

ABSTRAK

FORMULASI TEPUNG BERAS MERAH DAN KACANG TANAH (ARACHIS HYPOGAEA) DALAM PEMBUATAN SNACK BAR

Anggelina Mali.¹ Lesybeth M. Nubatonis.² Ir. Zet Malelak.³

Snack bar merupakan produk makanan ringan berbentuk batangan padat yang diformulasikan dari campuran tepung beras merah dan gilingan kacang tanah. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh formulasi tepung beras merah dan kacang tanah terhadap sifat organoleptik snack bar. Penelitian ini dilakukan pada bulan Oktober 2025, dengan metode yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap dengan 4 perlakuan yang diulang sebanyak 3 kali sehingga menghasilkan 12 unit percobaan. Perlakuan yang dicoba dalam pembuatan ini adalah formulasi tepung beras merah dan kacang tanah dalam pembuatan snack bar tepung sebanyak 0%, 20%, 30% dan 40%. Variabel yang diamati adalah karakteristik organoleptik snack bar meliputi rasa, tekstur, warna, dan aroma. Hasil penelitian terbaik menunjukkan uji analisis organoleptik meliputi rasa (P2 dengan nilai rata-rata 4,50), tekstur (P2 dengan nilai rata-rata 4,40), warna (P2 dengan nilai rata-rata 3,95), dan aroma (P2 dengan nilai rata-rata 4,05).

Kata Kunci : Snack bar, tepung beras merah, kacang tanah.

1. Penulis
2. Pembimbing

ABSTRACT

FORMULATION OF RED RICE FLOUR AND PEANUTS (ARACHIS HYPOGAEA) IN MAKING SNACK BARS

Angelina Mali.¹ Lesybeth M. Nubatonis.² Ir. Zet Malelak.³

Snack bars are solid, bar-shaped snack products formulated from a mixture of brown rice flour and ground peanuts. The purpose of this study was to determine the effect of brown rice flour and peanut formulation on the organoleptic properties of snack bars. This research was conducted in October 2025, with the method used being a Completely Randomized Design with 4 treatments repeated 3 times resulting in 12 experimental units. The treatments tried in this production were the formulation of brown rice flour and peanuts in making flour snack bars as much as 0%, 20%, 30% and 40%. The variables observed were the organoleptic characteristics of the snack bar including taste, texture, color, and aroma. The best research results showed organoleptic analysis tests including taste (P2 with an average value of 4.50), texture (P2 with an average value of 4.40), color (P2 with an average value of 3.95), and aroma (P2 with an average value of 4.05).

Keywords: snack bars, red rice flour, peanuts

1. Author
2. Supervisor