

THE EFFECT OF VARIATION OF BLACK RICE FLOUR (*Oryza sativa* L.indica) AND GREEN BEAN FLOUR (*Phaseolus radiates*) MIXING IN THE MAKING *SNACK BAR* ON PHYSICAL PROPERTIES, ORGANOLEPTIC PROPERTIES, AND FOOD FIBER

Bella Reicke Triyanutama, Tjaronno Sari, Agus Wijanarka
Department of Nutrition Health Politechnic of Health Ministry Yogyakarta
Jl. Tata Bumi 3, Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta 55293 0274-617679
(Email: reicke.bella@gmail.com)

ABSTRACT

Background : Changes in lifestyle in the selection of foods that tend to like fast food encourage an increase in the prevalence of degenerative diseases. Low food fiber intake can be a factor causing the emergence of various degenerative diseases such as Obesity and Diabetes Mellitus. Efforts to prevent and overcome degenerative diseases through increased consumption of foods high in food fiber, namely black rice and green beans. So far the use of black rice and green beans is still limited, therefore, there needs to be diversification of products, namely snack bars to increase public knowledge about snack bars and consumption of food fiber from black rice and green beans.

Objective : Know the physical properties, organoleptic properties, and dietary fiber content in black rice flour and green bean *snack bars*.

Methods : This study was a purely experimental study, using the RAS method three treatments, two replications, and four experimental units. Physical properties were tested by researchers and enumerators, organoleptic test with 25 panelist to decided the best formulation and measurements of food fiber content were carried out at the UGM Center for Food and Nutrition Study Laboratory.

Results : Judging from the physical properties there are differences between color, scent, taste, and texture. The results of the analysis using the Annova One-way Test on the content of dietary fiber content were found to be significant differences ($p < 0.05$). The highest food fiber content is *snack bar* A (control) followed by treatment B. This is caused by the heating of ingredients that contain food fiber and high protein.

Conclusion: There is an effect of mixing black rice flour and green beans on physical properties, organoleptic properties, and food fiber content in *snack bars*.

Keywords : *Snack bar* , Black Rice, Green Beans, Food Fiber.

**PENGARUH VARIASI PENCAMPURAN TEPUNG BERAS HITAM
(*Oryza sativa* L.indica) DAN TEPUNG KACANG HIJAU (*Phaseolus
radiates*) PADA PEMBUATAN *SNACK BAR* TERHADAP SIFAT FISIK,
SIFAT ORGANOLEPTIK, DAN KADAR SERAT PANGAN**

Bella Reicke Triyanutama, Tjarono Sari, Agus Wijanarka
Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
Jl. Tata Bumi 3, Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta 55293 0274-617679
(Email: reicke.bella@gmail.com)

ABSTRAK

Latar belakang : Perubahan gaya hidup dalam pemilihan makanan yang cenderung menyukai makanan cepat saji mendorong terjadinya peningkatan prevalensi penyakit degeneratif. Asupan serat pangan yang rendah dapat menjadi faktor penyebab munculnya berbagai penyakit degeneratif seperti Obesitas dan Diabetes Mellitus. Upaya pencegahan dan penanggulangan penyakit degeneratif melalui peningkatan konsumsi makanan tinggi serat pangan yaitu beras hitam dan kacang hijau. Selama ini pemanfaatan beras hitam dan kacang hijau masih terbatas, oleh karena itu, perlu adanya diversifikasi produk yaitu snack bar untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat mengenai *snack bar* serta konsumsi serat pangan dari beras hitam dan kacang hijau.

Tujuan : Diketuainya sifat fisik, sifat organoleptik, dan kadar serat pangan pada *snack bar* tepung beras hitam dan kacang hijau.

Metode : Penelitian ini adalah penelitian eksperimen murni, dengan metode RAS tiga perlakuan, dua kali ulangan, dan empat unit percobaan. Pengujian sifat fisik dilakukan oleh peneliti serta enumerator, pengujian organoleptik dilakukan oleh 25 orang panelis agak terlatih, dan pengukuran kandungan kadar serat pangan dilakukan di Laboratorium Pusat Studi Pangan dan Gizi UGM.

Hasil : Ditinjau dari sifat fisik terdapat perbedaan warna, aroma, rasa, dan tekstur. Hasil analisis dengan menggunakan Uji One-way Anova pada kandungan kadar serat pangan diketahui terdapat perbedaan yang signifikan ($p < 0,05$). Kandungan serat pangan tertinggi yaitu *snack bar* A (kontrol) diikuti perlakuan B. Hal tersebut disebabkan oleh pemanasan dari bahan yang mengandung serat pangan dan protein tinggi.

Kesimpulan : Ada pengaruh pencampuran tepung beras hitam dan kacang hijau terhadap sifat fisik, sifat organoleptik, dan kadar serat pangan pada *snack bar*.

Kata kunci : *Snack bar*, Beras Hitam, Kacang Hijau, Serat Pangan.