

# KANDUNGAN SERAT PANGAN DAN ORGANOLEPTIK CRACKERS BEKATUL JAGUNG DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG KACANG BAMBARA (*Vigna Subterranea (L.)*)

Panji Octo Prasetio

## Abstrak

Pola makan rendah serat menjadi salah satu resiko yang dapat menyebabkan terjadinya obesitas. Obesitas terjadi karena konsumsi energi yang berlebih ke dalam tubuh, dan disimpan dalam bentuk jaringan lemak. Menurut RISKESDAS (2018) prevalensi obesitas pada usia >18 tahun meningkat menjadi 21,8%. World Health Organization (WHO) menganjurkan konsumsi serat yang cukup berkisar 25-30 gram/hari sesuai dengan umur. Pada penerapan sebenarnya asupan serat masyarakat Indonesia rata-rata 10,5g/hari. Bahan pangan lokal yang memiliki kadar serat yang tinggi diantaranya adalah bekatul jagung dan kacang bambara. Tujuan dari penelitian ini adalah menganalisis pengaruh kandungan serat pangan dan organoleptik pada *crackers* bekatul jagung dengan penambahan tepung kacang bambara. Penelitian ini menggunakan desain penelitian eksperimental dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan dua pengulangan. Formula dibedakan menjadi 4 dengan masing-masing tingkat perbandingan bekatul jagung dengan penambahan tepung kacang bambara sebesar F0 (100%:0), F1 (80%:20%), F2 (70%:30), dan F3 (60%:40%). Uji organoleptik dianalisis menggunakan uji *Kruskall Wallis* dan dilanjutkan dengan uji *Mann Withney*. Uji proksimat dan kadar serat pangan menggunakan ANOVA dan dilanjutkan dengan uji Duncan. Hasil analisis uji organoleptik penambahan tepung kacang bambara berpengaruh nyata ( $p < 0,05$ ) pada tingkat kesukaan panelis pada atribut warna dan pada uji proksimat dan kadar serat pangan penambahan tepung kacang bambara berpengaruh nyata ( $p < 0,05$ ) terhadap kadar protein dan kadar serat pangan *crackers*. Formula 3 merupakan formula terpilih yang memiliki kadar air (7,99%), kadar abu (2,43%), kadar karbohidrat (51,61%), kadar lemak (26,9%), kadar protein (11,06%) dan kadar serat pangan (21,17%).

**Kata Kunci:** Bekatul Jagung, *Crackers*, Kacang Bambara, Serat Pangan

# **DIETARY FIBER AND ORGANOLEPTICS OF CORN BRAN CRACKERS WITH ADDITION OF BAMBARA GROUNDNUT (*Vigna Subterranea (L.)*) FLOUR**

**Panji Octo Prasetio**

## **Abstract**

A low-fiber diet is one of the risks that can lead to obesity. Obesity occurs due to excessive energy consumption which is then stored in the form of fat tissue in the body. According to RISKESDAS (2018) the prevalence of obesity at > 18 years of age increases to 21.8%. World Health Organization (WHO) recommends adequate fiber consumption in the range of 25-30 grams/day according to age group. In actual application, the average fiber intake of Indonesian people is 10.5g/day. Local foods that have high fiber content are corn bran and bambara groundnuts. The purpose of this study was to analyze the effect of dietary fiber and organoleptic on corn bran crackers with the addition of bambara groundnut flour. This study used an experimental research design with a completely randomized design (CRD) with two repetitions. The formula is divided into 4 with each level of ratio of corn bran and addition of bambara bean flour by F0 (100%: 0), F1 (80%: 20 &), F2 (70%: 30), and F3 (60%: 40%). The organoleptic test was analyzed using the *Kruskall Wallis* test and followed by the *Mann Withney* test. Proximate test and dietary fiber content using ANOVA and followed by Duncan test. The results of the analysis of the organoleptic test, the addition of bambara bean flour had a significant effect ( $p < 0.05$ ) on the level of preference for the panelists on the color attribute and on the proximate test and levels of food fiber, the addition of bambara bean flour had a significant effect ( $p < 0.05$ ) on protein content and levels. dietary fiber crackers. Formula 3 is a selected formula that has moisture content (7.99%), ash content (2.43%), carbohydrate content (51.61%), fat content (26.9%), protein content (11.06%). ) and dietary fiber content (21.17%).

**Keywords:** Bambara Groundnut, Corn Bran, Crackers, Dietary Fiber