

**PENGARUH PENAMBAHAN BEKATUL DAN
AMPAS KELAPA (*Cocos nucifera L.*) TERHADAP SIFAT
FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK *SNACK BAR*
JANTUNG PISANG KEPOK (*Musa paradisiaca*)**

Dita Hesti Rahayu

Abstrak

Meningkatnya prevalensi obesitas di Indonesia disebabkan oleh pola makan yang lebih menyukai konsumsi *snack* atau makanan selingan siap saji. Oleh sebab itu, salah satu upaya strategi untuk mencegah atau mengendalikan obesitas adalah meningkatkan asupan kaya serat pangan. Tujuan penelitian ini untuk menganalisis pengaruh penambahan bekatul dan ampas kelapa terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik pada *snack bar* jantung pisang kepok, serta menentukan formula terpilihnya. Penelitian ini menggunakan studi eksperimental dengan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) satu faktor dengan dua kali pengulangan yang terdiri dari empat taraf perlakuan. Setiap perlakuan memiliki proporsi yang berbeda dari total berat penambahan bekatul dan ampas kelapa yaitu F0 (0%:0%), F1 (75%:25%), F2 (60%:40%), dan F3 (45%:55%) pada *snack bar* jantung pisang kepok. Analisis sifat fisikokimia dan organoleptik menggunakan uji ANOVA dan Kruskal Wallis. Hasil analisis menunjukkan bahwa penambahan bekatul dan ampas kelapa pada *snack bar* jantung pisang kepok berpengaruh nyata ($p < 0,05$) terhadap kadar protein ($p = 0,037$), kadar serat pangan ($p = 0,017$), parameter tekstur ($p = 0,001$), aroma ($p = 0,007$), dan rasa ($p = 0,011$). Formula terpilih terdapat pada formula *snack bar* F3 dengan menggunakan Metode Perbandingan Eksponensial (MPE). Formula *snack bar* F3 memiliki kadar air (18,51%), kadar abu (4,72%), kadar lemak (5,94%), kadar protein (11,14), kadar karbohidrat (61,22%), kadar serat pangan (19,48%), dan tingkat kekerasan (5406,54 gf).

Kata Kunci: Jantung Pisang Kepok, Bekatul, Ampas Kelapa, *Snack Bar*, Serat Pangan

**THE EFFECT OF BRAN AND COCONUT PULP
(*Cocos nucifera L.*) ADDITION ON PHYSICOCHEMICAL
AND SENSORY ACCEPTANCE OF BANANA BUD
(*Musa paradisiaca*) SNACK BAR**

Dita Hesti Rahayu

Abstract

The increasing prevalence of obesity in Indonesia is caused by a diet that prefers the consumption of snacks or junk food. Therefore, one of the strategic efforts to prevent or control obesity is increasing the intake of high-fibrous food. The purpose of this research is to analyze the effect of the addition of bran and coconut pulp to the physicochemical and sensory acceptance of banana bud snack bar, as well as determine the chosen formula. This research used an experimental study with a complete randomized design method (RAL) one factor with two repetitions consisting of four levels of treatment. Each treatment has a different proportion of the total weight of the addition of bran and coconut pulp that are F0 (0%:0%), F1 (75%:25%), F2 (60%:40%), and F3 (45%:55%) in banana bud snack bar. Analysis of physicochemical and sensory acceptance is using ANOVA and Kruskal Wallis tests. The results of the analysis showed that the addition of bran and coconut pulp to the snack bar banana bud has a real effect ($p < 0,05$) towards protein content ($p = 0,037$), food fiber content ($p = 0,017$), texture parameters ($p = 0,001$), scent ($p = 0,007$), and taste ($p = 0,011$). The selected formula is found in the F3 snack bar formula using the Exponential Comparison Method (MPE). Snack bar formula F3 has water content (18,51%), ash content (4,72%), fat content (5,94%), protein content (11,14), carbohydrate content (61,22%), food fiber content (19,48%), and level of hardness (5406,54 gf).

Keywords: Banana Bud, Bran, Coconut Pulp, Snack Bar, Food Fiber