

**DAYA TERIMA SNACK BAR DENGAN VARIASI JUMLAH TEPUNG
JAGUNG (*ZEA MAYA L*) DAN JAMUR TIRAM (*PLAEROTUS
OSTREATUS*) YANG BERBEDA**

KARYA TULIS ILMIAH



**TENTI SIFRA BR PINEM
P01031119048**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN MEDAN JURUSAN GIZI
PROGRAM STUDI DIPLOMA III
2022**

**DAYA TERIMA SNACK BAR DENGAN VARIASI JUMLAH TEPUNG
JAGUNG (*ZEA MAYA L*) DAN JAMUR TIRAM (*PLAEROTUS
OSTREATUS*) YANG BERBEDA**

Karya Tulis Ilmiah Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk
Menyelesaikan Program Studi Diploma III di Jurusan Gizi Politeknik
Kesehatan Kemenkes Medan



**TENTI SIFRA BR PINEM
P01031119048**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN MEDAN JURUSAN GIZI
PROGRAM STUDI DIPLOMA III
2022**

PERNYATAAN PERSETUJUAN

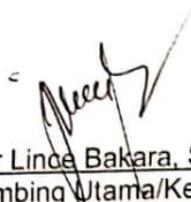
Judul : Daya Terima Snack Bar Dengan Variasi Jumlah Tepung Jagung (*Zea Mays L*) dan Jamur Tiram (*Plaerotus Ostreatus*) yang Berbeda

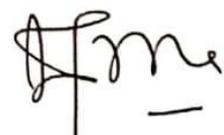
Nama Mahasiswa : Tenti Sifra Br Pinem

Nomor Induk Mahasiswa : P01031119048

Program Studi : Diploma III Gizi

Menyetujui :


Tiar Lince Bakara, SP, M.Si
Pembimbing Utama/Ketua Penguji


Dini Lestrina, DCN.M.Kes
Anggota Penguji


Riris Oppusunggu, SPd, M.Kes
Anggota Penguji

Mengetahui

Ketua Jurusan Gizi


Dr. Osilda Marjony, SKM, M.Kes
Nip. 196403121987031003

Tanggal Lulus : 20 Juni 2022

ABSTRAK

TENTI SIFRA BR PINEM “ DAYA TERIMA SNACK BAR DENGAN VARIASI JUMLAH TEPUNG JAGUNG (*ZEAMAYS*) DAN JAMUR TIRAM (*PLAEROTUS OSTREATUS*) YANG BERBEDA ” (DIBAWAH BIMBINGAN TIAR LINCÉ BAKARA).

Makanan Jajanan dapat menambah zat gizi dan energi yang diperlukan untuk pertumbuhan tubuh. Salah satu produk makanan jajanan yang mudah diolah dapat dijadikan jajanan sehari-hari yaitu Snack Bar. Snack Bar adalah jajanan yang disukai oleh semua kalangan masyarakat. Bahan penelitian ini adalah tepung jagung dan jamur tiram yang mengandung karbohidrat, protein, lemak, kalsium, dan serat.

Adapun tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui daya terima Snack Bar dengan variasi jumlah tepung jagung dan jamur tiram yang berbeda.

Desain dan Jenis Penelitian ini bersifat eksperimental dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) 3 Perlakuan dan 2 kali Pengulangan. Yaitu Perlakuan A tepung jagung 70 gr dan jamur tiram 30 gr, Perlakuan B tepung jagung 60 gr dan jamur tiram 40 gr, Perlakuan C tepung jagung 50 gr dan jamur tiram 50 gr.

Hasil uji statistik menunjukkan Snack Bar dengan kategori paling disukai oleh panelis dari segi warna, tekstur, rasa dan aroma adalah Snack Bar yaitu (Perlakuan C) tepung jagung 50 gr dan jamur tiram 50 gr

Kata kunci : Daya terima, Snack bar, Tepung jagung, Jamur tiram

ABSTRACT

TENTI SIFRA BR PINEM "ACCEPTABILITY OF SNACK BAR WITH VARIANT OF CORN FLOUR (ZEA MAYA L) AND OYSTER MUSHROOM (PLAEROTUS OSTREATUS) IN DIFFERENT CONCENTRATION" (CONSULTANT: TIAR LINCE BAKARA).

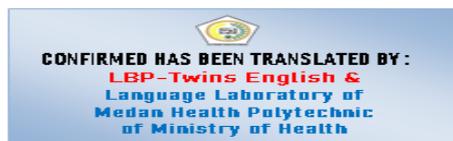
Snacks can increase the intake of nutrients and energy that the body needs to grow. One of the snack products that is easily processed is a snack bar. Snack bar is a type of snack that is much favored by members of the public. The ingredients of this research are corn flour and oyster mushroom which contain carbohydrates, protein, fat, calcium, and fiber.

The purpose of this study was to determine the acceptability of the Snack Bar with variants of corn flour and oyster mushrooms in different concentration.

This study is an experimental study with a completely randomized design (CRD), with 3 treatments and 2 repetitions. Treatment A was 70 grams of corn flour and 30 grams of oyster mushrooms, Treatment B was 60 grams of corn flour and 40 grams of oyster mushrooms, Treatment C was 50 grams of corn flour and 50 grams of oyster mushrooms.

Through the results of statistical tests, it is known that the snack bars in Treatment C, 50 g of corn flour and 50 g of oyster mushrooms, were the most preferred by the panelists, in terms of the aspect of color, texture, taste and aroma.

Keywords : Acceptability, Snack bar, Corn flour, Oyster Mushroom



KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Tuhan yang Maha Esa atas berkat dan karunia-nya yang melimpah sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan Karya Tulis Ilmiah yang berjudul “Daya Terima Snack Bar Dengan Variasi Jumlah Tepung Jagung dan Jamur Tiram yang Berbeda”.

Dalam penulisan Karya Tulis Ilmiah ini bahwa penulis mendapat bantuan dan dorongan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis menyampaikan terimakasih sebesar-besarnya kepada :

1. Dr. Oslida Martony, SKM, M.Kes sebagai Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan
2. Tiar Lince Bakara, SP, M.Si sebagai Dosen Pembimbing yang telah banyak meluangkan waktu dengan penuh kesabaran memberikan bimbingan, memberikan arahan, motivasi dan masukkan kepada penulis.
3. Dini Lestrina, DCN. M.Kes selaku penguji I yang telah memberikan masukan untuk kesempurnaan Karya Tulis Ilmiah ini.
4. Riris Oppusunggu, SPd, M.Kes selaku penguji II yang telah memberikan masukan untuk kesempurnaan Karya Tulis Ilmiah ini.
5. Kedua Orang tua tercinta, Bapak Arbin Pinem dan Ibu Irawati Br Sembiring serta Adik yang telah memberikan semangat, dukungan, motivasi baik moral maupun moril dan kasih sayang serta doa yang tulus selama ini yang tidak dapat terbalaskan
6. Teman–teman dan orang-orang terdekat yang selalu mendorong dan mendukung penulis, terimakasih atas kerja sama, motivasi dan dukungannya.

Penulis menyadari bahwa Karya Tulis Ilmiah ini masih jauh dari sempurna, untuk itu penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun demi kesempurnaan Karya Tulis Ilmiah ini.

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
PERNYATAAN PERSETUJUAN	Error! Bookmark not defined.
ABSTRAK.....	ii
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Perumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	4
1. Tujuan Umum	4
2. Tujuan Khusus	4
D. Manfaat Penelitian	4
1. Bagi Masyarakat	4
2. Bagi Peneliti.....	4
3. Bagi Institusi.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Tepung Jagung	6
1. Pengertian Tepung Jagung.....	6
2. Manfaat Tepung Jagung	6
3. Kandungan Zat Gizi Tepung Jagung.....	7
4. Hasil Olahan Tepung Jagung.....	7
5. Cara Pembuatan Tepung Jagung	7
6. Proses pembuatan tepung jagung.....	7
B. Jamur Tiram.....	8
1. Pengertian Jamur Tiram.....	8
2. Manfaat jamur Tiram	8
3. Kandungan Zat Gizi Jamur Tiram.....	9
4. Hasil olahan Jamur Tiram	9
5. Cara Penggilingan Jamur Tiram.....	9
6. Proses Penggilingan Jamur Tiram	9
C. SNACK BAR	10
1. Pengertian Snack Bar	10

2. Standar Resep Snack Bar.....	11
3. Kandungan Zat Gizi Snack Bar	11
4. Karakteristik snack bar	11
5. Syarat Mutu Snack Bar.....	11
D. Uji Organoleptik.....	12
E. Panelis	13
F. Kerangka konsep	15
G. Defenisi Operasional.....	16
H. Hipotesis	17
BAB III METODE PENELITIAN.....	18
A. Lokasi dan waktu penelitian	18
B. Jenis Dan Rancangan Penelitian	18
1. Jenis Penelitian.....	18
2. Jumlah unit percobaan.....	18
C. Penentuan Bilangan Acak	18
D. Prosedur Penelitian.....	19
1. Tepung Jagung	19
2. Jamur Tiram.....	20
3. Snack Bar	21
E. Jenis panelis	23
F. Cara pengumpulan data.....	23
G. Pengolahan dan Analisis Data	24
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	25
A. Warna	25
B. Tekstur.....	26
C. Rasa	28
D. Aroma.....	30
E. Rekapitulasi Uji Organoleptik Daya Terima Snack Bar Tepung Jagung Variasi Jamur Tiram.....	32
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	33
A. Kesimpulan	33
B. Saran	33
DAFTAR PUSTAKA.....	34
LAMPIRAN	37

DAFTAR TABEL

No.	Halaman
1. Kandungan Zat Gizi Tepung Jagung.....	7
2. Kandungan Zat Gizi Jamur Tiram	9
3. Kandungan Zat Gizi Snackbar.....	11
4. Syarat Mutu Snack Bar.....	12
5. Defenisi Operasional.....	16
6. Penentuan Bilangan Acak.....	19
7. Layout Percobaan Penelitian.....	19
8. Bahan yang diperlukan dalam Proses Pembuatan Tepung Jagung.....	19
9. Alat yang di perlukan dalam Proses Pembuatan Tepung jagung.....	20
10. Bahan yang diperlukan dalam penggilingan jamur tiram.....	20
11. Alat yang diperlukan dalam penggilingan jamur tiram.....	20
12. Bahan yang diperlukan dalam proses Pembuatan Snack Bar.....	21
13. Alat yang diperlukan dalam Proses Pembuatan Snack Bar.....	21
14. Nilai Warna.....	25
15. Nilai Tekstur.....	27
16. Nilai Rasa.....	29
17. Nilai Aroma.....	30
18. Rekapitulasi Uji Organoleptik.....	32

DAFTAR GAMBAR

No	Halaman
1. Snack bar.....	10
2. Kerangka Konsep.....	15
3. Skema pembuatan snack bar dengan variasi jumlah tepung jagung dan jamur tiram yang berbeda.....	22

DAFTAR LAMPIRAN

No.	Halaman
1. Formulir Uji Organoleptik	37
2. Bukti Bimbingan.....	38
3. Rekapitulasi data rata-rata Kesukaan Panelis dari segi Warna.....	40
4. Rekapitulasi warna uji anova dan uji Duncan.....	41
5. Rekapitulasi data rata-rata Kesukaan Panelis dari segi tekstur.....	42
6. Rekapitulasi tesktur uji anova dan uji Duncan.....	43
7. Rekapitulasi data rata-rata Kesukaan Panelis dari segi Rasa.....	44
8. Rekapitulasi rasa uji anova dan uji Duncan.....	45
9. Rekapitulasi data rata-rata Kesukaan Panelis dari segi Aroma.....	46
10. Rekapitulasi aroma uji anova dan uji Duncan.....	47
11. Zat gizi Snack bar.....	48
12. Dokumentasi snack bar.....	49
13. Surat pernyataan.....	50
14. Daftar riwayat Hidup.....	51
15. Etical Clearance.....	52

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Di Indonesia, pemenuhan kecukupan pangan bagi seluruh rakyat merupakan kewajiban, baik secara moral, sosial, maupun hukum termasuk hak asasi setiap rakyat Indonesia. Selain itu juga merupakan investasi pembentukan sumberdaya manusia yang lebih baik di masa datang untuk melaksanakan pembangunan nasional, dan prasyarat bagi pemenuhan hak-hak dasar lainnya seperti pendidikan, pekerjaan, dan sebagainya. Mengingat pentingnya memenuhi kecukupan pangan, setiap negara mendahulukan pembangunan ketahanan pangannya sebagai pondasi bagi pembangunan sektor-sektor lainnya. Pembangunan ketahanan pangan di Indonesia ditujukan untuk menjamin ketersediaan dan konsumsi pangan yang cukup, aman, bermutu, bergizi, dan seimbang pada tingkat rumah tangga, daerah, nasional, sepanjang waktu dan merata (Dewan Ketahanan Pangan, 2010; 2)

Pangan jajanan memiliki peran penting bagi pertumbuhan seseorang, sebab dapat menyumbangkan energi dan zat gizi yang dibutuhkan untuk pertumbuhan. Permasalahannya, pangan jajanan yang beredar belum semuanya dapat dijamin keamanan maupun kandungan gizinya sehingga perlu mendapatkan perhatian khusus dalam mengembangkan pangan jajanan, sebab secara tidak langsung dapat menjadi salah satu penghambat penting dalam pembangunan sumber daya manusia di Indonesia di masa depan (Darawati et al, 2021)

Pola konsumsi pangan jajanan yang berlebihan dapat memberikan dampak negatif yaitu dapat menyebabkan terjadinya kelebihan asupan energi. (Al Rahmad 2019). Disisi lain juga terjadi peningkatan obesitas yang disebabkan oleh pola konsumsi pangan yang tidak seimbang dan rendahnya aktivitas fisik. Kebiasaan ini sering terjadi di masyarakat perkotaan, mereka sering mengkonsumsi makanan siap saji dimana sebagian besar merupakan makanan sumber hewani dan tidak diimbangi

dengan makanan sumber nabati sehingga menyebabkan konsumsi serat seseorang menjadi rendah.

Pengembangan pangan jajanan sangat penting karena pangan jajanan adalah salah satu alternatif untuk memenuhi kebutuhan zat gizi. Dari penelitian yang dilakukan oleh (Darawati et al, 2021) didapatkan data bahwa makanan jajanan memberikan kontribusi yaitu 22,9% dan 15,9% terhadap total asupan energi dan protein seseorang.

Usaha yang dapat dilakukan untuk mencegah masalah obesitas adalah dengan memberikan edukasi dan memperbaiki kandungan pangan jajanan yang beredar, yaitu dengan pendekatan inovasi pangan tinggi serat. Salah satu produk pangan yang mudah dikembangkan dapat dijadikan camilan maupun jajanan sehari-hari yaitu Snack bar.

Snack bar merupakan salah satu camilan atau kudapan yang digemari oleh semua kalangan masyarakat. Selain itu, bentuk snack bar mudah dan praktis untuk dibawa tanpa membutuhkan kondisi khusus seperti harus tetap berada dalam kondisi hangat atau dingin. Pengembangan produk camilan berupa snack bar dapat dibuat dengan menggunakan bahan pangan lokal. Formulasi snack bar ini kemudian akan memiliki kandungan serat yang cukup tinggi sehingga diharapkan dapat menjadi makanan camilan alternatif untuk mengurangi kejadian Obesitas (Adiari et al, 2017)

Salah satu bahan makanan yang dapat dijadikan snack bar adalah jagung. Jagung merupakan salah satu sereal yang strategis dan bernilai ekonomi serta mempunyai peluang untuk dikembangkan karena kedudukannya sebagai sumber utama karbohidrat dan protein, Selain dikonsumsi secara langsung, jagung juga dapat diolah menjadi tepung untuk memperoleh produk turunannya. Tepung jagung merupakan butiran-butiran halus yang berasal dari jagung kering yang digiling. (Muhammad, et al, 2020).

Tepung Jagung dapat digunakan sebagai alternatif untuk membuat berbagai makanan. Selain itu, tepung jagung memiliki keunggulan stabilitas penyimpanan yang tinggi, mudah dicampur dengan

bahan lain, kaya nutrisi, lebih praktis dan mudah digunakan untuk pengolahan selanjutnya (Kusumastuty et al, 2015).

Tepung jagung memiliki kandungan karbohidrat sebesar 73,3 g/100gr, protein 9,2 g/100 g dan lemak 3,9 g/100 g. Namun, kandungan proteinnya masih sangat rendah yaitu sekitar 9,2%. Maka perlu adanya penambahan sumber protein seperti kacang-kacangan untuk meningkatkan kandungan proteinnya. (Prasetyo et al, 2014)

Bahan makanan sumber protein nabati yang dapat dimanfaatkan diantaranya yaitu jamur. Jamur termasuk bahan pangan yang mudah rusak. Beberapa hari setelah pemanenan jamur akan mengalami perubahan. Perubahan yang dapat dilihat pada jamur setelah pemanenan adalah kelayuan, warna menjadi coklat, tekstur lunak dan aroma langu. Terdapat dua jenis jamur yaitu jamur pangan (Edibel) dan jamur berbahaya (Non Edibel). Salah satu jamur yang sering di konsumsi pada masyarakat adalah jamur tiram.

Jamur tiram merupakan jenis jamur kayu yang mempunyai kandungan nutrisi lebih tinggi dibandingkan dengan jenis jamur kayu lainnya. Kandungan nutrisi setiap 100 gram jamur tiram kering adalah energi 367 kkal, protein (10,5%-30,4%), karbohidrat (56,6%), lemak (1,7%-2,2%), tiamin (0,20 mg), riboflavin (4,7-4,9 mg), niasin (77,2 mg). Selain kandungan protein jamur tiram juga mengandung kalsium (Suryani 2014)

Berdasarkan uraian diatas maka peneliti tertarik melakukan penelitian dengan judul “ **Daya Terima Snack Bar dengan variasi jumlah Tepung jagung (*Zea Maya L*) dan Jamur tiram (*Plaerotus Ostreatus*) yang berbeda**”

B. Perumusan Masalah

Bagaimanakah Daya Terima Snack Bar dengan Variasi Jumlah Tepung Jagung (*Zea Mays L*) dan Jamur Tiram (*Plaerotus Ostreatus*) yang berbeda.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk Mengetahui Daya Terima Snack Bar dengan Variasi Jumlah Tepung Jagung (*Zea Mays L*) dan Jamur Tiram (*Plaeotus Ostreatus*) yang berbeda.

2. Tujuan Khusus

- a) Menilai Daya Terima Snack Bar dengan Variasi Jumlah Tepung Jagung (*Zea Mays L*) dan Jamur Tiram (*Plaeotus Ostreatus*) yang berbeda meliputi warna
- b) Menilai Daya Terima Snack Bar dengan Variasi Jumlah Tepung Jagung (*Zea Mays L*) dan Jamur Tiram (*Plaeotus Ostreatus*) yang berbeda meliputi aroma
- c) Menilai Daya Terima Snack Bar dengan Variasi Jumlah Tepung Jagung (*Zea Mays L*) dan Jamur Tiram (*Plaeotus Ostreatus*) yang berbeda meliputi tekstur
- d) Menilai Daya Terima Snack Bar dengan Variasi Jumlah Tepung Jagung (*Zea Mays L*) dan Jamur Tiram (*Plaeotus Ostreatus*) yang berbeda meliputi rasa
- e) Menilai Daya Terima Snack Bar dengan Variasi Jumlah Tepung Jagung (*Zea Mays L*) dan Jamur Tiram (*Plaeotus Ostreatus*) yang berbeda meliputi warna, aroma, tekstur dan rasa.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Masyarakat

- a. Sebagai salah satu snack atau jajanan alternative baru yang tinggi akan zat gizi dalam meningkatkan upaya jenis dari produk pangan
- b. Menambah nilai ekonomis dari tepung jagung dan jamur tiram
- c. Mendapatkan informasi tentang snackbar tepung jagung dan jamur tiram

2. Bagi Peneliti

Menambah pengetahuan dan dapat mengembangkan wawasan dalam penelitian karya tulis ilmiah

3. Bagi Institusi

Hasil peneliti diharapkan dapat menjadi bahan pembelajaran dan referensi bagi kalangan yang akan melakukan penelitian lebih lanjut dengan topik yang berhubungan dengan judul penelitian diatas

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Tepung Jagung

1. Pengertian Tepung Jagung

Tepung jagung merupakan tepung yang diperoleh dengan menggiling biji jagung yang bersih dan berkualitas baik melalui proses pemisahan kulit, endosperm, lembaga dan *tip cap*. Endosperm adalah butir jagung yang digiling menjadi tepung dan memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi, sedangkan lembaga merupakan bagian biji jagung yang paling tinggi kandungan lemaknya, sehingga harus dipisahkan karena lemak didalamnya dapat menyebabkan adonan menjadi tengik. *Tip cap* merupakan tempat melekatnya biji jagung pada tongkol jagung yang harus dipisahkan sebelum proses penepungan agar tidak ada butir-butir hitam pada tepung jagung.

Salah satu kelebihan dari tepung jagung sebagai bahan pangan adalah kandungan serat pangannya lebih tinggi dibandingkan dengan terigu. Serat pangan ada yang larut dan tidak larut dalam air. Serat pangan yang larut dalam air terutama berperan dalam memperlambat penyerapan karbohidrat, memberikan rasa kenyang yang lebih lama, serta memperlambat kemunculan glukosa darah sehingga insulin yang dibutuhkan untuk mentransfer glukosa ke dalam sel-sel tubuh dan diubah menjadi energi semakin sedikit (Augustyn et al, 2019)

Tepung Jagung merupakan produk setengah jadi dari biji jagung pipilan yang dihaluskan dengan cara penggilingan kemudian diayak.(Hardiyanti et al,2018).

2. Manfaat Tepung Jagung

Tepung jagung memiliki keunggulan yaitu lebih tahan terhadap penyimpanan, mudah dicampur dengan bahan lain, dapat diperkaya dengan nutrisi, lebih praktis dan mudah digunakan untuk pemrosesan lanjutan Tepung jagung bisa juga dimanfaatkan untuk mendapatkan kalori tambahan yang dibutuhkan, sehingga bisa menaikkan berat badan dengan cepat (Amanto et al, 2011)

3. Kandungan Zat Gizi Tepung Jagung

Tabel 1. Kandungan zat gizi tepung jagung 100 gr

No	Zat Gizi	Jumlah	Satuan
1.	Karbohidrat	73,3	Gr
2.	Protein	9,2	Gr
3.	Lemak	3,9	Gr
4.	Kalori	355,0	Kal
5.	Kalsium	10,0	Gr
6.	Fosfor	256,0	Mg
7.	Besi	2,4	Mg
8.	Vitamin A	510,0	Si
9.	Vitamin B1	0,38	Mg
10.	Vitamin C	0,0	Mg
11.	Air	12,0	Gr

Sumber:(Prasetyo, 2014)

4. Hasil Olahan Tepung Jagung

- 1) Pemanfaatan tepung jagung sebagai pengganti terigu dalam pembuatan biskuit tinggi energi protein dengan penambahan tepung kacang merah (Prasetyo, 2014)
- 2) Pengaruh substitusi tepung jagung dalam pembuatan cookies (Hardiyanti, 2018)
- 3) Karakteristik fisiokimia dan organoleptik flake berbahan tepung jagung, tepung kacang hijau dan labu kuning (Latifa 2015)

5. Cara Pembuatan Tepung Jagung

Cara pembuatan tepung jagung menurut (Mu and Ali 2010)

1. Bahan pembuatan tepung jagung

1. Jagung

2. Alat pembuatan tepung Jagung

1. Ayakan
2. Cabinet dryer
3. Alat giling
4. Timbangan Digital
5. Waskom

6. Proses pembuatan tepung jagung

1. Proses awal pembuatan tepung jagung yaitu dengan melakukan pemipilan jagung

2. Kemudian biji jagung dibersihkan terlebih dahulu
3. Setelah itu keringkan biji jagung tersebut di cabinet dryer pada suhu 40 °C selama 5 jam
4. Lalu biji jagung digiling dan diayak dengan saringan skala 80 mesh

B. Jamur Tiram

1. Pengertian Jamur Tiram

Jamur tiram putih (*Plaeotus ostreatus*) merupakan jamur kayu yang cukup populer dan banyak diminati oleh masyarakat karena tampilannya yang menarik, rasanya yang enak, kaya akan nutrisi dan rendah lemak sehingga sangat baik untuk dikonsumsi. Jamur tiram banyak dibudidayakan petani di Indonesia karena sifatnya yang adaptif terhadap lingkungan, produktifitas tinggi, kaya nutrisi, dan rendah lemak sehingga sangat baik untuk dikonsumsi. Konsumsi jamur tiram dapat dilakukan dengan berbagai cara, tergantung selera dan tujuan dari konsumsi jamur yang dimaksud. Ada yang dikonsumsi dalam keadaan segar yang biasanya dicampur dengan daging, ikan atau sayuran lain dan bisa juga dikonsumsi dalam bentuk olahan seperti sosis, keripik, nugget, abon dan bakso. (Tiram and Lingkungan 2008)

2. Manfaat jamur Tiram

- 1) Jamur tiram bermanfaat sebagai obat untuk menurunkan kadar kolesterol darah
- 2) Meningkatkan daya tahan tubuh
- 3) Mencegah tekanan darah tinggi
- 4) Meningkatkan kadar gula darah
- 5) Menjaga kesehatan jantung
- 6) Mencegah penyakit diabetes
- 7) Mencegah tumor atau kanker, dan
- 8) Sebagai sumber antioksidan yang bertugas menangkal radikal bebas (Lisa, 2015)

3. Kandungan Zat Gizi Jamur Tiram

Tabel 2. Kandungan zat gizi jamur tiram 100 gr

No.	Zat Gizi	Jumlah	Satuan
1.	Kalori	360	Gram
2.	Protein	27,25	Gram
3.	Karbohidat	56,33	Gram
4.	Lemak	2,75	Gram
5.	Serat	33,44	Gram
6.	Riboflavin	2,04	Mg
7.	Niasin	54,30	Mg
8.	Kalsium	20	Mg
9.	Sodium	48	Mg
10.	Potassium	2700	Mg
11.	Tiamin	0,20	Mg
12.	Zat besi	9,1	Mg
13.	Selenium	0,035	Mg

Sumber : (Hayyuningsih, 2009)

4. Hasil olahan Jamur Tiram

1. Pengaruh penambahan tepung terigu terhadap mutu bakso jamur tiram (Hertanto et al, 2018)
2. Formulasi nugget jamur tiram sebagai makanan selingan rendah lemak dan tinggi serat (Hertanto et al, 2018)

5. Cara Penggilingan Jamur Tiram

Cara penggilingan jamur tiram menurut (Suryani 2014)

1. Bahan penggilingan Jamur Tiram

1. Jamur Tiram

2. Alat Pembuatan Jamur Tiram

1. Chopper
2. Timbangan digital
3. Waskom kecil

6. Proses Penggilingan Jamur Tiram

1. Bersihkan jamur tiram terlebih dahulu pada air mengalir
2. Setelah itu dipotong- potong kecil-kecil
3. Lalu dimasukkan kedalam chopper
4. Kemudian digiling sampai halus

C. SNACK BAR

1. Pengertian Snack Bar

Snack Bar merupakan makanan ringan berupa batangan yang terbuat dari sereal atau kacang-kacangan. Selain makanan pokoknya ketersediaan zat-zat gizi juga bisa berasal dari selingan/camilan (snack). Snack bar merupakan makanan berkalori tinggi yang dibuat dari campuran bahan pangan, diperkaya dengan nutrisi, kemudian dibentuk menjadi bentuk padat dan kompak. Snack bar banyak dijual dipasaran dan merupakan jenis jajanan sehat dan mengandung energi tinggi meliputi protein dan karbohidrat. (Muhammad, 2020)



Gambar 1. Snack Bar

Snack Bar sangat digemari masyarakat dibandingkan dengan produk lain seperti roti, minuman ringan, minuman fungsional dan produk susu, dengan tingkat pertumbuhan tertinggi 58,56%. Snack bar merupakan makanan ringan siap saji dengan diet seimbang yang diproduksi dengan proses pemanggangan. (Hartaty et al. 2017) Ketika seseorang dihadapkan pada situasi jam sibuk, mereka harus menunda rasa lapar mereka, sehingga snack bar dapat dikonsumsi sebagai pengganti makanan disela-sela aktivitas mereka. Snack bar yang dipasarkan sebagai “Camilan Sehat” dapat dikonsumsi dalam jumlah banyak. Karena kandungan kalornya yang rendah, sering digunakan sebagai camilan. Selain sebagai makanan yang enak, mudah ditemukan, dan cepat saji, snack bar juga mengandung unsur-unsur penting yang cukup dan aman untuk dimakan (Rachman 2019)

2. Standar Resep Snack Bar

Soyjoy merupakan salah satu produk snack bar yang populer di masyarakat dengan rasa dan bahan yang beragam. Soyjoy memiliki tekstur yang kental dan padat yang berasal dari bahan dasar tepung kedelai dengan kandungan amilopektin yang tinggi yaitu 34,83% (Ladamay and Yuwono 2014)

3. Kandungan Zat Gizi Snack Bar

Tabel 3. Kandungan zat gizi snackbar dalam 100 gr

No.	Zat Gizi	Jumlah	Satuan
1.	Energi	464,86	Kcal
2.	Karbohidrat	122,32	Gram
3.	Lemak	37,24	Gram
4.	Protein	25,42	Gram

(Rachmayani 2018)

4. Karakteristik snack bar

Karakteristik kimia snack bar yang baik, yaitu protein tinggi, serat tinggi, dan kalori rendah (Amalia, 2013). Karakteristik fisik snack bar yaitu memiliki bentuk yang seragam, tekstur yang padat, berwarna kecoklatan, dan memiliki cita rasa yang manis (Sitanggung, 2008 dikutip Amalia, 2013). Kandungan gizi merupakan bagian yang penting pada snack bar dimana snack bar harus memenuhi acuan kandungan gizi makanan ringan. Karakteristik yang paling penting dari snack bar adalah kandungan proteinnya minimal 9,38%, karena merupakan makanan yang siap santap sehingga harus memiliki asupan yang baik untuk tubuh.

5. Syarat Mutu Snack Bar

Syarat mutu snack bar mengacu pada *snack bar* komersial SNI 01- 4216-1996 mengenai Syarat Mutu Makanan Diet Kontrol Berat Badan, USDA 25048 mengenai *Nutri-Grain Fruit and Nut Bar*, serta *snack bar* sinbiotik tanpa penambahan telur yang disajikan pada Tabel 3.

Tabel 4. Syarat mutu Snackbar

No	Pengamatan	Komersial *	USDA **	SNI 01- 4216-1996 ***	Snackbar Sinbiotik ****
1.	Kadar Air (%)	11,40	11,26	-	6,64
2.	Kadar Lemak (%)	20	10,91	1,4-14	5,44
3.	Kadar Protein (%)	16,70	9,3%	25-50	11,60
4.	Nilai Kalori (kkal)	140	120,93	120	141,39
5.	Kekerasan (gF)	5466,53	-	-	6557,34

Sumber: Sumanti dkk (2016)

D. Uji Organoleptik

Uji organoleptik atau uji sensorik merupakan cara menguji menggunakan indra manusia sebagai alat utama untuk pengukuran penerimaan produk di dalam sifat bahan makanan menentukan diterima atau tidaknya suatu produk adalah sifat indera. Indra yang digunakan dalam menilai hakikat indera adalah indera penglihatan, sentuhan, penciuman dan rasa. Sedangkan kuesioner adalah alat bantuan berupa daftar pertanyaan yang harus diisi oleh orang (responden) yang akan diukur (Suryono, 2018)

Adapun parameter uji organoleptik meliputi:

a. Aroma

Aroma dapat didefinisikan sebagai sesuatu yang diamati oleh indera penciuman untuk menghasilkan aroma. Senyawa berbau mencapai jaringan penciuman di hidung melalui udara. Penginderaan cara ini memasyarakatkan bahwa senyawa berbau bersifat mutlak. Munculnya aroma makanan disebabkan karena terbentuknya senyawa yang mudah menguap sebagai akibat atau dapat juga terbentuk tanpa bantuan reaksi enzim.

b. Warna

Faktor –faktor yang mempengaruhi bahan makanan antara lain tekstur, warna, rasa, dan nilai gizinya. Sebelum faktor – faktor yang lain dipertimbangkan secara visual. Factor warna lebih berpengaruh dan terkadang sangat menentukan suatu bahan pangan yang dinilai enak, bergizi dan teksturnya sangat baik, tidak akan dimakan jika memiliki warna

yang tidak dipandang atau menimbulkan kesan telah menyimpang dari warna seharusnya.

c. Rasa

Rasa makanan merupakan factor penentu dalam menentukan daya terima konsumen. Rasa dipengaruhi oleh beberapa faktor, yaitu senyawa kimia, suhu, konsentrasi, dan interaksi dengan komponen rasa lainnya. Rasa makanan merupakan factor kedua yang menentukan rasa makanan setelah penampilan makanan itu sendiri. Jika penampilan makanan yang disajikan merangsang saraf mata untuk membangkitkan selera makan untuk mencicipinya, maka pada tahap selanjutnya rasa makanan akan ditentukan oleh rangsangan indra penciuman dan perasa.

d. Tekstur

Tekstur merupakan faktor kualitas makanan yang paling penting, sehingga memberikan kepuasan terhadap kebutuhan kita. Oleh karena itu, kita ingin makanan memiliki rasa dan tekstur yang sesuai dengan selera yang kita harapkan. Pentingnya nilai gizi sering kali diletakkan pada mutu setelah harga, tekstur dan rasa. Tekstur makanan juga merupakan faktor penentu rasa makanan karena kepekaan rasa dipengaruhi oleh konsistensi makanan. Makanan yang kental atau padat akan merangsang indera kita lebih lambat.

E. Panelis

Panelis merupakan orang-orang yang menguji tingkat kesukaan terhadap aroma, rasa, tekstur, warna snackbar dilakukan dengan menggunakan metode penilaian dari nomor 1-5 (mulai dari sangat suka sampai tidak suka), pengujian yang dilakukan oleh panelis ini bertujuan untuk melihat snackbar yang paling banyak diterima

Panelis merupakan anggota panel atau orang-orang yang terlibat dalam penilaian organoleptik dari berbagai kesan subjektif dari produk yang disajikan. Panelis merupakan instrumen atau alat untuk menilai dan analisis kualitas sifat sensorik suatu produk. Dalam pengujian organoleptik diketahui beberapa jenis panel (Suryono, 2018)

1. Panelis peseorangan

Komite peseorangan merupakan orang yang sangat ahli dalam kepekaan. Panel peseorangan sangat mengetahui sifat, peranan, dan cara pengolahan bahan yang akan dinilai dan menguasai metode - metode analisis organoleptik dengan baik. Dengan kemampuan ini, para panel peseorangan menjadi penting dalam industry sehingga tariff menjadi mahal.

2. Panelis terbatas

Panel terbatas terdiri dari 3-5 orang yang mempunyai kepekaan cukup baik. Selain mempunyai kepekaan yang baik, panel juga mengetahui hal-hal yang terkait penanganan produk yang diuji serta cara penilaian indera secara modern. Cara ini dapat mengurangi ketergantungan kepada seseorang dalam mengambil keputusan.

3. Panelis terlatih

Panel agak terlatih terdiri dari 15-25 orang sebelumnya dilatih untuk mengetahui sifat-sifat tertentu. Penentuan panelis ini dilakukan seleksi umumnya mencakup kemampuan untuk membedakan citarasa, aroma dasar, ambang pembeda, kemampuan membedakan, daya ingat terhadap cita rasa dan aroma.

4. Panelis agak terlatih

Panel agak terlatih terdiri dari 15-25 orang yang sebelumnya dilatih untuk mengetahui karakteristik tertentu. Panel agak terlatih dapat dipilih dari kalangan terbatas dengan menguji datanya terlebih dahulu. Sedangkan data yang sangat menyimpang tidak digunakan dalam keputusannya.

5. Panelis tidak terlatih

Panel tidak terlatih terdiri dari 25-100 orang yang dipilih dari sekelompok orang berkemampuan rata-rata yang tidak terlatih secara formal, tetapi mempunyai kemampuan untuk membedakan dan mengkomunikasikan reaksi dan penilaian organoleptik yang dilakukan.

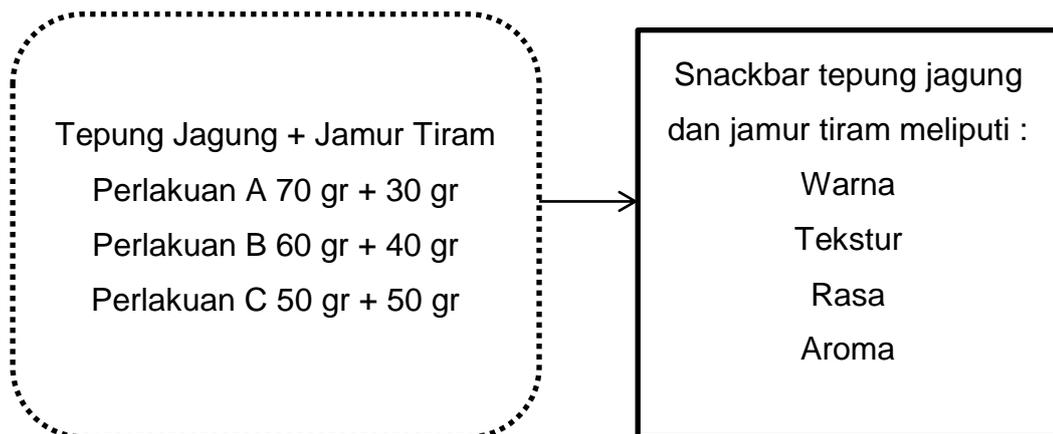
6. Panelis konsumen

Panel konsumen terdiri dari 30 hingga 100 orang tergantung dari target pemasaran komoditi. Panel ini dapat dikategorikan sebagai panelis tidak terlatih yang dipilih secara acak dari total potensi konsumen disuatu daerah pemasaran.

7. Panelis anak-anak

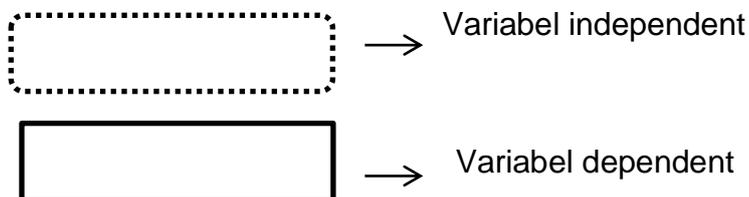
Panel yang khas merupakan panel yang menggunakan anak-anak hingga berusia 3-10 tahun. Biasanya anak-anak dijadikan panelis dalam penilai makanan kesukaannya, seperti permen dan es krim. Cara penggunaan panelis anak-anak harus bertahap, yaitu dengan pemberitahuan atau dengan bermain bersama, kemudian dipanggil untuk diminta responnya terhadap produk yang dinilai dengan alat bantu gambar seperti boneka Snoopy yang sedang sedih, biasa atau tertawa.

F. Kerangka konsep



Gambar 2. Kerangka konsep

Keterangan :



G. Defenisi Operasional

Tabel 5. Tabel Defenisi Operasional

No	Variabel	Defenisi Operasional
1.	Tepung jagung	Tepung yang berasal dari jagung tua yang dibeli di pasar kemudian dipipil, kemudian di cuci berulang – ulang, pengeringan selama 5 jam di cabinet dryer, lalu di giling menggunakan mesin penggilingn tepung lalu diayak dengan saringan skala 80 mesh.
2.	Jamur Tiram	Jamur tiram adalah bahan yang digunakan dalam pembuatan snack bar yang bertekstur kenyal tubuh buah berwarna putih hingga krem yang di beli di pasar kemudian jamur tiramnya di haluskan menggunakan blender digiling sampai halus di Lab ITP Poltekkes Kemenkes Medan Jurusan Gizi
3.	Snack Bar tepung jagung + jamur tiram	Adonan yang diolah dari pencampuran tepung jagung dan jamur tiram yang dihaluskan, kacang tanah,telur, margarin, gula halus, dan garam yang kemudian dicetak kedalam Loyang pada suhu 120° C selama 60 menit (kecoklatan)
4.	Uji organoleptik	Merupakan cara pengujian dengan menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk pengukuran daya terima terhadap produk. Jenis organoleptik yang diuji adalah warna, tekstur, aroma dan rasa. Penilaian yang diberikan oleh panelis dengan cara: <ul style="list-style-type: none">a. Amat sangat suka : 5b. Sangat suka : 4c. Suka : 3d. Kurang suka : 2e. Tidak suka : 1

H. Hipotesis

Ha : Ada perbedaan uji organoleptik snackbar variasi jumlah tepung jagung dan jamur tiram

H0 : Tidak ada perbedaan uji organoleptik snackbar variasi jumlah tepung jagung dan jamur tiram

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Lokasi dan waktu penelitian

Penelitian dilaksanakan pada 17 Juni 2022 di Laboratorium Teknologi Pangan Poltekkes Kemenkes Medan Jurusan Gizi Lubuk Pakam.

B. Jenis Dan Rancangan Penelitian

1. Jenis Penelitian

Jenis penelitian ini bersifat eksperimental yaitu dengan rancangan percobaan yang digunakan dalam percobaan ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) , dengan 3 (Tiga) perlakuan dan 2 (dua) kali pengulangan yang dilakukan.

2. Jumlah unit percobaan

a. Perlakuan

Perlakuan A yaitu tepung jagung 70 gr dan jamur tiram 30 gr

Perlakuan B yaitu tepung jagung 60 gr dan jamur tiram 40 gr

Perlakuan C yaitu tepung jagung 50 gr dan jamur tiram 50 gr

b. Pengulangan

Jumlah unit percobaan (n) dalam penelitian di hitung dalam rumus :

$$n = r \times t$$

$$= 2 \times 3$$

$$= 6$$

Keterangan:

n = Jumlah unit percobaan

r = Jumlah pengulangan (replikasi) sebanyak 2 kali

t = Jumlah perlakuan (treatment)

C. Penentuan Bilangan Acak

Pengacakan dilakukan dengan menggunakan aplikasi Microsoft Excel dengan cara mengetik '=RAND()' pada sel A1, kemudian untuk memperoleh enam bilangan acak, maka dilakukan dengan mengcopy dan menempatkan isi sel A1 di sel lain sebanyak 6 sel. Tiap angka yang terendah diurutkan berdasarkan nilai terendah hingga nilai tertinggi

Tabel 5. Penentuan Bilangan acak

No	Bilangan acak	Ranking	Unit Percobaan
1.	0,417	4	A1
2.	0,789	6	A2
3.	0,033	1	B1
4.	0,194	3	B2
5.	0,562	5	C1
6.	0,050	2	C2

Ranking bilangan acak tersebut diatas dianggap menjadi nomor urut percobaan dan dikelompokkan berdasarkan jenis perlakuan dan selanjutnya disusun dalam layout percobaan berikut ini :

Tabel 6. Layout Percobaan

1 B1 (0,033)	2 C2 (0,050)
3 B2 (0,194)	4 A1 (0,417)
5 C1 (0,562)	6 A2 (0,789)

Keterangan :

A1,A2 = Perlakuan A yaitu penggunaan tepung jagung 70 gr dan jamur tiram 30 gr

B1,B2 = Perlakuan B yaitu penggunaan tepung jagung 60 gr dan jamur tiram 40 gr

C1,C2 = Perlakuan C yaitu penggunaan tepung jagung 50 gr dan jamur tiram 50 gr

D. Prosedur Penelitian

1. Tepung Jagung

a. Bahan yang dibutuhkan

Tabel 7. Bahan yang diperlukan dalam proses pembuatan tepung jagung

No	Bahan	Berat (Gr)	Tepung jagung
1.	Jagung	1000	750

b. Alat pembuat tepung jagung

Tabel 8. Alat yang diperlukan dalam proses pembuatan tepung jagung

No	Nama alat	Jumlah	Satuan
1.	Ayakan	2	Buah
2.	Cabinet dryer	1	Buah
3.	Alat giling	1	Buah
4.	Timbangan analitik	1	Buah

c. Prosedur pembuatan tepung jagung

1. Bahan yang akan digunakan adalah jagung tua yang di beli di pasar Lubuk Pakam
2. Lalu di pipil dan ditimbang kemudian dibersihkan dan ditiriskan
3. Kemudian dikeringkan di Cabinet Dryer pada suhu 40°C
4. Setelah kering digiling dan diayak dengan skala 80 mesh

2. Jamur Tiram

a. Bahan yang dibutuhkan

Tabel 9. Bahan yang diperlukan dalam proses penggilingan Jamur Tiram

No	Bahan	Berat (Gr)	Jamur halus
1.	Jamur Tiram	500	400

b. Alat penggilingan Jamur Tiram

Tabel 10. Alat yang diperlukan dalam proses penggilingan Jamur Tiram

No	Nama alat	Jumlah	Satuan
1.	Chopper	1	Buah
2.	Waskom kecil	1	Buah
3.	Timbangan analitik	1	Buah

c. Prosedur penggilingan Jamur Tiram

1. Bersihkan jamur tiram terlebih dahulu dengan air mengalir
2. Setelah itu di Potong kecil -kecil
3. Kemudian dimasukkan ke chopper
4. Dan di giling sampai halus

3. Snack Bar

a. Bahan yang dibutuhkan

Tabel 11. Bahan yang diperlukan dalam proses pembuatan snack bar tepung jagung dan jamur tiram

No	Jenis bahan	Satuan	Perlakuan			Total keb.1 x pengulangan	Total keb.2 x pengulangan
			A	B	C		
1.	Tepung jagung	Gr	70	60	50	200	400
2.	Jamur tiram	Gr	30	40	50	100	100
3.	Gula halus	Gr	20	20	20	60	120
4.	Margarin	Gr	10	10	10	30	60
5.	Telur	Gr	40	40	40	120	240
6.	Oats	Gr	15	15	15	45	90
7.	Kacang tanah	Gr	10	10	10	30	60
8.	Kismis	Gr	10	10	10	30	60
9.	Garam	Gr	0,2	0,2	0,2	0,6	1,2

b. Alat yang dibutuhkan

Tabel 12. Alat yang diperlukan dalam proses pembuatan snack bar

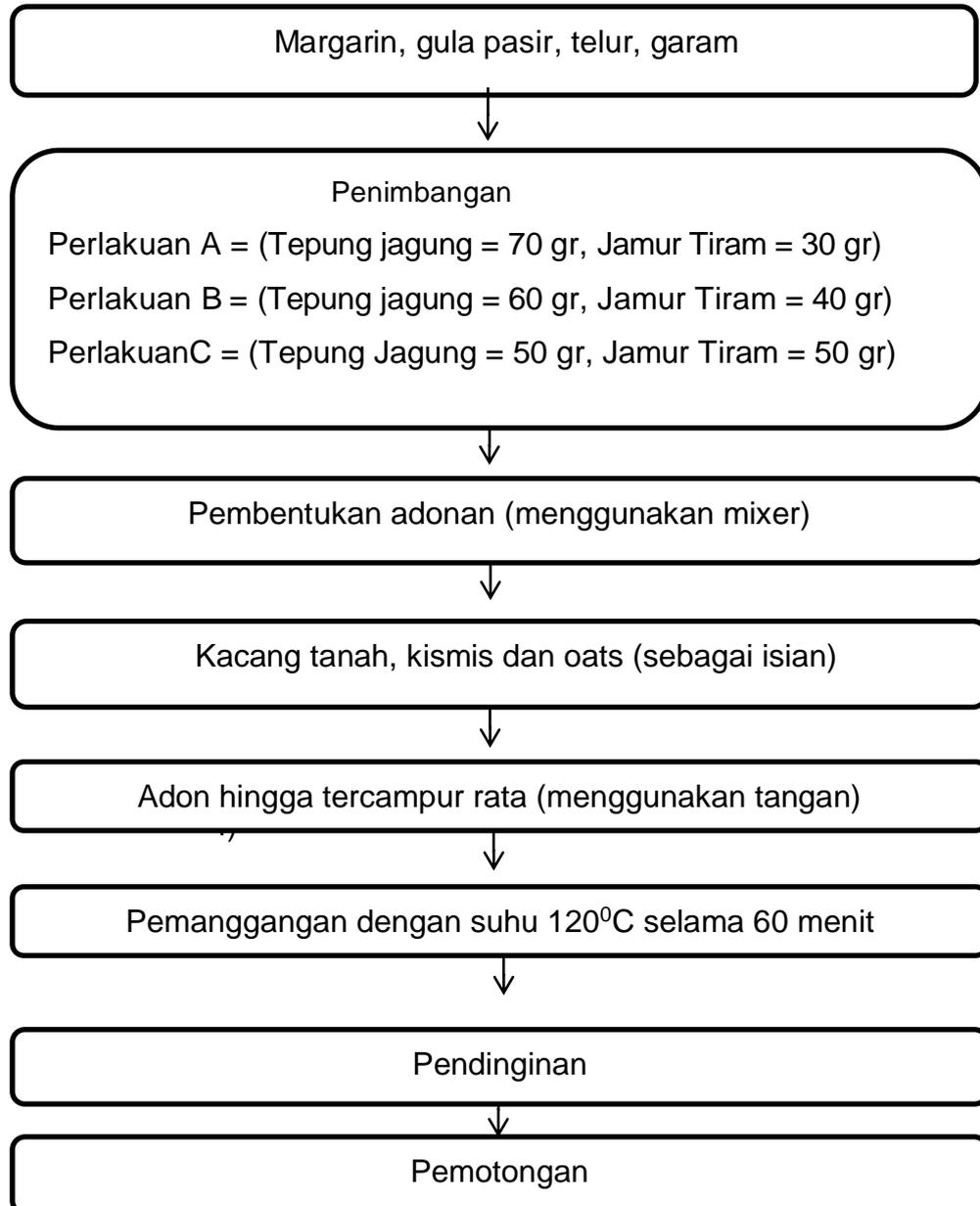
No	Alat	Jumlah	Satuan
1.	Timbangan digital	1	Buah
2.	Mixer	1	Buah
3.	Oven	1	Buah
4.	Loyang	6	Buah
5.	Waskom	1	Buah
6.	Piring plastic	6	Buah
7.	Sendok	1	Buah

c. Prosedur pembuatan snackbar

- 1) Timbang semua bahan yaitu Perlakuan C (Tepung Jagung 70 gr dan jamur tiram 30 gr), Perlakuan D (Tepung jagung 60 gr dan Jamur tiram 40 gr), dan Perlakuan E (Tepung jagung 50 gr dan Jamur tiram 50 gr)
- 2) Lalu di ambil waksom dan mixer/kocokan tangan
- 3) Masukkan margarin, gula halus kocok hingga merata
- 4) Lalu tambahi telur lalu kocok kembali hingga merata
- 5) Setelah merata masukan jamur tiram yang sudah dihaluskan dan tepung jagung
- 6) Lalu kocok kembali hingga merata sampai bentuk adonan

- 7) Masukkan kacang tanah,oats,dan kismis kedalam adonan
- 8) Lalu masukan adonan ke dalam Loyang yang sudah diolesi margarin dan dipanggang di suhu 120°C selama 60 menit sampai warna kecoklatan

d. Skema pembuatan Snack Bar tepung jagung dan jamur tiram



Gambar 3. Proses Pembuatan Snack Bar

E. Jenis panelis

Jenis panelis yang digunakan adalah panelis agak terlatih. Yaitu Panelis sejumlah 20 orang yang berasal dari mahasiswa Poltekkes Kemekes Medan Jurusan Gizi Lubuk Pakam dengan kriteria tidak dalam keadaan yang lapar, tidak sedang sakit, tidak merokok, bersedia menjadi panelis, dan bersedia melakukan uji organoleptik.

F. Cara pengumpulan data

Cara pengumpulan data dilakukan dengan cara uji organoleptik yang meliputi uji ke warna,tekstur,rasa dan aroma dari snackbar tepung jagung dan jamur tiram oleh 20 orang panelis yang terdiri dari mahasiswa Poltekkes Medan Jurusan Gizi Lubuk Pakam.

Langkah-langkah pengumpulan data kepada panelis adalah sebagai berikut :

1. Sebelum memasuki ruangan panelis diberi handsanitizer
2. Panelis diberikan formulir penilaian uji organoleptic
3. Snackbar yang sudah siap diletakkan diatas piring dan masing – masing perlakuan diberi label dan kode.
4. Lalu diberi air putih untuk menetralsir indera perasa pada saat mengkonsumsi Snack Bar.
5. Kemudian Panelis akan memberikan penilaian uji organoleptik meliputi warna, tekstur, rasa,aroma dengan menggunakan skala hedonik yang digunakan adalah sebagai berikut :

Amat suka	:	5
Sangat suka	:	4
Suka	:	3
Kurang suka	:	2
Tidak suka	:	1

G. Pengolahan dan Analisis Data

Data hasil organoleptik yang di kumpulkan akan diolah menggunakan komputer dengan program SPSS versi 16,00 dengan uji Anova pada α 5 %, Jika P hitung = α 5 %, maka H_0 ditolak artinya terdapat perbedaan mutu fisik yang signifikan diantar jenis perlakuan. Untuk itu analisa dilanjutkan dengan uji Duncan untuk mengetahui jenis perlakuan mana paling berbeda. Hasil akhir analisa mutu organoleptic tersebut akan ditentukan salah satu jenis snack bar tepung jagung dengan variasi jumlah jamur tiram yang berbeda yang paling disukai oleh panelis.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Daya Terima Snack Bar Dengan Variasi Jumlah Tepung Jagung Dan Jamur Tiram Segi Warna

Warna adalah salah satu atribut penampilan pada suatu produk yang seringkali menentukan tingkat penerimaan konsumen terhadap produk tersebut secara keseluruhan . Penentuan mutu suatu bahan pangan pada umumnya tergantung pada warna, karena warna tampil terlebih dahulu. Warna merupakan sensori pertama yang dilihat langsung oleh panelis.(Adri and Hersoelistyorini 2013)

Uji organoleptik terhadap Snack bar Dengan Variasi Jumlah Tepung Jagung (*Zea Mays L*) dan Jamur Tiram (*Plaerotus Ostreatus*) yang Berbeda dilakukan oleh panelis agak terlatih, yaitu panelis sejumlah 21 orang yang diambil dari mahasiswa Poltekkes Kemenkes Medan Jurusan Gizi Lubuk Pakam yang memenuhi syarat untuk menjadi panelis. Hasil uji organoleptik dapat dijelaskan sebagai berikut:

Dari penelitian yang telah dilakukan pembuatan snack bar menggunakan bahan utama tepung jagung dan jamur tiram. Penilaian ini bertujuan untuk mengetahui penerimaan panelis terhadap warna dari snack bar yang disajikan yang merupakan unsur penilaian awal seseorang terhadap suatu produk makanan atau minuman. Skala hedonic terhadap mutu organoleptic dari 20 panelis terhadap warna snack bar berkisar antara tidak suka hingga amat suka. Hasil rata- rata kesukaan panelis terhadap warna snack bar disajikan pada tabel 14.

Tabel 14. Hasil daya terima Uji Organoleptik terhadap warna snack bar tepung jagung dan jamur tiram

Jenis Perlakuan	n	Rata - rata	Kategori	<i>p</i>
Perlakuan A	20	2,95	Kurang Suka	0,000
Perlakuan B	20	3,35	Suka	
Perlakuan C	20	3,65	Suka	

Tabel 14 dapat dilihat berdasarkan hasil daya terima uji organoleptic diketahui rata-rata kesukaan terhadap warna dalam pembuatan snack bar pada perlakuan C banyak di sukai yaitu snack bar tepung jagung 50 gr

dengan variasi jamur tiram 50 gr bernilai (3,65) dengan kategori Suka dan perlakuan A yaitu snack bar tepung jagung 70 gr dengan variasi jamur tiram 30 gr bernilai (2,95) dengan kategori Suka dan perlakuan B yaitu snack bar tepung jagung 60 gr dengan variasi jamur tiram 40 gr bernilai (3,35) dengan kategori suka.

Berdasarkan hasil uji statistika terhadap warna dalam pembuatan snack bar tepung jagung dengan variasi jamur tiram diketahui rata-rata kesukaan terhadap warna yaitu $p = 0.000 < 0.05$ maka H_0 diterima, yang artinya ada pengaruh daya terima terhadap warna snack bar tepung jagung dengan variasi jamur tiram.

Selanjutnya hasil Duncan menunjukkan bahwa panelis lebih menyukai yaitu snack bar tepung jagung 50 gr dengan variasi jamur tiram 50 gr dengan nilai (3,65).

Tepung jagung mempunyai karakteristik warna kuning dan jamur tiram mempunyai karakteristik warna putih. Pada pembuatan Snack bar tepung jagung dengan variasi jamur tiram dengan komposisi jagung akan mempengaruhi warna dari snack bar yang dihasilkan berwarna kuning.

Menurut (Rachmayani 2018) bahwa penambahan tepung jagung menyebabkan warna snack bar yang dihasilkan menjadi warna kuning hingga kuning kecoklatan, dikarenakan komposisi dari perlakuan C dibandingkan dengan perlakuan A dan perlakuan B jagung lebih dominan sehingga membuat Snack bar yang dihasilkan lebih menarik, dikarenakan semakin banyak komposisi dengan penggunaan jamur tiram maka snack bar di hasilkan warna kuning kecoklatan.

B. Daya Terima Snack Bar Dengan Variasi Jumlah Tepung Jagung Dan Jamur Tiram Segi Tekstur

Tekstur adalah sensasi tekanan yang dapat diamati dengan mulut (pada waktu di gigit, dikunyah dan ditelan) ataupun perbedaan dengan jari. Setiap bentuk pada makanan mempunyai sifat tekstur sendiri tergantung pada keadaan fisik, ukuran dan bentuk sel yang dikandungnya, penilaiannya dapat berupa kekerasan, elastisitas, ataupun kerenyahan (Karim, 2013 *dalam* Perdani dkk 2018).

Tekstur akan mempengaruhi cita rasa yang akan ditimbulkan oleh suatu bahan. Perubahan tekstur atau viskositas bahan dapat mengubah rasa dan bau yang timbul karena dapat mempengaruhi kecepatan timbulnya rangsangan terhadap sel reseptor olfaktori dan kelenjar liur. Semakin kental suatu bahan, penerimaan terhadap intensitas rasa, bau, dan cita rasa semakin berkurang.

Tekstur suatu bahan sangat mempengaruhi rasa bahan pangan tersebut, tekstur yang baik akan mendukung cita rasa suatu bahan pangan. Tekstur adalah salah satu sifat bahan atau produk yang dapat dirasakan melalui kulit ataupun pencicipan

Hasil nilai rata-rata terhadap tekstur snack bar tepung jagung dan jamur tiram dapat dilihat pada tabel 15.

Tabel 15. Hasil daya terima Uji Organoleptik terhadap tekstur snack bar tepung jagung dan jamur tiram

Jenis Perlakuan	n	Rata - rata	Kategori	<i>p</i>
Perlakuan A	20	2,8	Kurang Suka	0,003
Perlakuan B	20	2,9	Kurang Suka	
Perlakuan C	20	3,37	Suka	

Dari tabel 15 dapat dilihat berdasarkan hasil daya terima uji organoleptic diketahui bahwa rata-rata kesukaan terhadap tekstur dalam pembuatan snack bar tepung jagung dengan variasi jamur tiram pada perlakuan C yaitu tepung jagung 50 gr dan jamur tiram 50 gr dengan nilai (3,37) kategori suka dan perlakuan A dengan tepung jagung 70 gr dan jamur tiram 30 gr dengan nilai (2,8) kategori kurang suka dan perlakuan B dengan tepung jagung 60 gr dan jamur tiram 40 gr dengan nilai (2,9) kategori kurang suka.

Berdasarkan hasil uji statistika terhadap tekstur dalam pembuatan snack bar tepung jagung dan jamur tiram terhadap konsumen diketahui bahwa rata-rata kesukaan terhadap tekstur yaitu $p = 0.003 < 0.05$ maka H_0 ditolak, yang artinya tidak ada pengaruh daya terima terhadap tekstur snack bar tepung jagung dan jamur tiram.

Selanjutnya hasil uji Duncan menunjukkan bahwa panelis lebih menyukai snack bar tepung jagung dengan variasi jamur tiram pada perlakuan C yaitu tepung jagung 50 gr dengan jamur tiram 50 gr dengan nilai (3,37) kategori suka.

Tekstur Snack bar tepung jagung variasi jamur tiram dipengaruhi oleh komposisi bahan dan cara pengolahan. Penambahan tepung jagung variasi jamur tiram yang menghasilkan snack bar yang lebih tidak mudah patah tetapi mudah digigit sehingga snack bar yang paling diterima panelis adalah perlakuan C dengan nilai rata – rata tertinggi adalah 3,37.

Menurut (Rahmayani 2018). Semakin banyak tepung jagung yang digunakan akan mempengaruhi intensitas tekstur snack bar membuat snack bar menjadi lebih keras dan mudah digigit dengan disertai penggunaan jamur tiram akan membuat tekstur snack bar yang dihasilkan lebih renyah. Maka dari itu uji organoleptic menghasilkan perlakuan C lebih disukai.

C. Daya Terima Snack Bar Dengan Variasi Jumlah Tepung Jagung Dan Jamur Tiram Segi Rasa

Rasa makanan merupakan peran penting dalam menentukan habis tidaknya makanan yang disajikan. Rasa merupakan penilaian panelis terhadap cita rasa suatu makanan yang ditimbulkan yang dapat dibedakan dengan indera pengecap. Rasa persepsi indera pengecap yang meliputi rasa asin, manis, asam dan pahit yang diakibatkan oleh bahan yang terlarut dalam mulut. Rasa merupakan faktor yang penting dalam keputusan bagi konsumen untuk menerima atau menolak suatu makanan

Rasa dari suatu produk pangan sangat tergantung dari bahan awalnya termasuk pada saat proses pembuatan snack bar antara tepung jagung dan jamur tiram memberikan tingkat penilaian panelis yang beragam dapat dilihat dari tabel 16.

Tabel 16. Hasil daya terima Uji Organoleptik terhadap rasa snack bar tepung jagung dan jamur tiram

Jenis Perlakuan	n	Rata - rata	Kategori	<i>p</i>
Perlakuan A	20	2,77	Kurang Suka	0,002
Perlakuan B	20	2,97	Kurang Suka	
Perlakuan C	20	3,4	Suka	

Dari Tabel 16 dapat dilihat berdasarkan hasil daya terima uji organoleptic diketahui rata-rata kesukaan terhadap rasa dalam pembuatan snack bar tepung jagung dengan variasi jamur tiram pada perlakuan C yang paling disukai yaitu tepung jagung 50 gr dengan variasi jamur tiram 50 gr dengan nilai (3,4) kategori suka dan perlakuan A tepung jagung 70 gr dengan variasi jamur tiram 30 gr dengan nilai (2,77) dengan kategori kurang suka, dan perlakuan B tepung jagung 60 gr dengan variasi jamur tiram 40 gr dengan nilai (2,97) dikategorikan kurang suka.

Berdasarkan hasil uji statistika terhadap rasa dalam pembuatan snack bar tepung jagung dengan variasi jamur tiram terhadap konsumen diketahui rata – rata kesukaan terhadap rasa yaitu $p = 0.002 < 0.05$ maka H_0 ditolak, yang artinya tidak ada pengaruh daya terima terhadap rasa tepung jagung dengan variasi jamur tiram

Hasil dari rasa bahwa perlakuan C paling disukai di karenakan tingkat rasa dari tepung jagung sendiri tidak dominan di karenakan penambahan jamur tiram yang jumlahnya sama banyak dari pada perlakuan A dan Perlakuan B sehingga rasa yang dimiliki pada perlakuan A manis.

Selanjutnya hasil uji Duncan menunjukkan bahwa panelis lebih menyukai pembuatan Snack bar tepung jagung dengan variasi jamur tiram pada perlakuan C yaitu tepung jagung 50 gr dengan variasi jamur tiram 50 gr dengan nilai (3,4) kategori suka

Dengan Uji organoleptic perlakuan C yang paling di sukai panelis dikarenakan dengan penambahan jamur tiram yang sama besar maka snack bar menghasilkan rasa manis di bandingkan perlakuan lainnya.

Menurut (Rachmayani 2018), substitusi tepung jagung dan jamur tiram maka rasa yang dihasilkan terasa jagung (khas jagung). Yang

dibuktikan dari uji organoleptic yang paling disukai oleh panelis yaitu snack bar perlakuan C dengan tepung jagung 50 gr dengan variasi jamur tiram 50 gr dengan rata – rata nilai kesukaan 3,4.

D. Daya Terima Snack Bar Dengan Variasi Jumlah Tepung Jagung Dan Jamur Tiram Segi Aroma

Aroma adalah bau yang ditimbulkan oleh rangsangan kimia yang tercium oleh syaraf-syaraf faktor yang berada dalam rongga hidung, aroma dipakai sebagai indicator terjadinya kerusakan produk. aroma makanan merupakan interkasi yang ditimbulkan oleh suatu bahan penganyang dibedakan oleh indra pembau. Dalam hal ini ini penerimaan ditentukan oleh aromanya, meskipun penampakan makanan disukai tetapi akan mengurangi daya terimanya bila terjadi penyimpanan aroma oleh produk tersebut. Aroma makanan dapat juga ditimbulkan dengan menggunakan aroma alami dan sintesis (Negara, J.K dkk 2016)

Dari penelitian yang telah dilakukan adapun aroma yang dihasilkan dari tepung jagung dan jamur tiram pada pembuatan snack bar yaitu aroma khas jagung dan jamur tiram. Hasil nilai rata-rata terhadap aroma snack bar tepung jagung dan jamur tiram dapat dilihat pada tabel 17

Tabel 17. Hasil daya terima Uji Organoleptik terhadap aroma snack bar tepung jagung dan jamur tiram

Perlakuan	n	Rata – rata	Kategori	p
Perlakuan A	20	3,62	Suka	0,000
Perlakuan B	20	3,77	Suka	
Perlakuan C	20	4,2	Sangat suka	

Tabel 17 menunjukkan bahwa nilai rata-rata skor kesukaan panelis terhadap aroma snack bar tepung jagung dan jamur tiram dengan nilai tertinggi 4,2 dengan kategori sangat suka adalah perlakuan C dan nilai rata – rata terendah adalah 3,62 adalah perlakuan A. Berdasarkan hasil uji keragaman (Anova).

Dari hasil uji statistika terhadap aroma snack bar tepung jagung dengan variasi jamur tiram diketahui bahwa nilai rata – rata skor kesukaan panelis terhadap aroma yaitu nilai 0,000 yang berarti $p = 0,000 < 0,05$

maka H_0 diterima, artinya ada pengaruh daya terima terhadap aroma snack bar tepung jagung dengan variasi jamur tiram.

Dari hasil analisis menggunakan uji Duncan yang dilakukan terhadap snack bar tepung jagung dengan variasi jamur tiram dari tiga perlakuan yang dilakukan menunjukkan bahwa perlakuan A menghasilkan 3,62 dengan kategori suka sedangkan dengan perlakuan B menghasilkan 3,77 dengan kategori suka dan perlakuan C menghasilkan nilai 4,2 dengan kategori sangat suka. Maka itu perlakuan yang paling disukai panelis yaitu snack bar dengan perlakuan C nilai 4,2

Maka dari produk snack bar tepung jagung dengan variasi jamur tiram yang semakin meningkat akan menjadikan perbedaan dalam aroma setiap perlakuan dibuktikan dari hasil uji organoleptic yang telah dilakukan bahwa rata – rata panelis menyukai perlakuan C.

Snack bar dengan perlakuan C menghasilkan aroma khas jagung. Perbedaan aroma tingkat kesukaan terhadap aroma disebabkan oleh perbedaan jumlah penambahan tepung jagung sebagai bahan baku dalam pembuatan snack bar jamur tiram. Aroma produk makanan aroma berkaitan erat dengan indera penciuman, aroma yang dikatakan enak merupakan perpaduan dari komponen bahan – bahan yang sangat tepat. Aroma pada snack bar diperoleh dari beberapa bahan penyusunnya seperti jamur tiram, tepung jagung dan kacang tanah. Tepung jagung dan kacang tanah digunakan untuk menutupi aroma jamur tiram yang begitu tidak enak.

Dari snack bar yang dihasilkan memiliki aroma jamur tiram dan sedikit langu sejalan dengan tingginya jamur tiram yang digunakan maka aroma jamur tiram dalam snack bar akan semakin tercium.

E. Rekapitulasi Uji Organoleptik Daya Terima Snack Bar Tepung Jagung Variasi Jamur Tiram

Rata – rata dari hasil uji organoleptic yang meliputi warna, tekstur, rasa, dan aroma terhadap snack bar tepung jagung dengan variasi jamur tiram. Hasil rata – rata dari 20 panelis dengan menggunakan metode hedonic melalui pengujian organoleptic, panelis memberikan nilai terhadap Warna, Tekstur, Rasa dan Aroma snack bar tepung jagung dengan variasi jamur tiram pada tabel 18 Rekapitulasi uji mutu organoleptic Snack bar tepung jagung dengan variasi jamur tiram.

Tabel. 18 Rekapitulasi Uji Mutu Organoleptik Snack Bar Tepung Jagung dengan Variasi Jamur Tiram.

No	Perlakuan	Nilai uji organoleptik			
		Warna	Tekstur	Rasa	Aroma
1	A	2,95	2,8	2,77	3,62
2	B	3,35	2,9	2,97	3,77
3	C	3,65	3,37	3,4q	4,2

Dari tabel 18 dapat disimpulkan bahwa rata – rata perlakuan yang paling disukai pada penelitian ini adalah dengan snack bar tepung jagung dengan variasi jamur tiram meliputi warna, tekstur, rasa, dan aroma. Data diambil dari nilai rata – rata mutu organoleptic. Snack bar yaitu snack bar tepung jagung 50 gr dengan variasi jamur tiram 50 gr dengan perlakuan terbaik yang disukai oleh panelis dari hasil uji organoleptic dengan skor rata – rata 3 kategori suka. Dari 3 perlakuan C paling disukai panelitis meliputi warna, tekstur, rasa dan aroma, dikarenakan dari segi warna kuning kecoklatan dan dari segi tekstur tersebut lebih renyah dari segi aroma tersebut lebih beraroma khas jagung, serta dalam segi rasa snack bar tersebut cukup manis sehingga renyah dibandingkan 2 perlakuan lainnya. Maka perlakuan C paling diunggulkan atau paling disukai oleh panelis.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Nilai terhadap warna snack bar tepung jagung 50 gr dengan variasi jamur tiram 50 gr dengan nilai rata-rata 3,65 yaitu kategori suka dari segi warna kuning kecoklatan.
2. Nilai terhadap tekstur snack bar tepung jagung 50 gr dengan variasi jamur tiram 50 gr dengan nilai rata-rata 3,37 yaitu kategori suka dari segi tekstur yaitu bertekstur lembut
3. Nilai terhadap rasa snack bar tepung jagung 50 gr dengan variasi jamur tiram 50 gr dengan nilai rata-rata 3,4 yaitu kategori suka dari segi rasa yaitu manis dan gurih
4. Nilai terhadap aroma snack bar tepung jagung 50 gr dengan variasi jamur tiram 50 gr dengan nilai rata-rata 4,2 yaitu kategori sangat suka dari segi aroma yaitu beraroma khas jagung
5. Nilai yang dilakukan meliputi warna, tekstur, rasa dan aroma yang disukai adalah perlakuan C (tepung jagung 50 gr dengan variasi jamur tiram 50 gr).

B. Saran

Untuk penelitian selanjutnya perlu dilakukan penambahan variasi bahan makanan lain pada pembuatan snack bar tepung jagung dan jamur tiram agar lebih menarik

DAFTAR PUSTAKA

- Adiari, Ni Wayan Lisa, Ida Bagus Agung Yogeswara, and I Made Wisnu Adhi Putra. 2017. "Pengembangan Pangan Fungsional Berbasis Tepung Okara Dan Tepung Beras Hitam (*Oryza Sativa* L. *Indica*) Sebagai Makanan Selingan Bagi Remaja Obesitas." *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition)* 6(1): 51–57.
- Adri, Delvi, and Wikanastri Hersoelistyorini. 2013. "Aktivitas Antioksidan Dan Sifat Organoleptik Teh Daun Sirsak (*Annona Muricata* Linn .) Berdasarkan Variasi Lama Pengeringan Antioxidant Activity and Organoleptic Charecteristic of Soursop (*Annona Muricata* Linn .) Leaf Tea Based on Variants Time Drying." *Jurnal Pangan dan Gizi* 04(07).
- Amanto, Bambang S., Windi Atmaka, and D. Rachmawati. 2011. "Prediksi Umur Simpan Tepung Jagung (*Zea Mays* L.) Instan Di Dalam Kemasan Plastik." *J. Teknologi Hasil Pertanian* 4(2): 74–83.
- Augustyn, Gelora Helena, Gilian Tetelepta, and Ida Rina Abraham. 2019. "Analisis Fisikokimia Beberapa Jenis Tepung Jagung (*Zea Mays* L.) Asal Pulau Moa Kabupaten Maluku Barat Daya." *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian* 8(2): 58–63.
- Darawati, Made, Dan I Gde, and Narda Widiada. 2021. "SERAT SNACK BAR SEBAGAI ALTERNATIF JAJANAN TINGGI SERAT." 6: 42–52.
- Hardiyanti, Hardiyanti, Kadirman Kadirman, and Muhammad Rais. 2018. "PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG JAGUNG (*Zea Mays* L.) DALAM PEMBUATAN COOKIES." *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian* 2(2): 123.
- Hartaty, Malikhah Meny, Nur Her Riyadi Parnanto, Bara Yudhistira, and Adhitya Pitara Sanjaya. 2017. "Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Snack Bar Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) , Tepung Jagung (*Zea Mays*) Dan Puree Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*)." *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 10(2): 99–109.
- Hayyuningsih, Diyan Risna Wati, Dwi Sarbini, and Pramudya Kurnia. 2009. "Perbedaan Kandungan Protein, Zat Besi Dan Daya Terima Pada Pembuatan Bakso Degan Perbandingan Jamur Tiram

- (PLEUROTUS Sp) Dan Daging Sapi Yang Berbeda.” *Jurnal Kesehatan* 2(1): 1–10.
- Hertanto, Mohamad Yogi, Aisyah Larasati, and Issutarti Issutarti. 2018. “Pengaruh Penambahan Tepung Terigu Terhadap Mutu Bakso Jamur Tiram Putih.” *Teknologi dan Kejuruan: Jurnal Teknologi, Kejuruan, dan Pengajarannya* 41(2): 164–72.
- Kusumastuty, Inggita, Laily Fandianty, and Arliek Rio Julia. 2015. “Formulasi Food Bar Tepung Bekatul Dan Tepung Jagung Sebagai Pangan Darurat.” *Indonesian Journal of Human Nutrition* 2(2): 68–75.
- Ladamay, Nidha Arfa, and Sudarminto Setyo Yuwono. 2014. “Pemanfaatan Bahan Lokal Dalam Pembuatan Foodbars (Kajian Rasio Tapioka : Tepung Kacang Hijau Dan Proporsi CMC).” *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(1): 67–78.
- Latifa, Ainul. 2015. “Digital Repository Universitas Jember.” : 27. [http://repository.unej.ac.id/bitstream/handle/123456789/65672/Ainul Latifah-101810401034.pdf?sequence=1](http://repository.unej.ac.id/bitstream/handle/123456789/65672/Ainul%20Latifah-101810401034.pdf?sequence=1).
- Lisa, Maya, Musthofa Lutfi, and Bambang Susilo. 2015. “Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*) Effect of Temperature Variation and Long Drying Of the Quality Flour White Oyster Mushroom (*Pleurotus Ostreatus*).” *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem* 3(3): 270–79. <https://jkptb.ub.ac.id/index.php/jkptb/article/view/293>.
- Mu, Andi, and Alimuddin Ali. 2010. “Nugget Jamur Sebagai Diversifikasi Produk Olahan Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) Sebagai Makanan Sehat.” (Muchtadi).
- Muhammad, Tsabit Aladin, Tomy Dwi Cahyono, and Ihlana Nairfana. 2020. “Analisis Mutu Kimia Dan Organoleptik Snack Bar Dengan Kombinasi Tepung Jagung Ketan (*Zea Mays Ceratina*), Tepung Hunkwe Dan Jambu Mete.” *FAGI: Food and Agro-Industry* 1(1): 41–48.
- Prasetyo, Andri S, Dwi Ishartani, and Dian Rachmawanti Affandi. 2014. “Pemanfaatan Tepung Jagung (*Zea Mays*) Sebagai Pengganti Terigu

- Dalam Pembuatan Biskuit Tinggi Energi Protein Dengan Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*.” *Jurnal Teknosains Pangan* 3(1): 15–25. www.ilmupangan.fp.uns.ac.id.
- Rachman, A.C. 2019. “Optimalisasi Formula Snack Bars Berbasis Edamame (*Glycine Max (L.) Merrill*) Dan Jagung (*Zea Mays L*) Dengan Menggunakan Design Metode D-Optimal.” <http://repository.unpas.ac.id/46260/1/Ardan> Chalif Rachman_143020243_Teknologi Pangan.pdf.
- Rachmayani, Andina. 2018. “Indonesian Journal of Human Nutrition.” *Indonesian Journal of Human Nutrition* 5(2): 125–30. https://www.researchgate.net/profile/Fajar_Ari_Nugroho/publication/314713055_Kadar_NF-_Kb_Pankreas_Tikus_Model_Type_2_Diabetes_Mellitus_dengan_Pemberian_Tepung_Susu_Sapi/links/5b4dbf09aca27217ff9b6fcb/Kadar-NF-Kb-Pankreas-Tikus-Model-Type-2-Diabetes-Melli.
- Al Rahmad, Agus Hendra. 2019. “Keterkaitan Asupan Makanan Dan Sedentari Dengan Kejadian Obesitas Pada Anak Sekolah Da Sar Di Kota Banda Aceh.” *Buletin Penelitian Kesehatan* 47(1): 67–76.
- Suryani, Nany. 2014. “Pengaruh Jamur Tiram Putih.” (2): 28–35.
- Suryono, Chondro, Lestari Ningrum, and Triana Rosalina Dewi. 2018. “Uji Kesukaan Dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan Dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif.” *Jurnal Pariwisata* 5(2): 95–106.
- Tiram, Jamur, and D A N Rehabilitasi Lingkungan. 2008. “UNTUK MENINGKATKAN KETAHANAN PANGAN.” 4(1): 53–62.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Formulir Uji organoleptik

Nama Panelis :

Tanggal :

Instruksi :Berilah penilaian anda terhadap warna, tekstur, aroma dan rasa *snack bar* tepung jagung dengan jamur tiram yang sudah di haluskan pada setiap kode berdasarkan tingkat kesukaan yang anda anggap paling cocok. Pada setiap panelis yang akan mencicipi,minumair putih terlebih dahulu.Nyatakan penilaian anda dengan skala sebagai berikut :

- a. Amat sangat suka : 5
- b. Sangat suka : 4
- c. Suka : 3
- d. Kurang suka : 2
- e. Tidak suka : 1

No	Kode Bahan	Komponen Yang Dinilai			
		Warna	Tekstur	Rasa	Aroma
1.	0,033				
2.	0,050				
3.	0,194				
4.	0,417				
5.	0,562				
6.	0,789				

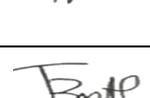
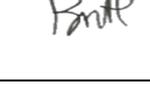
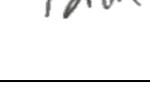
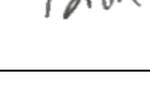
Lampiran 2. Lembar Bukti Bimbingan Karya Tulis Ilmiah

Bukti bimbingan karya tulis ilmiah

Nama : Tenti Sifra Br Pinem

NIM : P01031119048

Judul : Daya Terima Snack Bar dengan Variasi Jumlah Tepung Jagung (Zea Maya L) dan Jamur Tiram (Plaeotus Ostteatus) yang berbeda

No	Tanggal	Topik Bimbingan	T.tangan mahasiswa	T. tangan pembimbing
1.	31 Agustus 2021	Penyerahan surat permintaan sebagai dosen pembimbing		
2.	25 September 2021	Membahas topik yang akan diangkat menjadi judul penelitian		
3.	12 Oktober 2021	Membahas judul penelitian		
4.	15 Oktober 2021	Perbaiki judul yang tepat		
5.	9 November 2021	Membahas tentang uji pendahuluan		
6.	15 November 2021	Membahas persiapan Uji pendahuluan		
7.	25 November 2021	Menunjukkan hasil uji pendahuluan		
8.	26 November 2021	Melakukan Uji pendahuluan kepada panelis		
9.	13 Desember 2021	Penyerahan proposal bab I,II,III		

10.	16 Desember 2021	Revisi Bab I,II, dan III		
11.	30 Desember 2021	ACC proposal		
12.	7 Juni 2022	Revisian hasil seminar proposal		
13.	9 Juni 2022	Revisian Perbaikan proposal		
14.	12 Juni 2022	ACC proposal		
15.	14 Juni 2022	Revisian penguji 1		
16.	6 juni 2022	Revisian penguji II		
17.	17 juni 2022	Melaksanakan penelitian		
18.	18 juni 2022	Revisian BAB IV dan V		
19.	20 Juni 2022	Maju sidang akhir		
20.	11 Juli 2022	Revisian Hasil Sidang		

LAMPIRAN 3

REKAPITULASI DATA RATA-RATA SKOR KESUKAAN PANELIS TERHADAP WARNA SNACK BAR TEPUNG JAGUNG DAN JAMUR TIRAM

Panelis	A1	A2	A	B1	B2	B	C1	C2	C
1	3	3	3	3	4	3,5	3	4	3,5
2	3	2	2,5	2	4	3	2	3	2,5
3	3	2	2,5	3	3	3	4	4	4
4	3	3	3	4	4	4	3	3	3
5	2	3	2,5	3	4	3,5	3	4	3,5
6	3	2	2,5	3	4	3,5	4	4	4
7	2	3	2,5	4	4	4	3	4	3,5
8	3	3	3	3	4	3,5	4	4	4
9	2	3	2,5	4	3	3,5	4	3	3,5
10	4	3	3,5	3	3	3	3	4	3,5
11	3	4	3,5	4	3	3	4	5	4,5
12	4	3	3,5	3	4	3,5	4	3	3,5
13	3	3	3	4	3	3,5	4	4	4
14	2	3	2,5	3	2	2,5	4	3	3,5
15	3	3	3	4	3	3,5	3	4	3,5
16	3	4	3,5	3	3	3	4	4	4
17	2	3	2,5	3	4	3,5	3	3	3
18	3	4	3,5	3	4	3,5	4	4	4
19	3	4	3,5	4	2	3	3	4	3,5
20	3	3	3	3	4	3,5	4	5	4,5
Jumlah	57	61	59	66	69	67	70	76	73
Rata -rata	2,85	3,05	2,95	3,3	3,45	3,35	3,5	3,8	3,65

LAMPIRAN 4

HASIL ANALISIS KESUKAAN PANELIS TERHADAP WARNA SNACK BAR TEPUNG JAGUNG DAN JAMUR TIRAM

ANOVA

ANOVA					
Warna					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	4.933	2	2.467	12.724	.000
Within Groups	11.050	57	.194		
Total	15.983	59			

Warna

Duncan

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
PERLAKUAN A	20	2.950		
PERLAKUAN B	20		3.350	
PERLAKUAN C	20			3.650
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

LAMPIRAN 5**REKAPITULASI DATA RATA-RATA SKOR KESUKAAN PANELIS
TERHADAP TEKSTUR SNACK BAR TEPUNG JAGUNG DAN JAMUR
TIRAM**

Panelis	A1	A2	A	B1	B2	B	C1	C2	C
1	3	2	2,5	3	4	3,5	4	3	3,5
2	2	3	2,5	2	3	2,5	3	4	3,5
3	3	3	3	2	2	2	3	2	2,5
4	3	2	2,5	2	3	2,5	5	3	4
5	2	3	2,5	3	2	2,5	2	3	2,5
6	3	4	3,5	3	3	3	4	4	4
7	2	3	2,5	2	3	2,5	3	5	4
8	3	2	2,5	3	3	3	2	4	3
9	2	4	3	4	3	3,5	3	3	3
10	3	2	2,5	3	3	3	5	4	4,5
11	3	3	3	5	3	4	3	3	3
12	3	4	3,5	4	3	3,5	3	5	4
13	3	3	3	3	2	2,5	2	2	2
14	4	3	3,5	2	3	2,5	3	3	3
15	3	2	2,5	3	3	3	3	3	3
16	3	2	2,5	2	5	3,5	4	5	4,5
17	2	3	2,5	3	3	3	3	4	3,5
18	2	3	2,5	2	3	2,5	3	4	3,5
19	3	2	2,5	3	2	2,5	3	3	3
20	3	4	3,5	3	3	3	4	3	3,5
Jumlah	55	57	56	57	59	58	65	70	67,5
Rata - Rata	2,75	2,85	2,8	2,85	2,95	2,9	3,25	3,5	3,37

LAMPIRAN 6

**HASIL ANALISIS KESUKAAN PANELIS TERHADAP TEKSTUR
SNACK BAR TEPUNG JAGUNG DAN JAMUR TIRAM**

ANOVA

ANOVA					
Tekstur					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	3.775	2	1.888	6.545	.003
Within Groups	16.438	57	.288		
Total	20.213	59			

Tekstur

Duncan

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
PERLAKUAN A	20	2.800	
PERLAKUAN B	20	2.900	
PERLAKUAN C	20		3.375
Sig.		.558	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

LAMPIRAN 7**REKAPITULASI DATA RATA-RATA SKOR KESUKAAN PANELIS
TERHADAP RASA SNACK BAR TEPUNG JAGUNG DAN JAMUR
TIRAM**

Panelis	A1	A2	A	B1	B2	B	C1	C2	C
1	3	2	2,5	3	4	3,5	4	3	3,5
2	2	3	2,5	2	3	2,5	3	4	3,5
3	3	3	3	2	2	2	3	2	2,5
4	3	2	2,5	2	3	2,5	5	3	4
5	2	3	2,5	3	2	2,5	2	3	2,5
6	3	4	3,5	3	3	3	4	4	4
7	2	3	2,5	2	3	2,5	3	5	4
8	3	2	2,5	3	3	3	2	4	3
9	2	4	3	4	3	3,5	3	3	3
10	3	2	2,5	3	3	3	5	4	4,5
11	3	3	3	5	3	4	3	3	3
12	3	4	3,5	4	3	3,5	3	5	4
13	3	3	3	3	4	3,5	2	2	2
14	4	3	3,5	2	3	2,5	3	3	3
15	3	2	2,5	3	3	3	3	3	3
16	3	2	2,5	4	2	3	4	5	4,5
17	2	3	2,5	3	3	3	3	4	3
18	2	3	2,5	2	3	2,5	5	4	4,5
19	3	2	2,5	3	4	3,5	3	3	3
20	3	3	3	3	3	3	4	3	3,5
Jumlah	55	56	55,5	59	60	59,5	67	70	68
Rata - Rata	2,75	2,8	2,77	2,95	3	2,97	3,35	3,5	3,4

LAMPIRAN 8

HASIL ANALISIS KESUKAAN PANELIS TERHADAP RASA SNACK

BAR TEPUNG JAGUNG DAN JAMUR TIRAM

ANOVA

ANOVA					
Rasa					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	4.075	2	2.037	6.723	.002
Within Groups	17.275	57	.303		
Total	21.350	59			

Rasa

Duncan

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
PERLAKUAN A	20	2.775	
PERLAKUAN B	20	2.975	
PERLAKUAN C	20		3.400
Sig.		.255	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

LAMPIRAN 9**REKAPITULASI DATA RATA-RATA SKOR KESUKAAN PANELIS
TERHADAP AROMA SNACK BAR TEPUNG JAGUNG DAN JAMUR
TIRAM**

Panelis	A1	A2	A	B1	B2	B	C1	C2	C
1	3	4	3,5	3	4	3,5	4	5	4,5
2	3	4	3,5	4	4	4	4	5	4,5
3	4	3	3,5	3	4	3,5	5	3	4
4	4	4	4	4	3	3,5	4	4	4
5	3	4	3,5	4	4	4	4	4	4
6	4	3	3,5	3	5	4	5	4	4,5
7	4	4	4	4	4	4	4	5	4,5
8	3	4	3,5	3	4	3,5	5	4	4,5
9	4	3	3,5	4	3	3,5	4	4	4
10	4	4	4	4	4	4	4	4	4
11	4	4	4	4	3	3,5	3	5	4
12	3	3	3	3	4	3,5	4	4	4
13	3	4	3,5	4	4	4	4	4	4
14	4	4	4	4	3	3,5	5	4	4,5
15	4	4	4	3	4	3,5	4	5	4,5
16	3	3	3	4	4	4	4	5	4,5
17	4	3	3,5	5	4	4,5	4	5	4,5
18	4	4	4	4	3	3,5	4	4	4
19	3	4	3,5	4	4	4	4	4	4
20	4	3	3,5	4	4	4	3	4	3,5
Jumlah	72	73	72,5	75	76	75,5	82	86	84
Rata-rata	3,6	3,65	3,62	3,75	3,8	3,77	4,1	4,3	4,2

LAMPIRAN 10

HASIL ANALISIS KESUKAAN PANELIS TERHADAP AROMA SNACK

BAR TEPUNG JAGUNG DAN JAMUR TIRAM

ANOVA

ANOVA					
Aroma					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	3.558	2	1.779	18.867	.000
Within Groups	5.375	57	.094		
Total	8.933	59			

Aroma

Duncan

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
PERLAKUAN A	20	3.625	
PERLAKUAN B	20	3.775	
PERLAKUAN C	20		4.200
Sig.		.128	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 11. Nilai Gizi Snack Bar

Perlakuan A

No.	Zat Gizi	Jumlah	Satuan
1.	Energy	348	Kcal
2.	Karbohidrat	92,7	Gram
3.	Protein	17,6	Gram
4.	Lemak	20,3	Gram
5.	Kalsium	43,7	Gram
6.	Serat	3,5	Gram
7.	Pottasium	228,2	Mg

Perlakuan B

No.	Zat Gizi	Jumlah	Satuan
1.	Energy	342,5	Kcal
2.	Karbohidrat	85,9	Gram
3.	Protein	16,9	Gram
4.	Lemak	20,0	Gram
5.	Kalsium	42,8	Gram
6.	Serat	3,7	Gram
7.	Pottasium	263,7	Mg

Perlakuan C

No.	Zat Gizi	Jumlah	Satuan
1.	Energy	336,7	Kcal
2.	Karbohidrat	79,1	Gram
3.	Protein	16,2	Gram
4.	Lemak	19,6	Gram
5.	Kalsium	42,9	Gram
6.	Serat	3,9	Gram
7.	Pottasium	299,4	Mg

Lampiran 12. Dokumentasi Snack Bar

PERLAKUAN A



PERLAKUAN B



PERLAKUAN C



Lampiran 13.

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Tenti Sifra Br Pinem

NIM : P01031119048

Menyatakan bahwa data penelitian yang terdapat di dalam Karya Tulis Ilmiah saya adalah benar saya ambil dan bila tidak saya bersedia mengikuti ujian ulang (Ujian utama saya dibatalkan)

Yang membuat pernyataan



(Tenti Sifra Br Pinem)

LAMPIRAN 14

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Nama : Tenti Sifra Br Pinem
Tempat/Tanggal lahir : Kabanjahe, 3 Agustus 2001
Jumlah Anggota Keluarga : 4
Alamat rumah : Desa Kuta Gugung Kecamatan Juhar
No. Telp/HP : 085760677458
Riwayat Pendidikan : 1. SD Negeri 040562 Kuta Gugung
2. SMP Negeri 3 Juhar
3. SMA Negeri 1 Tigabinanga
4. Poltekkes Kemenkes RI Medan