

## **BAB V. SIMPULAN DAN SARAN**

### **5.1. Simpulan**

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang terbatas pada ruang lingkup penelitian ini maka dapat dikemukakan simpulan sebagai berikut:

- a. Substitusi tepung bekatul dengan kacang cacahan lebu ber pengaruh secara nyata terhadap sifat kimia parameter kadar air, kadar abu, kadar serat, aktivitas antioksidan dan sifat sensoris skor nilai rasa, aroma dan warna, tetapi tidak berpengaruh secara nyata terhadap sifat sensoris skor nilai tekstur snack bar yang diamati.
- b. Semakin rendah substitusi tepung bekatul dan semakin tinggi cacahan kacang lebu maka kadar air semakin tinggi, kadar abu, kadar serat dan kadar aktivitas antioksidan semakin menurun, sedangkan skor nilai rasa dan aroma semakin meningkat dan skor nilai warna semakin menurun (gelap).
- c. Perlakuan terbaik diperoleh pada P3 dengan substitusi tepung bekatul dengan cacahan kacang lebu sebesar 25% : 25% cenderung lebih disukai oleh panelis dari segi rasa dan aroma (agak suka), warna (agak coklat) dan tesktur (agak kompak) dengan kadar air 11,72%, kadar abu 1,84%, kadar serat 7,45% dan aktivitas antioksidan 97,20%.

### **5.2. Saran**

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang terbatas pada ruang lingkup penelitian ini maka dapat dikemukakan saran sebagai berikut:

- a. Untuk mendapatkan snack bar beras ketan putih yang disukai oleh panelis disarankan menggunakan perlakuan P3 substitusi tepung bekatul dan cacahan kacang lebu sebesar 25% : 25%.
- b. Untuk penelitian lebih lanjut disarankan melakukan penelitian tentang lama umur simpan snack bar beras ketan putih, sehingga diperoleh informasi yang lengkap mengenai snack bar beras ketan putih.

## DAFTAR PUSTAKA

- Ananto, Dwi, A. 2017. Analisis Kandungan Gizi Produk Olahan Sayur Lebui. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan, vol 3*.
- Ajaiyeoba, E.O., Ogbale, O.O., Abiodun, O.O., Ashidi, J.S., Houghton, P.J., Wright, C.W. (2005). In vitro antiplasmodial and Cytotoxicity Activities of 6 Plants from the Southwest Nigerian Ethnomedicine. *J Nat Rem* 5(1), 1-6.
- Arifuddin. 2019. Kajian Proporsi Tepung Tempe Dan Tepung Bekatul Pada Pembuatan Donat. [Skripsi]. Mataram: Universitas Muhammadiyah Mataram.
- Anggraini. Y., 2015. Substitusi Tepung Bekatul, Nilai Energi, Mutu Kiamia Dan Organoleptik Snack bar Untuk Diabetes Melitus. *E-Journal Boga*. 4(8).
- Astawan, M., dan Febrinda, A. E. (2011). Potensi Dedak Dan Bekatul Beras Sebagai Ingredient Pangan Dan Produk Pangan Fungsional. *Journal Pangan*, 19(1), 14–21.
- Astawan, M, 2009. Sehat Dengan Hidangan Kacang Dan Biji-Bijian. Jakarta: Penebar Swadaya. Hal: 98-100.
- Astadi IR., Astuti M, Santoso U, dan Nugraheni PS. 2009. In Vitro Antioxidant Activity of Anthocyanins of Black Soybean Seed Coat in Human Low Density Lipoprotein (LDL). *Food Chemistry*, 112 (3).
- Augustyn, G. H., Moniharapon, E., dan Resimere, S. (2017). Analisa Kandungan Gizi Tepung Kacang Gude Hitam (Cajanus Cajan) Dengan Beberapa Perlakuan Pendahuluan. *Agritekno, Jurnal Teknologi Pertanian*, 6(1), 27. <https://doi.org/10.30598/Jagritekno.2017.6.1.27>
- Burda, S., dan Oleszek, W., (2001) Antioxidant And Antiradical Activities Of Flavonoids. *J. Agric. Food Chem.* 49: 2774-2779.
- Data komposisi Pangan Indonesia. 2018. [www.panganku.org](http://www.panganku.org).
- Faria, Simone Aparecida.D. S. C., *Prescila Zaczuk Bassinello, Marilene De Vouno C P.* 2012. *Nutrition Compositon Of Rice Bran Submitted To Different Stabilization Procedures*. *Brazilian Jurnal Of Pharmacerutical Sciences* 48(4).
- Forster GM, Riana K, Kumar A, Agarwal R, Chen MH, Bauer JE, McClung AM, Ryan EP. 2013. Rice varietal differences in bioactive bran components for inhibition of colorectal cancer cell growth. *Food Chem* 141:1545-15552. DOI:10.1016/j.foodchem.2013

- Hardono, G. S. (2016). Strategi Pengembangan Diversifikasi Pangan Lokal. *Analisis Kebijakan Pertanian*, 12(1), 1. <https://doi.org/10.21082/Akp.V12n1.2014.1-17>
- Hastuti, A. R., dan Afifah, D. N. (2019). Analisis Aktivitas Antioksidan, Analisis Kandungan Gizi, Uji Organoleptik Snack Bar Sesame Seed Dan Tepung Labu Kuning Sebagai Alternatif Makanan Selingan Dengan Tinggi Antioksidan. *Journal Of Nutrition College*, 8(4), 219–230. <https://doi.org/10.14710/Jnc.V8i4.25835>
- Heyne, K. (1987). Tumbuhan Berguna Indonesia. Jilid III. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kehutanan, Departemen Kehutanan 1387–1388.
- Jayanti, E. T. (2019). Kandungan Protein Biji Dan Tempe Berbahan Dasar Kacang-Kacangan Lokal (Fabaceae) Non Kedelai. *Bioscientist : Jurnal Ilmiah Biologi*, 7(1), 79.
- Larasati AS. 2013. Analisis kandungan zat gizi makro dan indeks glikemik snack bar beras warna sebagai makanan selingan penderita nefropati diabetik [Skripsi]. Semarang: Universitas Diponegoro.
- laokuldilok T, Shoemaker CF, Jongkaewwattana S. 2011. Antioxidant activity of several pigmented rice brans. *J Agric Food Chem* 59: 193-199. DOI: 10.1021/jf103649q.
- Litbang Pertanian. (2015). Kacang Tanah : Sumber Pangan Sehat Dan Menyehatkan. In *Agroinovasi Pertanian* (Pp. 1–7).
- Luthfianto, D., Noviyanti, R. D., dan Kurniawati, I. (2017). Karakterisasi Kandungan Zat Gizi Bekatul Pada Berbagai Varietas Beras Di Surakarta. *Jurnal Kesehatan*, 2(1), 371–376.
- Kartika, B.P. Hastuti, W. dan Supartono., 2005. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Koswara, S (2009), Teknologi Pengolahan Beras (Teori dan Praktek), eBook Pangan.com.
- Kusumastuty, I., Laily F N., dan Arliek R J., 2015. Formulasi Food Bar Tepung Bekatul Dan Tepung Jagung Sebagai Pangan Darurat. *Indonesian Journal Of Human Nutrition*. 2(2):1-8.
- Maintang., Hanifa, A. P., dan Agustin, R. (2014). Potensi Kacang Gude Sebagai Komponen Diversifikasi Pangan. *Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang Dan Umbi*, 1, 917–924.

- Mulyani T., Djajati.,Dwi L. R. 2015. *Pembuatan Cookiesbekatul (Kajian Propoteping Bekatul Dan Tepung Mocaf) Dengan Penambahan Margarin*. J. Rekapangan, Vol.9 No.2 Desember.
- Mohanty, P., Chourasia, N., Kumar , N . B., dan Jaliwala, Y. (2011). Preliminary Phytochemical Screening of *Cajanus cajan* Linn. *Asian J. Pharm. Tech* 1(2), 49-52.
- Nurhayati, N., dan Apriyanto, M. (2021). Sensory evaluation of chocolate bar production materials of dry cocoa seeds in various fermentation treatments. *Czech Journal of Food Sciences*, 39 (2021)(No. 1), 58–62. <https://doi.org/10.17221/272/2020-CJFS>.  
<https://doi.org/10.31764/jpmb.v4i2.4659>
- Nurhayati, N., Marseno, D. W., Setyabudi, F. S., dan Supriyanto, S. (2018). Pengaruh Steam Blanching terhadap Aktivitas Polifenol Oksidase, Total Polifenol dan Aktivitas Antioksidan Biji Kakao. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 7(3), 95–103. <https://doi.org/10.17728/jatp.2314>
- Nurhayati, N., Setyabudi, F. M. C. S., Marseno, D. W., dan Supriyanto, S. (2019). The Effects of Roasting Time of Unfermented Cocoa Liquor Using the Oil Bath Methods on Physicochemical Properties and Volatile Compound Profiles. *AgriTECH*, 39(1), 36–47. <https://doi.org/10.22146/agritech.33103>
- Nurhayati, Setyabudi, F. S., Marseno, D. W., dan Supriyanto. (2017). Inactivation of Polyphenol oxidase with Microwave and Its Influence on Total Polyphenol Content and Antioxidant Activity of Cocoa Beans (*Theobroma Cacao* L.). *The International Journal of Science & Technoledge*,5(2),Article2.<http://internationaljournalcorner.com/index.php/thead/article/view/123429>
- Nurhidayah. 2018. Proporsi Tepung Kacang Gude (*Cajanus Cajan* L.) Dan Tepung Bekatul Terhadap Nilai Gizi Dan Sensoris Snack Bar. Skripsi. Mataram: Universitas Mataram.
- Odeny, D.A. 2007. The Potential Of Pegeonpea (*Cajanus Cajan* (L.) Millisp.) In Africa. *Natural Resources*. Published By Blackwell Publishing Ltd. Usa.
- Pricilya, V., Bambang w., dan Andriani M. 2015. Daya Terima Proporsi Kacang Hijau Dan Bekatul Terhadap Kandungan Serat Pada Snack Bar. Surabaya: Jurusan Ilmu Gizi. Fkm, Universitas Airlangga Surabaya.
- Putri, N. N. Y., Hermanto, R. A., dan Ulfah, A. (2021). Analisis Kandungan Serat Dan Uji Hedonik Pada Produk Snack Bar Tepung Beras Merah (*Oryza Nivara* L) Dan Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus* L). *Journal Of Holistic And Health Sciences*, 4(2),129–136. <https://doi.org/10.51873/Jhhs.V4i2.85>

- Putri. 2012. Pengaruh Kadar Air Terhadap Tekstur Dan Warna Keripik (Skripsi yang tidak dipublikasikan). Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Rahmawati, L., Asmawati, A., dan Saputrayadi, A. (2020). Inovasi Pembuatan Cookies Kaya Gizi Dengan Proporsi Tepung Bekatul dan Tepung Kedelai. *Jurnal Agrotek Ummat*, 7(1), 30. <https://doi.org/10.31764/agrotek.v7i1.1906>
- Raimundo. 2013. Antioksidan: Jenis, Sumber, Mekanisme Kerja dan Peran Terhadap Kesehatan. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Roosmarinto, dan Rahayu, M. (2016). Kajian Aktivitas Antioksidan Kacang Gude (Cajanus Cajan) Dan Pengaruhnya Terhadap Aktivitas Enzim Hati Tikus Yang Diinduksi Karbon Tetraklorida. *Jurnal Teknologi Kesehatan*, 12(2), 71–76.
- Radam R., dan Agustina R. 2015. Pengolahan Gula Aren (Arrenga Pinnata Merr) Di Desa Banua Hanyar Kabupaten Hulu Sungai Tengah. Program Studi Kehutanan Fakultas Kehutanan Universitas Lambung Mangkurat.
- Santoso, Agus. 2011. Serat Pangan (Dietary Fiber) Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *Jurnal. Magistra*, No. 75 Th. Xxii.
- Sarbini D, Rahmawati S, dan Kurnia P., 2009. Uji Fisik, Organoleptik, dan Kandungan Zat Gizi Biskuit Tempe-Bekatul dengan Fortifikasi Fe dan Zink untuk Anak Kurang Gizi. *Jurnal Penelitian Sains dan Teknologi:10*.
- Setyaningsih, D., Anton A., dan Mayapusita S. 2010. Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Dan Argo. Gramedia: Jakarta
- Sine, Y. dan Pardosi, L. 2021. Perubahan Kandungan Antioksidan Kacang Gude (Cajanus Cajan (L) Millsp.) Pada Proses Fermentasi Tempe Gude. *Jurnal Pendidikan Biologi Undiksha, Vol 8*.
- Sudarmadji, S. Bambang H. Suhardi. 2001. *Analisa Bahan Makanan Dan Pertanian*. Penerbit Liberty. Yogyakarta.
- Susanto, Dwi. 2011. Potensi Bekatul Sebagai Sumber Antioksidan Dalam Produk Selai Kacang. Artikel Penelitian. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Suryani, I., Ardiningsih, P., dan Wibowo, M. A. (2018). Formulasi Cookies Tersubstitusi Bekatul Inpara ( Oryza Sativa L ) Dan Ketan Putih ( Oryza Sativa Glutinosa ) Serta Analisis Kandungan Gizinya. *Jurnal Kimia Khatulistiwa*, 7(4), 75–82.
- Taula'bi', M. S. D., Oessoe, Y. Y. E., dan Sumual, M. F. (2021). Kajian Komposisi Kimia Snack Bars Dari Berbagai Bahan Baku Lokal : Systematic Review Study Of The Chemical Composition Of Snack Bars From Various Local Raw Materials : Systematic Review. *Agri-Sosioekonomi*, 17(1), 15.

<https://doi.org/10.35791/Agrsosek.17.1.2021.32236>

- Triyanutama, B. R. (2018). 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. In *Sereal Untuk* (Vol. 51, Issue 1).
- Toshihiro Akihisa, Yutaka, Naomi Nakamura, Karabi Roy, Parthara Ghosh, Swapnadip Thakur Dan Toshitake Tamura. (1992). Sterol Of *Cajanus cajan* And Three Other Leguminosae Seeds. *Phytochemistry*, vol. 31, no. 5, pp. 1765-1768, 1992
- Widiada, N.I.G., I.K. Swirya Jaya, dan N. Lasmini (2015), Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Hijau Terhadap Sifat Organoleptik dan Kadar Air Jajan Keraki, *Jurnal Gizi Prima*, April 2015.  
<http://jurnalgiziprima.wordpress.com>.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia. Jakarta.
- Wink, M. (2013). Evolution of Secondary Metabolites in Legumes (Fabacea). *South African Journal of Botany* 00956, 12. Jose. (2009). *Cajanus cajan* (L.) Millsp. Pigeonpea. Diakses 8 September 2009.
- Wulandari, M. dan Handarsari, E. 2011. Pengaruh Penambahan Bekatul Terhadap Kadar Protein dan Sifat Organoleptik biskuit. *Jurnal Pangan Dan Gizi* vol 01 No 2.
- Xiao Yan-hua, Caoh ui, Zhang Guo-in. (2008). *Chem ICAL Constituents of Debregeasia Orientalis*. China: Academic Journal electronic Publishing Huous.
- Yulifianti, R., Santosa, B. A. S., dan Widowati, S. (2015). Teknologi Pengolahan Dan Produk Olahan Kacang Tanah. *Monograf Balitkabi; Kacang Tanah: Inovasi Teknologi Dan Pengembangan Produk*, 2(13), 376–393.
- Zhaoli D. 2004. *Fecal Steroid Excretion Of Rats Fed Rice Bran Oil and Oryzanol* (Master Of Science Thesis). Guangzhou, China: Jinan University.



**LAMPIRAN 1. Lembar Kuisisioner Uji Warna Snack Bar Beras Ketan Putih dengan Substitusi Tepung Bekatul Dan Kacang Lebul**

Nama :

Nim :

Tanggal :

Bahan : Beras ketan putih dengan substitusi Tepung bekatul dan kacang lebul

Dihadapan saudara disajikan Snack bar, saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap warna sampel tersebut, sesuai dengan hasil pengamatan saudara.

275	083	200	199	009

Keterangan :

1. Coklat tua
2. Coklat
3. Agak Coklat
4. Agak Cream
5. Cream

Komentar:.....  
.....  
.....  
.....



**LAMPIRAN 2. Lembar kuisisioner Uji Rasa Snack Bar Beras Ketan Putih dengan Substitusi Tepung Bekatul Dan Kacang Lebu**

Nama :

Nim :

Tanggal :

Bahan : Beras ketan putih dengan substitusi tepung bekatul dan kacang lebu

Dihadapan saudara disajikan Snack Bar, saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap rasa sampel tersebut sesuai dengan tingkat kesukaan saudara.

275	083	200	199	009

Keterangan :

1. Sangat tidak suka
2. Tidak suka
3. Agak suka
4. Suka
5. Sangat suka

Komentar:.....  
.....  
.....  
.....

**LAMPIRAN 3. Lembar kuisisioner Uji Aroma Snack Bar Beras Ketan Putih dengan Substitusi Tepung Bekatul Dan Kacang Lebul**

Nama :

Nim :

Tanggal :

Bahan : Beras ketan putih dengan substitusi tepung bekatul dan kacang lebul

Dihadapan saudara Snack Bar, saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap aroma sampel tersebut, sesuai dengan tingkat kesukaan saudara.

275	083	200	199	009

Keterangan :

1. Sangat tidak suka
2. Tidak suka
3. Agak suka
4. Suka
5. Sangat suka

Komentar:.....  
.....  
.....  
.....

**LAMPIRAN 4. Lembar kuisioner Uji Tekstur Snack Bar Beras Ketan Putih dengan Substitusi Tepung Bekatul Dan Kacang Lebul**

Nama :

Nim :

Tanggal :

Bahan : Beras ketan putih dengan substitusi tepung bekatul dan kacang lebul

Dihadapan saudara disajikan Snack Bar, saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap tekstur sampel tersebut, sesuai dengan tingkat kesukaan saudara.

275	083	200	199	009

Keterangan :

1. Sangat Rapuh
2. Rapuh
3. Agak Kompak
4. Kompak
5. Sangat Kompak

Komentar:.....  
 .....  
 .....  
 .....

**LAMPIRAN 5. Data Hasil Analisis Kadar Air Snack Bar Beras Ketan Putih**

Perlakuan	Ulangan			Total	Rerata (%)	Notasi
	U1	U2	U3			
P1 (35:15)%	10.57	10.51	10.01	31.09	10.36	a
P2 (30:20)%	11.22	10.19	11.60	33.01	11.00	ab
P3 (25:25)%	11.99	11.60	11.58	35.17	11.72	b
P4 (20:30)%	12.73	13.62	12.72	39.07	13.02	bc
P5 (15:35)%	13.66	12.85	12.77	39.28	13.09	c
Total	60.17	58.77	58.68	177.62		
Rerata	12.03	11.75	11.74			

**Tabel Analisis Keragaman**

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F Hitung	F Tabel (5%)	Keterangan
Perlakuan	4	17.60	4.40	18.49	3.48	S
Galat	10	2.38	0.24			
Total	14	19.98				

**BNJ (5%) = 1.31**

**LAMPIRAN 6. Data Hasil Analisis Kadar Abu *Snack Bar* Beras Ketan Putih**

Perlakuan	Ulangan			Total	Rerata (%)	Notasi
	U1	U2	U3			
P1 (35:15)%	2.23	2.28	2.17	6.68	2.23	c
P2 (30:20)%	2.17	2.18	2.16	6.51	2.17	c
P3 (25:25)%	1.72	1.88	1.92	5.52	1.84	b
P4 (20:30)%	1.71	1.71	1.76	5.18	1.73	b
P5 (15:35)%	1.51	1.56	1.55	4.62	1.54	a
Total	9.335	9.61	9.56	28.51		
Rerata	1.87	1.92	1.91			

**Tabel Analisis Keragaman**

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F Hitung	F Tabel (5%)	Keterangan
Perlakuan	4	1.03	0.26	80.82	3.48	S
Galat	10	0.03	0.00			
Total	14	1.06				

**BNJ (5%) = 0.15**

**LAMPIRAN 7. Data Hasil Analisis Kadar Serat Snack Bar Beras Ketan Putih**

Perlakuan	Ulangan			Total	Rerata (%)	Notasi
	U1	U2	U3			
P1 (35:15)%	9.87	9.81	9.36	29.04	9.68	d
P2 (30:20)%	8.27	8.43	8.35	25.05	8.35	c
P3 (25:25)%	7.67	7.22	7.45	22.34	7.45	b
P4 (20:30)%	7.53	7.99	7.62	23.14	7.71	b
P5 (15:35)%	6.21	6.31	6.11	18.63	6.21	a
Total	39.55	39.76	38.89	118.20		
Rerata	7.91	7.95	7.78			

**Tabel Analisis Keragaman**

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F Hitung	F Tabel 5%	Keterangan
Perlakuan	4	19.40	4.85	118.75	3.48	S
Galat	10	0.41	0.04			
Total	14	19.80				

**BNJ (5%) = 0.54**

**LAMPIRAN 8. Data Hasil Analisis Kadar Antioksidan *Snack Bar* Beras  
Ketan Putih**

Perlakuan	Ulangan			Total	Rerata (%)	Notasi
	U1	U2	U3			
P1 (35:15)%	97.45	97.41	97.43	292.29	97.43	c
P2 (30:20)%	97.31	97.36	97.34	292.01	97.34	c
P3 (25:25)%	97.20	97.20	97.20	291.60	97.20	b
P4 (20:30)%	97.09	97.04	97.07	291.20	97.14	b
P5 (15:35)%	97.14	97.14	97.14	291.42	97.07	a
Total	486.19	486.15	486.17	1458.51		
Rerata	97.24	97.23	97.23			

**Tabel Analisis Keragaman**

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F Hitung	F Tabel 5%	Keterangan
Perlakuan	4	0.26	0.07	198.11	3.48	S
Galat	10	0.00	0.00			
Total	14	0.26				

**BNJ (5%) = 0.05**

**LAMPIRAN 9. Data Hasil Analisis Sifat Organoleptik Rasa *Snack Bar* Beras Ketan Putih**

Panelis	Rasa					Total
	P1	P2	P3	P4	P5	
1	2	4	4	3	3	16
2	3	2	3	4	4	16
3	4	2	3	4	4	17
4	2	3	4	3	3	15
5	2	2	3	4	4	15
6	3	3	4	3	3	16
7	2	2	3	4	4	15
8	4	3	2	2	2	13
9	3	4	2	4	3	16
10	4	5	2	4	3	18
11	2	3	2	4	4	15
12	2	3	3	4	4	16
13	3	3	3	3	3	15
14	4	4	4	3	3	18
15	3	4	3	5	4	19
16	4	4	4	4	4	20
17	2	2	3	4	4	15
18	2	4	4	3	3	16
19	2	3	3	4	4	16
20	3	3	4	3	4	17
<b>Total</b>	<b>56</b>	<b>63</b>	<b>63</b>	<b>72</b>	<b>70</b>	324
<b>Purata</b>	<b>2.80</b>	<b>3.15</b>	<b>3.15</b>	<b>3.60</b>	<b>3.50</b>	
<b>Notasi</b>	a	ab	ab	b	b	

**Tabel Analisis Keragaman**

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F hitung	F tabel 5%	Keterangan
panelis	19	9.84	0.52	0.89		
perlakuan	4	8.14	2.04	3.49	2.49	S
Galat	76	44.26	0.58			
Total	99	62.24				

**BNJ (5%) = 0.66**



**LAMPIRAN 10. Data Hasil Analisis Sifat Organoleptik Aroma *Snack Bar*  
Beras Ketan Putih**

Panelis	Rasa					Total
	P1	P2	P3	P4	P5	
1	2	3	3	4	3	15
2	2	3	3	4	4	16
3	2	2	4	3	4	15
4	3	3	3	4	4	17
5	3	3	3	4	3	16
6	3	3	3	4	3	16
7	2	3	3	4	4	16
8	4	5	4	4	4	21
9	2	3	2	2	3	12
10	4	5	2	1	3	15
11	3	3	4	4	4	18
12	2	2	4	3	2	13
13	3	3	3	3	3	15
14	4	4	4	3	3	18
15	2	2	3	5	4	16
16	4	4	4	4	4	20
17	2	3	3	4	4	16
18	2	3	3	5	3	16
19	2	3	3	4	3	15
20	3	3	4	4	5	19
<b>Total</b>	<b>54</b>	<b>63</b>	<b>65</b>	<b>73</b>	<b>70</b>	325
<b>Purata</b>	<b>2.70</b>	<b>3.15</b>	<b>3.25</b>	<b>3.65</b>	<b>3.50</b>	
<b>Notasi</b>	<b>a</b>	<b>ab</b>	<b>ab</b>	<b>b</b>	<b>b</b>	

**Tabel Analisis Keragaman**

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F hitung	F tabel 5%	Keterangan
panelis	19	17.55	0.92	1.733		
perlakuan	4	10.70	2.68	5.02	2.49	S
Galat	76	40.50	0.53			
Total	99	68.75				

**BNJ (5%) = 0.63**

**LAMPIRAN 11. Data Hasil Analisis Sifat Organoleptik Warna *Snack Bar* Beras Ketan Putih**

Panelis	Rasa					Total
	P1	P2	P3	P4	P5	
1	4	5	3	3	2	17
2	5	4	3	2	1	15
3	5	5	3	1	2	16
4	4	5	2	2	1	14
5	5	5	5	5	3	23
6	4	5	2	2	1	14
7	5	4	3	1	2	15
8	2	2	1	3	3	11
9	5	2	5	1	1	14
10	4	5	3	2	1	15
11	4	5	2	2	1	14
12	5	4	4	4	1	18
13	5	3	2	1	2	13
14	5	4	1	1	1	12
15	5	5	3	4	1	18
16	5	4	2	3	2	16
17	5	4	3	1	2	15
18	4	5	3	3	2	17
19	5	4	3	1	2	15
20	5	4	4	1	1	15
<b>Total</b>	<b>91</b>	<b>84</b>	<b>57</b>	<b>31</b>	<b>44</b>	307
<b>Purata</b>	<b>4.6</b>	<b>4.2</b>	<b>2.9</b>	<b>2.2</b>	<b>1.6</b>	
<b>Notasi</b>	c	c	b	ab	a	

**Tabel Analisis Keragaman**

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F hitung	F tabel 5%	Keterangan
panelis	19	24.51	1.29	1.54		
perlakuan	4	130.46	32.62	39.01	2.49	S
Galat	76	63.54	0.84			
Total	99	218.51				

**BNJ (5%) = 0.79**

**LAMPIRAN 12. Data Hasil Analisis Sifat Organoleptik Tekstur *Snack Bar* Beras Ketan Putih**

Panelis	Rasa					Total
	P1	P2	P3	P4	P5	
1	3	3	4	4	3	17
2	5	5	3	4	3	20
3	4	4	3	2	3	16
4	3	4	3	4	4	18
5	3	3	3	4	4	17
6	3	4	4	4	4	19
7	5	5	3	4	3	20
8	3	3	3	3	2	14
9	4	4	3	3	3	17
10	3	3	5	3	4	18
11	4	4	4	4	4	20
12	2	3	3	4	4	16
13	3	3	4	3	2	15
14	3	4	3	4	5	19
15	3	3	4	5	5	20
16	3	2	4	4	4	17
17	2	3	3	4	5	17
18	2	2	4	4	5	17
19	5	5	3	4	3	20
20	4	2	3	3	4	16
<b>Total</b>	<b>67</b>	<b>69</b>	<b>69</b>	<b>74</b>	<b>74</b>	353
<b>Purata</b>	<b>3.4</b>	<b>3.5</b>	<b>3.5</b>	<b>3.7</b>	<b>3.7</b>	

**Tabel Analisis Keragaman**

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F hitung	F tabel 5%	Keterangan
panelis	19	12.51	0.66	0.96		
perlakuan	4	2.06	0.52	0.75	2.49	NS
Galat	76	52.34	0.69			
Total	99	66.91				

## LAMPIRAN 13. Dokumentasi Penelitian

### A. Dokumentasi Pengolahan *Snack bar* beras ketan putih



Pengeringan beras ketan putih



penyangraian bekatul



Pengeringan kacang lebui



Karamelisasi gula



Snack bar beras ketan putih



tepung bekatul



Berondong beras ketan putih



cacahan kacang lebui

**B. Dokumentasai Analisis Kandungan Kimia *Snack bar* beras ketan putih**



Penghalusan sampel analisis kimia



Pengovenan analisis kadar air



Pengabuan Analisis Kadar Abu



Penyaringan Sampel Analisis Kadar serat