

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Telaah Pustaka

1. *Snack Bar*

a. Pengertian *snack bar*

Snack atau dikenal dengan sebutan makanan ringan adalah makanan yang dikonsumsi selain atau antara waktu makan utama dalam sehari. Makanan ringan yang beredar di pasaran saat ini sangat beragam bentuk dari segi bentuk, cara pengolahan, dan penyajiannya. Salah satu *snack* yang telah ada di pasaran berbentuk panjang sehingga disebut *snack bar*.¹⁵ *Snack bar* merupakan makanan ringan berbentuk batang yang biasanya dikonsumsi sebagai makanan selingan.¹²



Gambar 1. *Snack Bar*

Snack bar merupakan makanan ringan yang berbentuk batangan berbahan dasar campuran dari berbagai bahan seperti sereal, kacang-kacangan. *Snack bar* merupakan sumber energi karena bahan penyusun utamanya adalah tepung, gula, dan lemak. *Snack* yang sehat tidak hanya

kaya akan energi, tetapi sebaiknya juga mengandung serat pangan, protein, antioksidan, aneka vitamin, dan mineral yang penting untuk kesehatan.¹⁸

Salah satu *snack bar* yang beredar di Indonesia berbahan dasar tepung kedelai.¹³ Formulasi produk *snack bar* seperti formulasi *cookies*, sehingga mudah dikembangkan dari berbagai variasi bahan.¹⁴ Bahan-bahan yang umum digunakan dalam pembuatan *snack bar* dapat dibagi menjadi dua bagian yaitu bahan-bahan yang berfungsi sebagai pengikat dan bahan-bahan pelembut tekstur. Bahan pengikat atau pembentuk adonan yang kompak adalah tepung, air, garam, sedangkan bahan-bahan yang berfungsi sebagai pelembut tekstur adalah gula, mentega, dan baking powder sebagai bahan pengembang.¹⁵

Tepung merupakan bahan dasar pada pembuatan *snack bar* dan merupakan komponen yang paling banyak. Tepung berfungsi sebagai pembentuk adonan selama proses pencampuran, menarik atau mengikat bahan lainnya serta mendistribusikan secara merata, membentuk tekstur, menahan gas selama fermentasi, dan pembentuk cita rasa.¹⁵

b. Nilai gizi *snack bar*Tabel 1. Nilai Gizi *Snack Bar*

Energi total (kkal)	130
Protein (gram)	5
Lemak total (gram)	6
Karbohidrat total (gram)	14
Serat Pangan (gram)	4
Gula (gram)	11

Sumber : Nilai gizi “Soyjoy” Raisin almond

c. Cara Pembuatan *Snack Bar*

Prinsip pembuatan *snack bars* pada dasarnya adalah pencampuran (*mixing*), pemanggangan, pendinginan, dan pemotongan. Pencampuran pada proses pembuatan *snack bars* berfungsi agar semua bahan mendapatkan hidrasi yang sempurna pada karbohidrat dan protein, membentuk dan melunakkan *gluten*, serta menahan gas pada *gluten*.¹¹

Pembuatan *snack bar* dimodifikasi dari Pratiwi (2017). Memasukkan campuran bahan utama sesuai dengan masing-masing perlakuan, lalu tambahkan sebanyak 20 gram gula halus, 50 gram madu, 40 gram susu skim, 50 gram margarin, almond 7 gram, dan kismis 30 gram, kayu manis bubuk, vanili bubuk, dan garam halus masing-masing 0,5 gram lalu diaduk hingga tercampur rata. Adonan dipanggang pada suhu 175°C selama 30 menit sampai warna kecoklatan, berbau seperti kue kering dan ketika ditusuk dengan garpu tidak lengket, kemudian dipotong-potong berbentuk batang.

d. Bahan lain untuk pembuatan *snack bar*

1) Gula halus

Tepung gula atau gula halus adalah produk yang diperoleh dari gula pasir yang dihaluskan dengan atau tanpa penambahan anti kempal.¹⁹

2) Madu

Madu adalah cairan yang menyerupai sirup, madu lebih kental dan berasa manis, dihasilkan oleh lebah dan serangga lainnya dari nektar bunga.²⁰

3) Susu Skim

Susu skim adalah produk susu yang sebagian besar lemaknya telah dihilangkan. Susu skim dapat berbentuk cair ataupun bubuk. Susu bubuk skim adalah produk susu berbentuk bubuk yang diperoleh dengan proses pengeringan susu skim pasteurisasi dengan karakteristik dasar kadar lemak susu tidak lebih dari 1,5 %, kadar air tidak lebih dari 5% dan kadar protein tidak kurang 32 % dari padatan susu bukan lemak.¹⁹

4) Margarin

Margarin dan produk sejenis adalah produk lemak yang dapat dioles atau cairan emulsi air dalam minyak yang komponen utamanya minyak dan lemak makan bukan dari susu. Margarin adalah produk emulsi lemak berbentuk padat atau semi padat, yang dibuat dari minyak atau lemak nabati dan air, dengan atau tanpa

penambahan bahan makanan lain seperti garam.¹⁹

5) Almond

Almond merupakan buah yang dihasilkan oleh pohon *Punus dulcis*. Buah almond memiliki daging buah yang dilapisi dengan tekstur seperti bahan kulit yang di dalam cangkangnya kerasnya mengandung biji yang dapat dimakan, biasanya disebut kacang.²¹

6) Kismis

Kismis adalah anggur yang dikeringkan dan dapat dimakan langsung atau digunakan dalam masakan.²²

7) Kayu manis bubuk

Kayu manis atau *cinnamon* berasal dari kulit kayu tanaman *cassia* yang kecil. Penggunaan *cinnamon* di daratan Eropa sangat populer karena sifatnya yang memiliki rasa manis.²³

8) Vanili bubuk

Vanili (*vanilla planifolia*) adalah tanaman penghasil bubuk vanili yang biasa dijadikan pengharum makanan.²⁴

9) Garam halus

Garam halus disebut juga sebagai garam meja adalah garam yang telah melalui pencucian, pemanasan, dan pengeringan.²⁵

2. Jewawut

a. Pengertian Jewawut

Jewawut (*Setaria italica*) merupakan salah satu jenis sereal. Jewawut merupakan sumber bahan pangan ke-6 setelah gandum, beras, jagung, barley, dan sorgum.¹⁵ Jewawut pernah menjadi makanan pokok masyarakat Asia Timur dan Asia Tenggara sebelum budidaya padi di kenal.²⁶ Tanaman ini dapat tumbuh pada ketinggian antara 0-1800 meter dari permukaan laut. Jewawut dapat hidup di daerah kering, panas, dan berpasir. Di Indonesia, jewawut dimanfaatkan sebagai pakan burung, banyak ditanam di daerah Jawa, NTT, NTB, dan dapat ditemukan di pasar burung. Pemanfaatan jewawut masih terbatas, secara tradisional dimanfaatkan sebagai makanan selingan berupa bubur betem, dodol betem dan bajet betem.¹⁴



Gambar 2. Jewawut (*Setaria italica*)

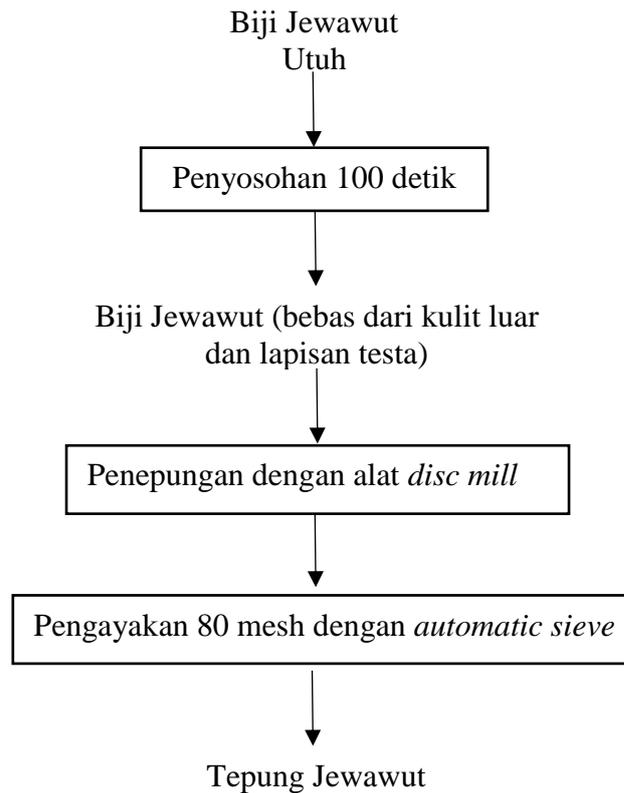
Jewawut ada 4 tipe yaitu pearl millet (*Pennisetum glaucum*), finger millet (*Eleusine coracana*), prose millet (*Panicum miliaceum*) dan foxtail millet (*Setaria italica*).¹⁵ Tipe jewawut *S. italica* var. *italic* dapat digunakan sebagai makanan manusia.²⁶

Jewawut (Foxtail Millet) merupakan sumber karbohidrat, mempunyai aktivitas antioksidan, kaya kandungan vitamin dan mineral, serta memiliki kandungan serat pangan yang tinggi.⁷ Jewawut mengandung karbohidrat sebesar 84,2 %, protein 10,7 % dan lemak 3,3 %. Jewawut dikenal sebagai pangan fungsional mempunyai karakteristik kesehatan yang dikaitkan dengan polifenol dan isi serat makanan (larut dan tidak larut). Bergizi karena mengandung kalsium tinggi (0,38%), serat makanan (18%) jadi sebagai sumber antioksidan dan senyawa fenolik (0,03%-3%). Sehingga mempunyai fungsi sebagai anti diabetes dan obesitas, anti tumerogenic, efek atherosclerogenic, antioksidan, anti mikroba juga mempunyai potensi sebagai prebiotik.⁶

b. Tepung Jewawut

Tepung jewawut bermanfaat bagi kesehatan karena mengandung serat yang bermanfaat bagi tubuh manusia yaitu memperlancar proses metabolisme. Jewawut mengandung serat pangan yang tinggi seperti hemiselulosa, ester-ester fenolik, dan glikoprotein. Sedangkan komponen lainnya seperti glukana, dan pektin merupakan serat pangan mudah larut (*soluble dietary*). Keuntungan pengolahan biji jewawut menjadi tepung menjadikan lebih mudah dan praktis diaplikasikan dan memiliki daya simpan yang lebih lama. Hasil analisis awal menunjukkan tepung jewawut memiliki kadar serat pangan yang tinggi yaitu 8,21% dan kandungan amilosa yang rendah 6,96%-9,29%.⁷ Pembuatan tepung jewawut diawali dengan penyosohan biji jewawut

utuh selama 100 detik. Biji jiwawut yang bebas dari kulit luar dan lapisan testa digiling dengan alat *disc mill*. Hasil penggilingan diayak dengan ayakan 80 mesh agar diperoleh tepung jiwawut halus. Skema proses pembuatan tepung jiwawut dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Diagram alur pembuatan tepung jiwawut (Modifikasi Wijaya, 2010)

c. Nilai gizi tepung jewawut

Tabel 2. Nilai Gizi Tepung Jewawut

Kadar air (%)	12,86
Kadar abu (%)	2,67
Kadar lemak (%)	9,03
Kadar protein (%)	7,12
Kadar karbohidrat (%)	68,32
Kadar serat pangan larut (%)	2,39
Kadar serat pangan tak larut (%)	8,47
Kadar total serat pangan (%)	10,86
Aktivitas antioksidan (mg vit C eqi/100 gram produk)	24,54

Sumber : Wijaya, 2010

3. Labu Kuning

a. Pengertian labu kuning

Labu kuning termasuk jenis tanaman menjalar *Cucurbita maxima Duch*, dikenal pula dengan nama waluh, pumkin (Inggris), labu parang (Jawa Barat), labu merah dan labu manis. Labu kuning termasuk jenis tanaman yang produktif. Tiap batang/sulur tanaman biasaya dapat menghasilkan 3-5 buah dengan berat rata-rata 2-4 kg/buah dan setiap 1 hektar lahan dapat menghasilkan 20-40 ton buah.⁸



Gambar 4. Labu Kuning

Labu kuning merupakan tanaman musiman, sehingga produksi labu kuning akan sangat besar ketika musimnya tiba. Meskipun daya simpannya cukup lama namun labu kuning mudah rusak dalam pengangkutan. Tingginya produksi labu kuning di Indonesia tidak berimbang dengan pemanfaatan dari labu kuning tersebut. Selama ini labu kuning hanya dimanfaatkan untuk dibuat kolak, dodol atau hanya dikonsumsi sebagai sayuran.²⁷ Labu kuning mengandung energi sebesar 51 kkal, protein 1,7 gram, lemak 0,5 gram, karbohidrat 10 gram, serat 2,7 gram dan betakaroten 1568 µg.³⁰

b. Tepung labu kuning

Peningkatan nilai tambah labu kuning dapat dilakukan dengan mengolah buah labu menjadi tepung. Tepung labu kuning memiliki cita rasa manis dan mengandung serat pangan.⁹ Pengolahan buah labu kuning segar menjadi tepung mempunyai beberapa kelebihan dibandingkan buah segarnya, diantaranya dapat digunakan sebagai bahan baku industri pengolahan pangan lanjutan dan memiliki daya simpan yang lama karena memiliki kadar air yang rendah.²⁸ Hasil analisis kadungan serat pangan dan aktivitas antioksidan pada 100 gram tepung labu kuning adalah 6,07 % dan 66,73%.¹⁰

Cara Pembuatan tepung labu kuning Menurut Hendrasty, 2003:

1) Pemotongan dan pencucian

Labu kuning yang memenuhi syarat dan sudah dipilih dipotong-potong membujur terlebih dahulu menjadi ± 8 potong. Kemudian, dicuci dengan air mengalir untuk menghilangkan kotoran yang melekat pada kulit buahnya. Pencucian dilakukan hingga kulit labu kuning tersebut benar-benar bersih.

2) Pengupasan

Labu kuning yang telah dicuci selanjutnya dihilangkan biji dan serabutnya serta dikupas kulitnya sampai bersih.

3) Pengecilan ukuran

Labu kuning yang sudah dikupas kulitnya dipotong-potong tipis dan kecil dengan tujuan untuk mempercepat proses pengeringan.

4) Pengeringan

Pengeringan dapat dilakukan dengan menggunakan tenaga surya (penjemuran) ataupun dengan alat pengering (oven). Apabila menggunakan tenaga surya, pengeringan labu kuning dilakukan selama 4-6 hari (tergantung pada cuaca), sementara apabila menggunakan oven, dilakukan dengan suhu 50 °C selama 48 jam.

5) Penggilingan

Potongan labu kuning hasil pengeringan dapat segera digiling atau dihancurkan dengan menggunakan blender kering ataupun alat penggiling yang lain. Penggilingan dilakukan hingga labu kuning kering tersebut hancur menjadi bubuk (tepung).

6) Pengayakan

Tepung labu kuning hasil penghancuran kemudian diayak dengan saringan berukuran lubang 60 mesh. Tepung yang lolos ayakan ditampung dalam tempat tersendiri, sementara yang tidak dapat lolos ayakan dapat digiling lagi hingga akhirnya dapat lolos ayakan. Usahakan sesedikit mungkin tepung labu kuning yang tersisa (tidak lolos ayakan).

c. Nilai gizi tepung labu kuning

Tabel 3. Nilai Gizi Tepung Labu Kuning

Air (%)	11,88
Abu (%)	7,73
Karbohidrat (%)	14,22
Protein (%)	10,12
Lemak (%)	4,87
Serat (%)	10,28

Sumber : Ripi, 2011

4. Serat Pangan

Serat pangan dikenal juga sebagai serat diet atau *dietary fiber*, adalah bagian tak tercerna dari bahan pangan (biasanya nabati) yang melalui sistem pencernaan, menyerap air sehingga memudahkan defekasi (buang air

besar). Serat pangan tersusun dari polisakarida non-pati seperti selulosa dan berbagai komponen tumbuhan seperti dekstrin, inulin, lignin, malam, kitin, pektin, beta-glukan, dan oligosakarida.

Meskipun serat pangan tidak dapat dicerna dan diserap, serat pangan memiliki fungsi yang sangat penting bagi pemeliharaan kesehatan dan pencegahan berbagai penyakit degenerative seperti diabetes, kolesterol tinggi, stroke, penyakit jantung koroner, kegemukan, serta gangguan pencernaan seperti susah buang air besar, wasir, kanker kolon.

Menurut karakteristik fisik dan pengaruhnya terhadap tubuh, serat pangan dibagi atas dua golongan yaitu serat pangan larut air (*soluble dietary fiber*, SDF) dan serat pangan tidak larut air (*insoluble dietary fiber*, IDF). Serat yang tidak larut dalam air ada tiga macam yaitu selulosa, hemiselulosa dan lignin. Serat tersebut banyak terdapat pada sayuran, buah-buahan dan kacang-kacangan. Sedangkan serat yang larut dalam air adalah pektin, mucilage (getah) dan gum, dan karagenan, alginate, dan agar-agar. Serat ini juga banyak terdapat pada buah-buahan, sayuran, sereal, akasia dan rumput laut.

Serat pangan juga diklasifikasikan berdasarkan struktur molekul dan kelarutannya. Kebanyakan karbohidrat yang sampai di kolon tanpa terhidrolisis meliputi polisakarida yang bukan pati (*non-starch polysaccharides* = NSP), pati yang resisten (*resistant starch* = RS), dan karbohidrat rantai pendek (*short chain carbohydrates* = SC). Serat pangan yang larut sangat mudah difermentasikan dan mempengaruhi metabolisme

karbohidrat serta lipida, sedangkan serat pangan yang tidak larut akan memperbesar volume feses dan akan mengurangi waktu transitnya (bersifat laksatif lemah).³¹

5. Uji Sifat Fisik

Sifat-sifat fisik pada komoditas memegang peranan penting dalam pengamatan dan standarisasi mutu produk. Sifat fisik biasanya banyak digunakan untuk perincian mutu komoditas dan standarisasi mutu karena sifat fisik lebih mudah dan lebih cepat dikenali dibandingkan dengan sifat kimia, mikrobiologik dan fisiologik.³² Sifat fisik yang dapat diamati dengan panca indera (secara subyektif) meliputi:

a. Warna

Warna adalah indikator pertama mengenai apakah suatu makanan dapat diterima. Warna merupakan sifat produk yang dapat dipandang sebagai sifat fisik (obyektif) dan sifat organoleptik (subyektif). Warna suatu benda ditentukan oleh 4 hal yaitu (1) adanya sinar sebagai sumber penerangan yang menyinari benda, (2) sifat-sifat absorpsi dan refleksi spectral dari benda yang disinari, (3) kondisi lingkungan benda, dan (4) kondisi subjek yang melihat benda.³²

b. Aroma

Aroma merupakan sesuatu yang dapat diamati dengan indera pembau. Aroma yang disebarkan oleh makanan merupakan daya

tarik yang sangat kuat dan mampu merangsang indera pencium sehingga membangkitkan selera.³³

c. Tekstur

Tekstur makanan berkaitan dengan sensasi sentuhan yang dapat dirasakan dengan mulut dan dirasakan pada waktu digigit, dikunyah, ditelan ataupun perabaan dengan jari.³⁴

d. Rasa

Rasa atau cita rasa adalah persepsi terhadap senyawa spesifik di lidah. Persepsi cita rasa melibatkan serangkaian kompleks reaksi makanan dengan hidung, lidah, dan bagian-bagian lain dari mulut. Rasa berperan pada pengaruh awal produk, disebut kesan teratas (*top note*).³⁵

6. Uji Daya Terima

a. Pengertian

Daya terima seseorang terhadap suatu produk makanan tergantung pada tingkat kesukaan, tempat tinggal, dan kondisi kesehatan baik jasmani maupun rohani. Sedangkan faktor kesukaan dari suatu produk makanan berkaitan dengan bagaimana suatu produk dapat memberikan daya tarik tersendiri, sehingga semakin baik daya terima seseorang, semakin tinggi tingkat kesukaan dan semakin tinggi tingkat kepuasan seseorang terhadap suatu produk.³²

Salah satu cara yang dipakai untuk mengetahui daya terima seseorang terhadap suatu produk adalah dengan penelitian sifat-sifat organoleptik disebut juga penilaian dengan panca indera atau penilaian sensorik atau indera yang biasanya dipakai adalah penglihatan untuk warna, pembau untuk aroma, pencicip untuk rasa, dan peraba untuk tekstur atau kenampakan.³²

Uji hedonik merupakan pengujian yang paling banyak digunakan untuk mengukur tingkat kesukaan terhadap produk. Tingkat kesukaan ini disebut skala hedonik, misalnya sangat suka, suka, agak suka, agak tidak suka, tidak suka, dan lain-lain. Skala hedonik dapat direntangkan atau diciutkan menurut rentangan skala yang dikehendaki. Dalam analisis datanya, skala hedonic ditransformasikan ke dalam angka. Dengan data ini dapat dilakukan analisa statistik.³⁶

b. Panelis

Panelis merupakan anggota panel atau orang yang terlibat dalam penilaian organoleptic dari berbagai kesan subjektif produk yang disajikan. Panelis merupakan instrument atau alat untuk menilai mutu dan analisa sifat-sifat sensorik suatu produk.³²

Panelis adalah seseorang atau sekelompok orang atau konsumen yang melakukan uji inderawi (uji cita rasa) untuk suatu produk pangan.³⁷

Syarat panelis adalah :

- 1) Mempunyai kepekaan atau sensitifitas, yang dapat ditingkatkan melalui latihan

- 2) Umur, di mana umur yang relatif muda lebih sensitive (sensitifitas) tetapi umur yang lebih tua relatif lebih stabil dalam menilai (stabilitas)
- 3) Jenis kelamin perempuan relatif lebih sensitif
- 4) Tidak mempunyai kebiasaan merokok (khususnya untuk pengujian menggunakan indera pembau dan pengecap)
- 5) Dalam keadaan sehat (kondisi kesehatan)

Jenis panelis adalah sebagai berikut :

- 1) Panelis ahli memiliki karakteristik sebagai panelis yang mandiri dan penentu akhir produk dengan jumlah panelis sebanyak 3-5 orang.
- 2) Panelis terlatih dibedakan menjadi panelis terlatih penuh dan panelis agak terlatih.
 - a) Panelis terlatih penuh diperoleh dari hasil seleksi, latihan, lolos evaluasi kemampuan, dapat berfungsi sebagai alat atau instrument analisis untuk pengujian pengembangan produk, mutu, dan pengujian lain (jika tidak ada alat ukur yang memadai) dengan jumlah panelis sebanyak 3-10 orang.
 - b) Panelis agak terlatih diperoleh bukan dari hasil seleksi, individu-spontan sebagai penguji, pengalaman secukupnya (sekedar latihan), kurang sensitif dan hasilnya bervariasi, hasil yang ekstrim, tidak perlu dianalisis dengan jumlah panelis sebanyak 8-25 orang.
- 3) Panelis tidak terlatih adalah panelis yang umumnya untuk menilai kesenangan dan kemampuan untuk menggunakan produk. Tidak

menggunakan ahli, terlatih, agak terlatih. Tidak didasarkan pada sensitifitas, tetapi keadaan sosial ekonomi, asal daerah, dll dengan jumlah panelis sebanyak minimal 80 orang.

7. Uji Kadar Serat

Metode yang digunakan untuk analisis kadar serat pangan adalah enzimatik gravimetri. Analisis gravimetri adalah cara analisis kuantitatif berdasarkan berat tetap. Enzimatik gravimetri lebih ekonomis dibandingkan dengan metode enzimatik kimia.³⁸

B. Landasan Teori

Snack bar merupakan makanan ringan berbentuk batang yang biasanya dikonsumsi sebagai makanan selingan.¹² *Snack* yang sehat tidak hanya kaya akan energi, tetapi sebaiknya juga mengandung serat pangan, protein, antioksidan, aneka vitamin, dan mineral yang penting untuk kesehatan.¹⁸ Salah satu *snack bar* yang beredar di Indonesia berbahan dasar tepung kedelai.¹³ Formulasi produk *snack bar* seperti formulasi *cookies*, sehingga mudah dikembangkan dari berbagai variasi bahan.¹⁴

Jewawut dikenal sebagai pangan fungsional mempunyai karakteristik kesehatan yang dikaitkan dengan polifenol dan isi serat makanan (larut dan tidak larut).⁶ Tepung jewawut bermanfaat bagi kesehatan karena mengandung serat yang bermanfaat bagi tubuh manusia yaitu memperlancar proses metabolisme. Hasil analisis awal menunjukkan tepung jewawut memiliki kadar serat pangan yang tinggi yaitu 8,21% dan kandungan amilosa yang rendah 6,96%-9,29%.⁷

Labu kuning (*Cucurbita moschata* *Durch*) mempunyai kandungan serat pangan dan aktivitas antioksidan yang tinggi. Peningkatan nilai tambah labu kuning dapat dilakukan dengan mengolah buah labu menjadi tepung. Tepung labu kuning memiliki cita rasa manis dan mengandung serat pangan.⁹ Hasil analisis kandungan serat pangan dan aktivitas antioksidan pada 100 gram tepung labu kuning adalah 6,07 % dan 66,73%.¹⁰

Serat pangan dikenal juga sebagai serat diet atau *dietary fiber*, adalah bagian tak tercerna dari bahan pangan (biasanya nabati) yang melalui sistem pencernaan, menyerap air sehingga memudahkan defekasi (buang air besar). Meskipun serat pangan tidak dapat dicerna dan diserap, serat pangan memiliki fungsi yang sangat penting bagi pemeliharaan kesehatan dan pencegahan berbagai penyakit degenerative seperti diabetes, kolesterol tinggi, stroke, penyakit jantung koroner, kegemukan, serta gangguan pencernaan seperti susah buang air besar, wasir, kanker kolon.³¹

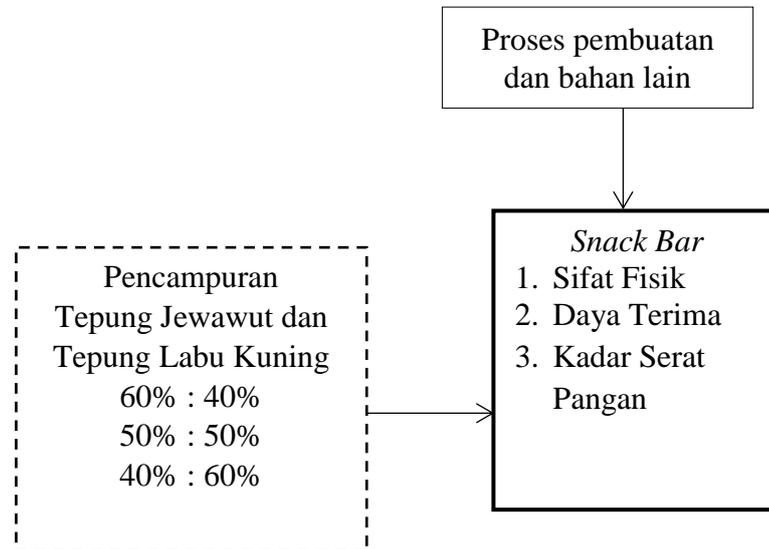
Sifat-sifat fisik pada komoditas memegang peranan penting dalam pengamatan dan standarisasi mutu produk. Sifat fisik biasanya banyak digunakan untuk perincian mutu komoditas dan standarisasi mutu karena sifat fisik lebih mudah dan lebih cepat dikenali dibandingkan dengan sifat kimia, mikrobiologik dan fisiologik.³²

Daya terima seseorang terhadap suatu produk makanan tergantung pada tingkat kesukaan, tempat tinggal, dan kondisi kesehatan baik jasmani maupun rohani. Sedangkan faktor kesukaan dari suatu produk makanan berkaitan dengan bagaimana suatu produk dapat memberikan daya tarik

tersendiri, sehingga semakin baik daya terima seseorang, semakin tinggi tingkat kesukaan dan semakin tinggi tingkat kepuasan seseorang terhadap suatu produk.³²

Metode yang digunakan untuk analisis kadar serat pangan adalah enzimatik gravimetri. Analisis gravimetri adalah cara analisis kuantitatif berdasarkan berat tetap. Enzimatik gravimetri lebih ekonomis dibandingkan dengan metode enzimatik kimia.³⁸

C. Kerangka Konsep



Gambar 5. Kerangka Konsep

Keterangan :

-  : variabel bebas
-  : variabel kontrol
-  : variabel terikat

D. Hipotesis

1. Tidak ada pengaruh variasi pencampuran tepung jewawut dan tepung labu kuning terhadap sifat fisik *snack bar* tinggi serat pangan.
2. Tidak ada pengaruh variasi pencampuran tepung jewawut dan tepung labu kuning terhadap daya terima *snack bar* tinggi serat pangan.
3. Ada pengaruh variasi pencampuran tepung jewawut dan tepung labu kuning terhadap kadar serat pangan *snack bar* tinggi serat pangan.