar* Karaposa juga disumbangkan oleh madu. Hal ini sejalan dengan hasil penelitian Lisda Juniarsy Rahardjo, Asrul Bahar, Annis Catur Adi (2019) yang menunjukkan bahwa rata-rata peningkatan rasa dari *snack bar* formula F1 mendapatkan penilaian paling tinggi dimana panelis yang menyatakan suka sebanyak 67% dengan skor rata-rata sebesar 2.60. Penelitian Hutapea, Harun, dan Fitriani (2021) menunjukkan bahwa panelis cenderung lebih menyukai rasa *snack bar* dengan penggunaan pure pisang ambon hijau yang tinggi. Hal ini diduga karena *snack bar* yang mengandung pure pisang ambon hijau yang semakin tinggi jumlahnya, semakin memberikan rasa manis. Berbeda dengan hasil penelitian Sari, Angkasa, dan Swamilaksana (2017) dimana rasa yang dihasilkan pada semua perlakuan *snack bar* yang konsentrasi tepung kedelai dan penambahan buah salak yang berbeda memiliki pengaruh perubahan rasa berdasarkan uji anova.

KESIMPULAN

Daya terima *snack bar* Karaposa yang paling disukai berdasarkan aspek

warna, aroma, tekstur dan rasa adalah formula F1 yaitu dengan penambahan dampo pisang 10% dan dari tiga formula tidak ada yang berbeda secara signifikan terhadap penambahan dampo pisang pada aspek warna dan aroma.

SARAN

Peneliti selanjutnya dapat melakukan uji hedonik pada panelis konsumen dan uji kandungan zat gizi dari setiap formula *snack bar* Karaposa.

DAFTAR PUSTAKA

- Desiliani, Noviar Harun, Shanti Fitriani. 2019. "Pemanfaatan Tepung Pisang Kepok Dan Buah Nangka Kering Dalam Pembuatan Snack Bar." *Jurnal Teknologi Pangan* 13(1): 1–11.
- Fanny, Lydia, Rezki Septiani Tri, dan Sitti Sahariah Rowa. 2021. "Daya Terima Dan Analisis Protein Serta Serat Snack Bar Dengan Penambahan Tepung Ampas Tahu." *Media Gizi Pangan* 27(2): 87–96.
- Hanifah, Nur Islami Dini, dan Fillah Fithra Dieny. 2016. "Hubungan Total Asupan Serat, Serat Larut Air (Soluble), Dan Serat Tidak Larut Air (Insoluble) Dengan Kejadian Sindrom Metabolik Pada Remaja Obesitas." *Journal of Nutrition College* 5(3): 148–55.
- Ho, L. H. et al. 2016. "Development of Novel 'Energy' Snack Bar by Utilizing Local Malaysian Ingredients." *International Food Research Journal* 23(5): 2280–85.
- Hutapea, George, Noviar Harun, dan Shanti Fitriani. 2021. "Pembuatan Snack Bar Dari Tepung Pisang Kepok (Musa Paradisiaca Formatypica) Dan Pure Pisang Ambon Hijau (Musa Paradisiaca Sapientum)." *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia* 13(1): 31–36.
- Kementerian Kesehatan RI. 2013. "PERMENKES RI NO. 75 TAHUN 2013 Tentang Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Bagi Bangsa Indonesia." : 1–10.
- Komarudin, D. 2018. "Pengaruh Penambahan Penstabil Gom Guar Terhadap Mutu Minuman Sari Kacang Hijau." Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pangan dan Kesehatan Universitas Sahid.
- Lisda Juniarsy Rahardjo, Asrul Bahar, Annis Catur Adi. 2019. "Pengaruh Kombinasi Kacang Kedelai (Glycine Max) Dan Kacang Tunggak (Vigna Unguiculata (L) Walp.) Yang Diperkaya Biji Nangka (Artocarpus Heterophyllus) Terhadap Daya Terima Dan Kadar Protein Snack Bar." *Amerta Nutrition* 3(1): 71–77.
- Negara, J.K. et al. 2016. "Aspek Mikrobiologis, Serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju Yang Berbeda." *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan* 4(2): 289.
- Pudjirahaju, A. 2017. "Pengawasan Mutu Pangan." : 48.
- Rinda et al. 2018. "Pengaruh Komposisi Snack Bar Berbasis Tepung Tempe Dan Biji Lamtoro (Leucaena Leucocephala (Lam.) De Wit) Terhadap, Penilaian Organoleptik, Proksimat, Dan Kontribusi Angka Kecukupan Gizi." *J. Sains dan Teknologi Pangan* 3(3): 1328–40.
- Sari, Dwi Yulia Estika, Dudung Angkasa, and Prita Dhyani Swamilaksita. 2017. "Daya Terima Dan Nilai Gizi Snack Bar Modifikasi Sayur Dan Buah Untuk Remaja Putri." *Jurnal Gizi* 6(1): 1–11.
- Setyaningsih, Dwi, Anton Apriyantono, and Maya Puspita Sari. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Siti Aminah, Lia Amalia, Siti Hardianti. 2019. "Karakteristik Kimia Dan

Organoleptik Snack Bar Biji Hanjeli
(*Coix Lacryma Jobi- L*) Dan Kacang
Bogor (*Vigna Subterranea (L.)*

Verdcourt).” *Jurnal Agroindustri
Halal* 5(2): 212–19.