

Evaluasi Sensori *Snack Bar* Talipuk Dengan Penambahan Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca forma typica*) pada Panelis Anak-anak dan Dewasa

Sensory Evaluation of Talipuk Snack Bar (*Nymphaea pubescens* Willd) With the Addition of Kepok Banana Flour (*Musa paradisiaca forma typica*) on Children and Adult Panelists

Titis Linangsari^{1a}, Dwi Sandri¹, Ema Lestari¹, Noorhidayah¹

¹Program Studi Agroindustri, Jurusan Teknologi Industri Pertanian, Politeknik Negeri Tanah Laut, Jl. A. Yani Km. 06 Desa Panggung, Kecamatan Pelaihari, Kabupaten Tanah Laut, Provinsi Kalimantan Selatan, Indonesia, Kode Pos 70815

^aKorespondensi: Titis Linangsari, E-mail: titis@politala.ac.id

Diterima: 01 - 09 - 2022, Disetujui: 31 - 10 - 2022

ABSTRACT

Talipuk seeds are one of the local food ingredients in South Kalimantan, which have the potential to be processed into various kinds of food, one of which is a snack bar. To increase the nutritional value of the talipuk snack bar, it is necessary to add kepok banana flour. The snack bar is a type of processed food with solid characteristics and is made from a combination of several food ingredients combined into one with the help of a binder. This study aimed to determine the best formulation of the talipuk snack bar with the addition of banana flour based on sensory tests from 30 panelists of children and 30 panelists of adults. The treatment in this study was the manufacture of talipuk snack bars with the addition of banana flour 0% (control), 25%, 50%, 75%, and 100%, the analysis used was a sensory test (taste, color, aroma, and texture) with preference (hedonic) and identified the best formulation with the De Garmo effectiveness index test. Sensory test results based on the De Garmo effectiveness index test showed that the best formulation in the children's hedonic test was found in the 100% banana flour formulation (de Garmo effectiveness value 0.87) with the values of each attribute: taste (1,95), color (1,93), aroma (1,93), texture (1,95). In the hedonic test with adult panelists, the best formulation results at 50% banana flour concentration (de Garmo effectiveness value 0,72) with each attribute: taste (5,99), color (6,38), aroma (6,02), and texture (6,35).

Keywords: snack bar, talipuk seeds, banana kepok, hedonic test, de garmo test

ABSTRAK

Biji talipuk merupakan salah satu bahan pangan lokal Kalimantan Selatan yang memiliki potensi yang menjanjikan untuk diolah menjadi berbagai macam makanan, di antaranya adalah snack bar. Untuk meningkatkan nilai gizi snack bar talipuk, maka dilakukan penambahan tepung pisang kepok. Snack bar adalah salah satu jenis olahan pangan yang memiliki karakteristik yang padat dan terbuat dari kombinasi beberapa bahan pangan yang digabung menjadi satu dengan bantuan binder. Tujuan penelitian ini yaitu untuk menentukan formulasi snack bar talipuk terbaik dengan penambahan tepung pisang berdasarkan uji sensoris dari 30 panelis anak-anak dan 30 panelis dewasa. Perlakuan pada penelitian ini adalah pembuatan snack bar talipuk dengan penambahan tepung pisang 0% (kontrol), 25%, 50%, 75%, dan 100%, analisis yang digunakan adalah uji sensoris (rasa, warna, aroma, dan tekstur) dengan uji kesukaan (hedonik) dan penentuan formulasi terbaik dengan uji indeks efektivitas De Garmo. Hasil uji sensoris berdasarkan uji indeks efektivitas De Garmo menunjukkan bahwa formulasi terbaik pada uji hedonik anak terdapat pada formulasi 100% tepung pisang (nilai efektifitas de Garmo 0,87) dengan nilai masing-masing atribut : rasa (1,95), warna (1,93), aroma (1,93), tekstur (1,95). Pada uji hedonik dengan panelis dewasa, hasil formulasi terbaik pada konsentrasi tepung pisang 50% (nilai efektifitas de Garmo 0,72) dengan masing-masing atribut : rasa (5,99), warna (6,38), aroma (6,02), dan tekstur (6,35).

Kata kunci : *snack bar*, biji talipuk, pisang kepok, uji hedonik, uji de garmo

Linangsari, T., Sandri, D., Lestari, E., & Noorhidayah. (2022). Evaluasi sensori *snack bar* talipuk dengan penambahan tepung pisang kepok (*Musa paradisiaca forma typica*) pada panelis anak-anak dan dewasa. *Jurnal Agroindustri Halal*, 8(2), 213 - 221.

PENDAHULUAN

Biji talipuk merupakan salah satu bahan pangan lokal Kalimantan Selatan yang memiliki potensi yang menjanjikan. Berdasarkan Fitriani & Khairina (2011) biji talipuk mengandung kandungan protein 10,36% (bk), karbohidrat biji talipuk mencapai 88,36%, lemak 0,58% (bk), serat pangan total mencapai 7,98% (bk). Selain itu, berdasarkan Linangsari, *et al.* (2022), kandungan total fenolik dan aktivitas antioksidan pada tepung biji talipuk cukup tinggi. Hal ini menunjukkan bahwa biji talipuk merupakan bahan pangan yang memiliki potensi tinggi untuk dijadikan sumber bahan pangan. Pengolahan biji talipuk sebagai produk pangan masih sangat terbatas. Oleh karena itu, salah satu caranya ialah pembuatan *snack bar* dengan biji talipuk.

Snack bar dikenal sebagai bentuk olahan pangan yang praktis, mengandung gizi lengkap dan memiliki umur simpan yang cukup panjang. *Snack bar* adalah salah satu jenis olahan pangan yang memiliki karakteristik yang padat dan terbuat dari kombinasi beberapa bahan pangan yang digabung menjadi satu dengan bantuan binder. Keunggulan *snack bar* di antaranya umur simpan yang panjang, mengandung kalori yang tinggi, serta tidak mudah rusak dalam pendistribusian (Aminah *et al.*, 2019). Pembuatan *snack bar* dapat dikombinasikan dari beberapa bahan seperti sereal, kacang-kacangan, sayuran, atau buah-buahan bernutrisi (Ladamay & Yuuwon, 2014). Sedangkan binder dalam bar dapat berupa sirup, caramel, coklat, dan lain-lain (Rinda *et al.*, 2018). Selain itu, di masa sekarang ini dengan mobilitas tinggi, masyarakat lebih memilih produk makanan yang praktis dan mudah dibawa. Tren konsumsi *snack bar* semakin meningkat pada masa sekarang, baik dikonsumsi oleh dewasa maupun anak-anak. Perkembangan pengolahan *snack bar* di industri pangan juga semakin meningkat.

Pemilihan bahan pembuatan *snack bar* dari kombinasi bahan lokal yang memiliki nutrisi yang baik merupakan pilihan yang tepat. *Snack bar* dengan komposisi gizi yang lengkap dapat menjadi salah satu pilihan pangan sehat (Yan *et al.*, 2017). Di antaranya dengan penambahan tepung pisang untuk meningkatkan nilai gizi *snack bar*.

Tepung pisang merupakan hasil penggilingan pisang yang telah dikeringkan. Pembuatan tepung pisang biasanya dapat menggunakan berbagai jenis pisang, sedangkan pisang yang biasanya digunakan dalam pembuatan tepung pisang adalah jenis pisang kepok (*Musa Paradisiaca* forma *typica*) karena mengandung pati lebih banyak dibanding jenis pisang lain. Pisang yang telah diolah menjadi tepung lebih mudah dimanfaatkan, di antara di buat kerupuk (Wahyuningtyas *et al.*, 2014), *cookies* (Oktaviana *et al.*, 2017) dan *snack bar* (Desiliani *et al.*, 2019). Dalam penelitian ini, *snack bar* dihasilkan dari biji talipuk dan ditambahkan tepung pisang untuk meningkatkan nilai gizi *snack bar*.

Dalam proses produksi suatu produk perlu dilakukan uji sensoris kepada konsumen untuk menilai apakah produk diterima konsumen atau tidak. Untuk mengetahui tingkat penerimaan konsumen terhadap *snack bar* talipuk yang dihasilkan maka perlu dilakukan uji sensoris dengan uji hedonik. Tujuan dari penelitian ini yaitu mengevaluasi sifat sensoris dan menentukan formulasi terbaik pada *snack bar* talipuk dengan penambahan tepung pisang kepok.

METODE PENELITIAN

Alat dan Bahan

Pisang kepok diperoleh dari Kabupaten Tanah Laut, Kalimantan Selatan dan biji talipuk yang diperoleh dari Kabupaten Hulu Sungai Utara, Kalimantan Selatan. Bahan yang digunakan untuk mendukung pembuatan *snack bar* yaitu minyak goreng merek Fortune, tepung terigu, madu, selai coklat, kismis, gula, dan garam.

Alat yang digunakan pada penelitian ini adalah timbangan digital merek Henherr BL-02, oven kompor merek Hock, blender Philips HR2115, talenan, ayakan, mangkok, sendok, loyang,

wajan, saringan, dan pisau. Peralatan yang digunakan untuk uji sensoris adalah nampan, piring plastik, sendok, kertas label, kamera, dan alat tulis.

Pembuatan Tepung Pisang Kepok

Pembuatan tepung pisang kepok mengacu pada Desiliani *et al.* (2019).

Pembuatan Talipuk Crispies

Prosedur awal pembuatan *snack bar* talipuk yakni pembuatan talipuk crispies yang dilakukan dengan metode Wahyuni & Ramlah (2018). Biji talipuk dicuci terlebih dahulu sebelum dikukus selama sekitar 30 menit. Biji talipuk yang telah dikukus, selanjutnya didinginkan selama 1 jam. Setelah dingin dilanjutkan dengan penggorengan menggunakan minyak goreng di dalam wajan sampai cukup matang. Biji talipuk hasil penggorengan kemudian ditiriskan dari sisa-sisa minyak goreng yang melekat sehingga akan menjadi talipuk crispies.

Pembuatan *snack bar*

Pembuatan *snack bar* talipuk mengacu pada penelitian Indrawan *et al.* (2018) dengan modifikasi bahan yang digunakan dan suhu serta lama pemanggangan *snack bar*. Tahap pembuatan *snack bar* yaitu penimbangan bahan baku, proses pencampuran tahap meliputi tepung terigu, tepung pisang, garam, gula, madu, selai, talipuk crispies dan kismis. Adonan dicetak kemudian dilakukan pemanggangan adonan dengan oven pada suhu 100°C selama 30 menit. Setelah matang, *snack bar* didinginkan pada suhu ruang ±28-30°C selama 20 menit. Formulasi bahan yang digunakan pada penelitian ini dapat dilihat pada Tabel 1 sebagai berikut.

Tabel 1 Formulasi Pembuatan *Snack Bar*

Bahan	Berat bahan (gram)				
	F1	F2	F3	F4	F5
Tepung terigu	100	75	50	25	0
Tepung pisang	0	25	50	75	100
Gula	50	50	50	50	50
Garam	1	1	1	1	1
Madu	30	30	30	30	30
Selai	30	30	30	30	30
Talipuk crispies	30	30	30	30	30
Kismis	5	5	5	5	5

Uji Sensori dengan metode uji hedonik

Uji hedonik pada penelitian ini menggunakan metode berdasarkan SNI 2725.1: 2009 dengan modifikasi pada panelis yang digunakan. Pada penelitian ini terdapat dua kriteria penelis yaitu panelis anak-anak dan panelis dewasa. Panelis anak-anak yaitu anak berusia 3-10 tahun, dengan jumlah 30 panelis anak. Sedangkan panelis dewasa ditentukan untuk ibu-ibu yang memiliki anak dengan batas usia 21-40 tahun berjumlah 30 panelis.

Tabel 2 Skala Uji Hedonik Anak

Skala	Tingkat Kesukaan
2	Suka
1	Tidak suka

Penyajian sampel yang digunakan pada uji hedonik ini dengan memberikan produk *snack bar* yang telah dipotong kecil sesuai ukuran 2 x 2 x 1 cm dan diberi kemasan untuk masing-masing produk dengan formulasi berbeda. Penilaian panelis anak dan dewasa dalam melakukan uji hedonik dengan cara memberi penilaian terhadap tingkat kesukaan dengan atribut rasa, warna, tekstur dan aroma. Adapun skala dalam uji hedonik pada anak dan dewasa bisa dilihat pada Tabel 2 dan 3 di bawah ini.

Berdasarkan Tabel 3 skala tingkat kesukaan menurut Badan Standarisasi Nasional (SNI 2725.1: 2009), skala penilaian uji sensori yaitu 1-9 dengan persyaratan mutu dan keamanan pangan minimal 7. Skala tertinggi yaitu terdapat pada angka 7 dengan tingkat kesukaan amat sangat suka dan skala terendah terdapat pada angka 1 dengan tingkat kesukaan amat sangat tidak suka.

Tabel 3 Skala Uji Hedonik Ibu

Skala	Tingkat kesukaan
7	Amat sangat suka
6	Sangat suka
5	Suka
4	Netral
3	Tidak suka
2	Sangat tidak suka
1	Amat sangat tidak suka

Penentuan formula terbaik dengan Uji De Garmo

Penentuan formula terbaik dengan Uji De Garmo dilakukan berdasarkan Nafi *et al.*, (2015) dengan menentukan bobot nilai (BN) pada masing-masing parameter dengan angka relative 0-1. Bobot normal tergantung dari kepetingan masing-masing parameter yang hasilnya diperoleh sebagai akibat perlakuan. Parameter yang dianalisis dikelompokkan menjadi 3 kelompok. Kelompok A terdiri dari parameter yang semakin tinggi reratanya semakin baik. Kelompok B terdiri dari parameter yang semakin rendah reratanya semakin baik. Ditentukan nilai efektifitas (NE) masing-masing variabel dengan rumus :

$$\text{Nilai Efektivitas} = \frac{\text{nilai perlakuan} - \text{nilai terjelek}}{\text{nilai terbaik} - \text{nilai terjelek}} \quad (1)$$

Pada parameter daam kelompok A, nilai terendah sebagai nilai terjelek. Sebaliknya, pada parameter dalam kelompok B, nilai tertinggi sebagai nilai terjelek. Menghitung nilai hasil (NH) semua parameter dengan rumus :

$$NH = \text{Nilai Efektivitas} \times B. \text{Normal Parameter} \quad (2)$$






Menjumlahkan nilai hasil dari semua parameter dan kombinasi terbaik dipilih kombinasi perlakuan yang memiliki nilai hasil (NH) Tertinggi. Perlakuan yang memiliki nilai tertinggi dinyatakan sebagai perlakuan terbaik (Nafi *et al.*, 2015).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Produk *Snack bar* Talipuk

Hasil pembuatan *snack bar* talipuk dengan penambahan tepung pisang dilakukan dengan 5 formulasi berbeda. Hasil formulasi *snack bar* talipuk tertera pada Gambar 1.

Gambar 1. Formulasi *Snack bar* Talipuk

Formulasi	Gambar	Formulasi	Gambar
F1		F4	
F2		F5	
F3			

Uji sensoris dengan Uji Hedonik

Berdasarkan hasil uji hedonik *snack bar* pada panelis anak dan dewasa dengan atribut rasa, warna, aroma dan tekstur diperoleh rata-rata uji hedonik anak pada Tabel 5 dan uji hedonik dewasa pada Tabel 6.

Tabel 5 Nilai Rata-Rata Uji Hedonik Anak

Perlakuan	Hasil Pengamatan			
	Rasa	Warna	Aroma	Tekstur
F1	1.95	1.92	1.92	1.94
F2	1.95	1.91	1.91	1.92
F3	1.95	1.94	1.94	1.92
F4	1.95	1.92	1.92	1.95
F5	1.95	1.93	1.93	1.95

Uji sensoris atau uji indera merupakan cara pengujian dengan menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk pengukuran daya penerimaan terhadap produk. Dalam penilaian bahan pangan sifat yang menentukan diterima atau tidak suatu produk adalah sifat indrawinya. Indera yang digunakan dalam menilai sifat indrawi adalah indera penglihatan, peraba, pembau, dan pengecap (Suryono *et al.*, 2018). Uji sensoris yang dilakukan oleh 30 panelis dengan uji hedonic atau kesukaan. Uji hedonik adalah suatu pengujian untuk menganalisa sifat sensori suatu produk dan mengetahui perbedaan nilai berdasarkan tingkat kesukaan panelis terhadap kualitas beberapa produk yang sejenis dengan pemberian nilai sesuai parameter tertentu (Tarwendah, 2017).

Tabel 6 Nilai Rata-Rata Uji Hedonik Ibu

Perlakuan	Hasil Pengamatan			
	Rasa	Warna	Aroma	Tekstur
F1	6.38	5.52	6.84	5.86
F2	6.17	5.48	6.8	6.21
F3	5.99	6.38	6.02	6.35
F4	6.43	5.73	6.08	5.91
F5	6.47	5.63	5.77	6.28

a. Warna

Warna merupakan respon paling cepat dan mudah memberi kesan yang baik. Makanan yang memiliki rasa enak, bergizi dan bertekstur baik belum tentu akan disukai oleh konsumen apabila bahan pangan tersebut memiliki warna yang tidak sedap dipandang atau menyimpang dari warna yang seharusnya (Sari *et al.*, 2021).

Berdasarkan hasil uji hedonik terhadap anak, terhadap warna *snack bar* talipuk di peroleh nilai rata-rata tertinggi sama rata yaitu 1,9 (suka). Untuk hasil uji hedonik ibu-ibu terhadap warna *snack bar* talipuk diperoleh nilai rata-rata tertinggi adalah 6,4 (sangat suka) pada formulasi 3 yaitu perlakuan tepung pisang 50%.

Secara umum warna pada suatu produk makanan dapat mempengaruhi daya tarik konsumen. Warna yang dihasilkan *snack bar* adalah berwarna kecoklatan (Gambar 1). Pada setiap perlakuan, warna yang dihasilkan sedikit berbeda. pada perlakuan F1 warna *snack bar* cenderung lebih coklat dibandingkan dengan F5 yang berwarna kuning kecolatan. Hal ini menunjukkan bahwa semakin banyaknya penambahan tepung pisang, warna yang dihasilkan mulai dari kuning kecoklatan hingga warna coklat, warna tersebut tetap disukai oleh panelis. Warna yang dihasilkan dipengaruhi oleh bahan yang digunakan (Subamia *et al.*, 2020). Peningkatan intensitas warna coklat dipengaruhi oleh reaksi *maillard* pada proses pengovenan. Reaksi *maillard* dapat terjadi karena terdapat komponen gula pereduksi dan gugus amino dalam suatu pangan (Kaahoa *et al.*, 2017).

b. Rasa

Rasa merupakan faktor terpenting dalam menentukan keputusan konsumen untuk menerima produk atau tidak (Purwadi, 2017). Berdasarkan hasil uji hedonik terhadap anak terhadap rasa *snack bar* talipuk di peroleh nilai rata-rata tertinggi sama rata yaitu 1,96 (suka). Untuk hasil uji hedonik ibu-ibu terhadap rasa *snack bar* talipuk diperoleh nilai rata-rata tertinggi adalah 6,5 (sangat suka) dengan formulasi 5 yaitu dengan perlakuan tepung pisang 100%.

Secara umum, rasa manis sudah dikenal oleh panelis dan disukai. Menurut Ladamay & Yuwono (2014), rasa manis dan gurih merupakan rasa umum yang terdapat pada makanan padat seperti *snack bar*, sehingga kedua rasa tersebut mempengaruhi penilaian panelis secara hedonik. Hal ini juga disebabkan karena kandungan karbohidrat tepung pisang kepok yang tinggi memberikan rasa manis pada *snack bar*. Menurut Yani *et al.*, (2013), kandungan karbohidrat tepung pisang kapok sebesar 88%, dan kandungan total gulanya 4,961%. Rasa manis yang dihasilkan karena adanya monosakarida yang merupakan golongan karbohidrat yang paling sederhana dan hanya tersusun atas satu unit gula serata tidak dapat dihidrolisis menjadi unit-unit karbohidrat yang lebih kecil (Rauf, 2015).

c. Aroma

Industri pangan menganggap uji bau sangat penting karena dapat dengan cepat memberikan hasil mengenai kesukaan konsumen terhadap produk (Kusumaningrum & Setiawan, 2018). Aroma dapat dijadikan indikator untuk menentukan terjadinya kerusakan pada produk (Pradipta, 2011). Aroma atau bau yang diterima oleh hidung adalah campuran dari empat aroma yaitu harum, asam, tengik, dan hangus (Widyadnyani, 2022).

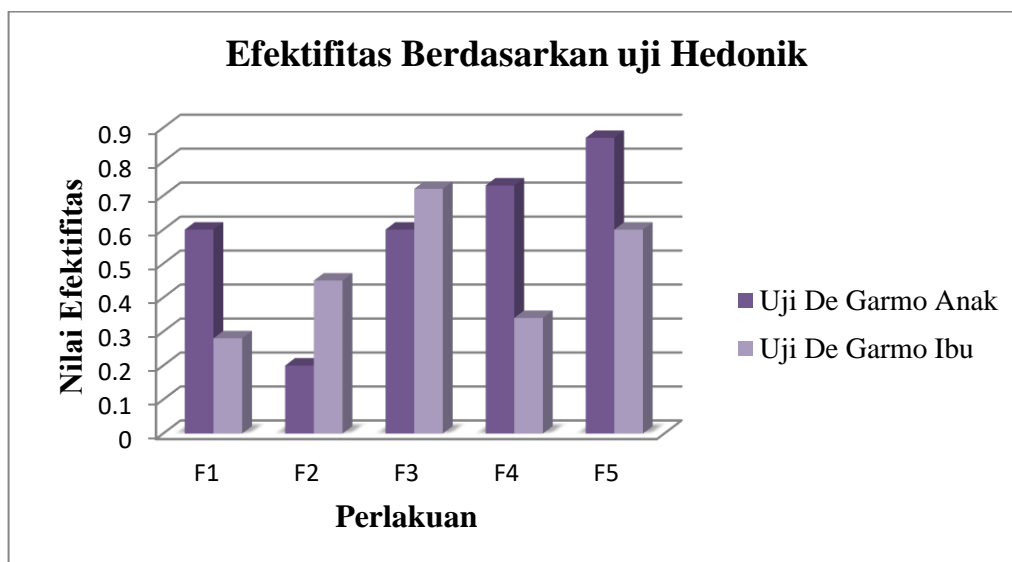
Berdasarkan hasil uji hedonik terhadap anak terhadap aroma *snack bar* talipuk di peroleh nilai rata-rata tertinggi sama rata yaitu 1,94 (suka). Untuk hasil uji hedonik ibu-ibu terhadap aroma *snack bar* talipuk diperoleh nilai rata-rata tertinggi adalah 6,8 (amat sangat suka) dengan formulasi 1 yaitu dengan perlakuan tepung terigu 100%. Aroma yang dihasilkan *snack bar* disebabkan karena adanya proses karamelisasi gula dan adanya proses pemanggangan membentuk aroma khas (Anggraeni & Nurminabari, 2019).

d. Tekstur

Tekstur merupakan ciri suatu bahan yang dapat dirasakan oleh indere peraba, perasa, dan indera penglihatan (Midayanto & Yuwono, 2014). Berdasarkan hasil uji hedonik terhadap anak terhadap tekstur *snack bar* talipuk di peroleh nilai rata-rata tertinggi sama rata yaitu 1,95 (suka). Untuk hasil uji hedonik ibu-ibu terhadap tekstur *snack bar* talipuk diperoleh nilai rata-rata tertinggi adalah 6,4 (sangat suka) dengan formulasi 3 yaitu dengan perlakuan tepung pisang 50%. Tekstur juga dipengaruhi oleh kandungan air yang akan membuat tekstur menjadi lunak, bahan yang digunakan, ketebalan cetakan dan suhu oven yang tinggi (Nanda *et al.*, 2020).

Penentuan Formulasi Terbaik dengan uji de garmo

Penentuan formulasi *snack bar* terbaik dengan uji indeks efektivitas De Garmo dapat dilihat pada Gambar 1. Menurut Hayati *et al.*, (2020) uji indeks efektivitas De Garmo ini memiliki prinsip penjumlahan skor atau bobot yang diberikan sesuai dengan kontribusi dari setiap parameter kepada setiap formulasi. Bobot ditentukan oleh tingkat prioritas dari setiap parameter yang mempengaruhi hasil dari penelitian atau tingkat penerimaan konsumen yang ditentukan oleh ahli atau panelis. Formulasi dengan skor atau bobot terbesar ditentukan sebagai formulasi terbaik.



Gambar 1 Diagram batang efektifitas berdasarkan uji hedonik

Berdasarkan karakteristik sensoris di atas dilakukan analisis penentuan perlakuan terbaik dengan uji indeks efektifitas (De Garmo). Hasil perhitungan ditunjukkan dengan nilai perlakuan (NP) tertinggi pada uji hedonik anak yaitu 0,87 terdapat pada konsentrasi tepung pisang 100%, oleh karena itu konsentrasi tepung pisang 100% memberikan pengaruh terhadap kualitas sensori *snack bar* talipuk yang dihasilkan formulasi terbaik berdasarkan panelis anak. Sedangkan pada uji hedonik dengan panelis ibu-ibu, hasil perhitungan tertinggi yaitu 0,72 terdapat pada konsentrasi tepung pisang 50%.

Daya Terima *Snack bar* pada Anak

Snack bar dengan formulasi terbaik berdasarkan uji hedonik dengan panelis 30 anak usia 3-10 tahun yakni formulasi 5 (tepung pisang 100%) dengan nilai efektifitas De Garmo sebesar 0,87. Penentuan formulasi terbaik dilakukan dengan menghitung nilai hasil (NH), sampel yang memiliki NH tertinggi dibanding sampel yang lain merupakan sampel *snack bar* dengan formulasi terbaik. Tingginya hasil uji efektifitas De Garmo menandakan bahwa tingkat penerimaan konsumen juga tinggi. Menurut Aini *et al.*, (2020) anak-anak cenderung menyukai makanan yang manis seperti coklat dan permen, *snack bar* talipuk menggunakan coklat sebagai penambah rasa yang merupakan hal yang disukai anak-anak. Konsumsi *snack bar* tetap harus diperhatikan, mengingat *snack bar* merupakan makanan yang tinggi protein, karena hasil campuran berbagai bahan makanan dengan kandungan protein tinggi, sehingga potensi alergi dapat terjadi pada seseorang yang sensitif terhadap makanan yang tinggi protein.

Daya Terima *Snack bar* Talipuk pada Dewasa

Snack bar talipuk dengan formulasi terbaik berdasarkan uji hedonik dengan panelis 30 orang dewasa usia 21-40 tahun yakni formulasi 3 (tepung pisang 50%) dengan nilai efektifitas De Garmo sebesar 0,72. Daya terima pada masing-masing atribut sebagai berikut rasa (5,99), warna (6,38), aroma (6,02), dan tekstur (6,35) yang menunjukkan panelis sangat suka terhadap atribut rasa, warna, aroma dan tekstur *snack bar* talipuk yang dihasilkan.

KESIMPULAN

Penelitian uji sensoris *snack bar* talipuk dengan penambahan tepung pisang kepek dengan 2 kriteria panelis yang berbeda yaitu panelis anak dan dewasa. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa hasil uji sensoris berdasarkan uji indeks efektifitas De Garmo menunjukkan bahwa formulasi terbaik pada uji hedonik anak terdapat pada formulasi 100% tepung pisang (nilai efektifitas de Garmo 0,87) dengan nilai masing-

masing atribut: rasa (1,95), warna (1,93), aroma (1,93), tekstur (1,95). Pada uji hedonik dengan panelis dewasa, hasil formulasi terbaik pada konsentrasi tepung pisang 50% (nilai efektifitas de Garmo 0,72) dengan masing-masing atribut : rasa (5,99), warna (6,38), aroma (6,02), dan tekstur (6,35).

DAFTAR PUSTAKA

- Aminah, S., Amalia, L., & Hardianti, S. (2019). Karakteristik fisikokimia dan organoleptic snack bar biji hanjeli (*Coia lacryma jobi-L*) dan kacang bogor (*Vigna subterranea L* Vedcourt). *Jurnal Agroindustri*, 5(2), 212-219.
- Anggraeni, L., & Nurminabari, I. S. (2019). *Kajian Perbandingan Tepung Beras Merah (Oriza Nivara) dengan Tepung Kacang Kedelai (Glycine Max) dan Konsentrasi Gula Terhadap Karakteristik Food Bars*. [Disertasi, Universitas Pasundan], Direpo UNPAS.
- Desiliani, Harun, N., & Fitriani S. (2019). *Pemanfaatan Tepung Pisang Kepok dan Buah Nangka Kering dalam Pembuatan Snack bar*. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Riau.
- Fitrial, Y., & Khairina, R. (2011). *Teratai. Aspek gizi, potensi dan pemanfaatannya sebagai pangan fungsional*. Eja Publisher.
- Indrawan, I., Seveline, & Kusumaningrum, R. (2018). Pembuatan snack bar tinggi serat berbahan dasar tepung ampas kelapa dan tepung kedelai. *Jurnal Ilmiah Respati*, 9(2), 1-10.
- Kaahoa, A., Herawati, N., & Ayu, D. F. (2017). Pemanfaatan tepung ampas tahu pada pembuatan kukis mengandung minyak sawit merah. *Jom Fapera*, 4(2), 1-15.
- Kusumaningrum, I., & Setiawan, N. (2018). Formulasi snack bar tinggi kalium dan tinggi serat berbahan dasar rumput laut, pisang kepok, dan mocaf sebagai snack alternatif bagi penderita hipertensi. *Jurnal Uhamka*, 3(2), 102-220.
- Ladamay, N. A., & Yuwono S, S. (2014). Pemanfaatan bahan lokal dalam pembuatan food bars (kajian rasio tapioca: tepung kacang hijau dan proporsi CMC). *Jurnal Pangan dan Gizi*, 2(1), 67-68.
- Linangsari, T., Sandri, D., & Lestari, E. (2022). Pengaruh jenis ragi terhadap aktivitas antioksidan dan kandungan fenolik pada tepung biji talipuk terfermentasi. *Jurnal Agroindustri*, 12 (1), 12-20.
- Midayanto, D., & Yuwono, S. 2014. Penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam standar nasional Indonesia. *Jurnal Pangan Agroindustry*, 2 (4), 259-267.
- Nafi, A., Diniyah, N., & Hastuti, F. T. (2015). Karakteristik fisikokimia dan fungsional teknis tepung koro kratok (*Phaseolus lunatus l.*) termodifikasi yang diproduksi secara fermentasi spontan. *Jurnal Agrointek*, 9(1), 24-32.
- Nanda, Y. P., Amalia, H., & Ulfah, A. (2020). Analisis kandungan serat dan uji hedonik pada produk snack bar tepung beras merah (*Oryza Nivara L*) dan kacang hijau (*Phaseolus Radiates L*). *Jurnal Of Holistic and Health Sciences*, 4(2), 129-136.
- Pradipta, I. (2011). *Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Snack Bar Tempe dengan Penambahan Salak Pondoh Kering*. [Skripsi, Universitas Sebelas Maret]. UNS Institutional Repository.
- Purwadi, D. C. A. H. (2017). *Analisis Sifat Fisik, Organoleptik dan Total Plate Count pada Crackers dengan Fortifikasi Tepung Temped dan Kolesom*. [Skripsi, Universitas Trilogi]. Repository Universitas Trilogi

Rauf, R. (2015). *Kimia Pangan*. Andi.

Rinda, Ansharullah, & Nur, A. (2018). Pengaruh komposisi snack bar berbasis tepung tempe dan biji lamtoro (*Leucaena leucocephala* (Lam) de wit) terhadap penilaian organoleptik, proksimat, dan kontribusi kecukupan gizi. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan (JSTP)*, 3(3), 1328-1340.

Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, R. (2018). Uji kesukaan dan organoleptik terhadap 5 kemasan dan produk kepulauan seribu secara deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5.

Tarwendah, I. P. (2017). Studi Komparasi atribut sensoris dan kesadaran merk produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2), 66-73.

Wahyuni, & Ramlah, S. (2018). Perbandingan nutrisi dan keberterimaan produk jipang-coklat yang diolah masing-masing dari beras ketan hitam dan putih. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan (JSTP)*.

Widyadnyani. (2022). *Daya Terima Snack Bar Substitusi Tepung Ubi Ungu (*Ipomea Batatas Var Ayamurasaki*) dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiate L*) Terhadap Terigu*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Jurusan Gizi Program Studi Gizi. Denpasar.

Yan, M. R., Andrew, P., Gillian, A.W., John, K., & Elaine, C. R. (2017). Snack bar compositions and their acute glycemic and satiety effects. *Asia Pacific Journal Clinical Nutrition*, 26(4), 624-629.

Yani, A., Arief, R. W., & Mulyanti, N. (2013). Processing of banana flour using a local banana as raw materials in Lampung. *International Advanced Science Engineering Information Technology*, 3 (4), 26-30.