

KADAR SERAT DAN MUTU ORGANOLEPTIK *SNACKBAR* DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG BIJI ALPUKAT

Adita Anugerah Putri¹, Nurmasari Widyastuti¹, Dewi Marfu'ah Kurniawati¹, Muti'ah Mustaqimatusy Syahadah¹

ABSTRAK

Latar Belakang: *Snackbar* dengan bahan bebas gluten seperti tepung biji alpukat dapat menjadi inovasi produk camilan yang praktis serta dapat dijadikan sebagai salah satu alternatif camilan bagi penyandang intoleransi gluten. Kualitas *snackbar* dapat dilihat dari kandungan zat gizi seperti serat dan sifat fisiknya (warna, aroma, rasa, tekstur).

Tujuan: Mengetahui perbedaan kandungan serat kasar, sifat fisik (warna, aroma, rasa, tekstur) serta daya terima *snackbar* dengan penambahan tepung biji alpukat.

Metode: Penelitian eksperimental Rancangan Acak Lengkap (RAL) 4 perlakuan dengan persentase tepung biji alpukat berbeda yaitu $F_0 = 0\%$; $F_1 = 6\%$; $F_2 = 8\%$; $F_3 = 10\%$. Kadar serat kasar diuji dengan metode gravimetri dan hasilnya di analisis menggunakan menggunakan *One Way ANOVA*, sedangkan uji organoleptik dilakukan menggunakan formulir uji hedonik dan uji hedonik kemudian hasilnya di analisis dengan uji *Kruskal-Wallis* dengan uji lanjut *Mann Whitney*.

Hasil: Hasil kadar serat kasar tiap perlakuan *snackbar* antara lain $F_0 = 16,11\%$; $F_1 = 16,59\%$; $F_2 = 17,68\%$; $F_3 = 18,54\%$. *Snackbar* dengan daya terima tertinggi adalah perlakuan F_1 untuk kategori warna, perlakuan F_0 untuk aroma dan rasa serta perlakuan F_2 untuk tekstur. Terdapat perbedaan yang nyata pada *snackbar* dengan penambahan tepung biji alpukat pada warna, aroma, rasa ($p < 0,05$) namun tidak pada tekstur dan kadar serat kasar ($p > 0,05$).

Kesimpulan: Penambahan tepung biji alpukat memberikan perbedaan nyata pada sifat fisik *snackbar* yaitu pada warna, aroma dan rasa namun tidak pada tekstur. Kadar serat kasar meningkat seiring meningkatnya jumlah penambahan tepung biji alpukat namun tidak bermakna.

Kata Kunci: *Snackbar*, serat kasar, tepung biji alpukat, uji organoleptik

¹ Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro, Semarang