

## INTISARI

*Snack bar* merupakan makanan ringan yang berbentuk batangan berbahan dasar sereal atau kacang-kacangan. *Snack bar* yang kaya nutrisi dibutuhkan penambahan kandungan gizi bahan makanan lain dengan memanfaatkan bahan pangan lokal seperti tepung sorgum, tepung sukun dengan kacang tanah. Penelitian ini bertujuan untuk menentukan perbandingan tepung sorgum, tepung sukun dengan kacang tanah dan jenis gula yang digunakan sehingga diperoleh karakteristik *snack bar* yang paling baik serta memanfaatkan dan meningkatkan produktivitas pangan lokal sebagai diversifikasi pangan.

Metode penelitian dilakukan dalam dua tahap, yaitu penelitian pendahuluan dan penelitian utama. Penelitian pendahuluan yang dilakukan adalah menganalisis kadar air, protein dan serat kasar dalam bahan baku. Penelitian utama yaitu menentukan pengaruh perbandingan tepung sorgum, tepung sukun dengan kacang tanah dan jenis gula menggunakan rancangan acak kelompok (RAK). Rancangan perlakuan terdiri dari 2 faktor. Rancangan respon terdiri dari respon kimia yaitu yaitu penentuan kadar air dan kadar gula reduksi, respon organoleptik terhadap warna, rasa, tekstur dan aroma, serta dilakukan uji karbohidrat, lemak, protein dan serat pada sampel terpilih.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbandingan tepung sorgum, tepung sukun dengan kacang tanah dan jenis gula interaksinya berpengaruh terhadap warna, kadar air dan kadar gula reduksi. Perbandingan tepung sorgum, tepung sukun dengan kacang tanah berpengaruh terhadap rasa *snack bar*. Jenis gula berpengaruh terhadap warna, kadar air dan kadar gula pereduksi. Berdasarkan hasil pemilihan sampel terbaik, produk terpilih yang didapatkan yaitu pada perlakuan p<sub>3</sub>g<sub>2</sub> perbandingan tepung sorgum, tepung sukun dengan kacang tanah (10:15:25) dan gula semut dengan kandungan karbohidrat 16,80%, protein 11,75%, lemak 14,20%, serat 4,5%, gula reduksi 7,87 dan kadar air sebesar 11,30%.

**Kata Kunci** : *Snack bar*, Tepung sorgum, Tepung sukun, Kacang tanah dan Jenis gula.