



***Characteristics of Corn (*Zea mays L.*) Bran Snack bar Based on the Proportion of Bran Paste to Kepok Banana Flour (*Musa Paradisiaca L.*)***

**Karakteristik *Snack bar* Bekatul Jagung (*Zea mays L.*) Berdasarkan Proporsi Pasta Bekatul dengan Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca L.*)**

Kiki Wulandari Mansur  
201040200024

Dosen Pembimbing  
Lukman Hudi, S.TP., MMT

Dosen Penguji  
Ir. Ida Agustini Saidi, MP  
Rahmah Utami Budiandari, S.TP., MP

**Program Studi Teknologi Pangan  
Fakultas Sains dan Teknologi  
Universitas Muhammadiyah Sidoarjo  
Juli 2024**

## LEMBAR PENGESAHAN

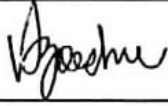
Judul : Karakteristik *Snack bar* Bekatul Jagung (*Zea mays L.*) Berdasarkan Proporsi Pasta Bekatul dengan Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca L.*)  
Nama Mahasiswa : Kiki Wulandari Mansur  
NIM : 201040200024

Disetujui oleh


Dosen Pembimbing  
Lukman Hudi, S.TP., MMT

  
\_\_\_\_\_

Dosen Penguji 1  
Ir. Ida Agustini Saidi, MP

  
\_\_\_\_\_

Dosen Penguji 2  
Rahmah Utami Budiandari, S.TP., MP

  
\_\_\_\_\_

Diketahui oleh

Ketua Program Studi  
Rahmah Utami Budiandari, S.TP., MP  
NIP/NIK. 220565



Dekan  
Iswanto, S.T., M. MT  
NIP/NIK. 207139



Tanggal Ujian  
(9 Juli 2024)

Tanggal Lulus  
(9 Juli 2024)

## DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN .....	i
DAFTAR ISI .....	ii
SURAT PERNYATAAN PUBLIKASI ILMIAH .....	iii
I. PENDAHULUAN.....	2
II. METODE.....	2
A. Waktu dan Tempat Pelaksanaan.....	2
B. Alat dan Bahan .....	2
C. Rancangan Penelitian.....	2
D. Variabel Pengamatan .....	2
E. Analisis Data .....	2
F. Prosedur Penelitian .....	2
III HASIL DAN PEMBAHASAN.....	4
A. Analisis Kimia .....	4
1. Kadar Air.....	4
2. Kadar Lemak .....	4
3. Serat Kasar .....	4
B. Analisis Fisik.....	5
1. Tekstur .....	5
2. Profil Warna .....	5
C. Analisis Organoleptik .....	7
1. Organoleptik Aroma .....	7
2. Organoleptik Warna.....	7
3. Organoleptik Tekstur .....	7
4. Organoleptik Rasa .....	7
D. Perlakuan Terbaik.....	8
IV. KESIMPULAN.....	8
UCAPAN TERIMAKASIH.....	9
REFERENSI .....	9
LAMPIRAN.....	12
Lampiran 1. Analisis Kadar Air.....	12
Lampiran 2. Analisis Kadar Lemak .....	13
Lampiran 3. Analisis Serat Kasar.....	14
Lampiran 4. Analisis Tekstur metode <i>Texture Analyzer</i> .....	15
Lampiran 5. Analisis Warna metode <i>Color Reader</i> .....	16
Lampiran 6. Analisis Organoleptik .....	17
Lampiran 7. Lembar Uji Organoleptik.....	18
Lampiran 8. Metode Penentuan Perlakuan Terbaik (DeGarmo dkk, 1984) .....	19
Lampiran 9. Data dan Analisis Ragam serta BNJ 5% Kadar Air Snack bar .....	20
Lampiran 10. Data dan Analisis Ragam serta BNJ 5% Kadar Lemak Snack bar.....	21
Lampiran 11. Data dan Analisis Ragam serta BNJ 5% Serat Kasar Snack bar.....	23
Lampiran 12. Data dan Analisis Ragam serta BNJ 5% Tekstur Snack bar.....	24
Lampiran 13. Data dan Analisis Ragam serta BNJ 5% Warna L* ( <i>Lightness</i> ) Snack bar.....	26
Lampiran 13. Data dan Analisis Ragam serta BNJ 5% Warna a* ( <i>Redness</i> ) Snack bar .....	27
Lampiran 13. Data dan Analisis Ragam serta BNJ 5% Warna b* ( <i>Yellowness</i> ) Snack bar.....	29
Lampiran 14. Data dan Analisis Friedman Organoleptik Aroma <i>Snack bar</i> .....	31
Lampiran 15. Data dan Analisis Friedman Organoleptik Warna <i>Snack bar</i> .....	33
Lampiran 16. Data dan Analisis Friedman Organoleptik Tekstur <i>Snack bar</i> .....	35
Lampiran 17. Data dan Analisis Friedman Organoleptik Rasa <i>Snack bar</i> .....	37
Lampiran 18. Perhitungan Perlakuan Terbaik .....	39
Lampiran 19. Dokumentasi Kegiatan.....	41

## SURAT PERNYATAAN PUBLIKASI ILMIAH

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama Mahasiswa : Kiki Wulandari Mansur

NIP/NIM : 201040200024

Program Studi : Teknologi Pangan

Fakultas : Sains dan Teknologi

**DAN**

Dosen Pembimbing : Lukman Hudi, S.TP., MMT

NIP/NIK : 212483

Program Studi : Teknologi Pangan

Fakultas : Sains dan Teknologi

**MENYATAKAN** bahwa, karya tulis ilmiah dengan rincian:

Judul : Karakteristik *Snack bar* Bekatul Jagung (*Zea mays L.*) Berdasarkan Proporsi Pasta Bekatul dengan Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca L.*)

Kata Kunci : Bekatul jagung, *snack bar*, tepung pisang kepok

**TELAH:**

1. Disesuaikan dengan petunjuk penulisan di Universitas Muhammadiyah Sidoarjo. Berdasarkan surat keputusan rektor UMSIDA tentang Pedoman Karya Tulis Ilmiah Mahasiswa.
2. Lolos uji cek kesamaan sesuai ketentuan yang berlaku di Universitas Muhammadiyah Sidoarjo

**SERTA\*:**

- **Bertanggung jawab untuk** melakukan publikasi karya tulis ilmiah tersebut ke jurnal ilmiah / prosiding sesuai ketentuan Surat Keputusan Rektor UMSIDA tentang Pedoman Karya Tulis Ilmiah. Khususnya Lampiran Huruf B.
- ✓ **Menyerahkan tanggung jawab untuk** melakukan publikasi karya tulis ilmiah tersebut ke jurnal ilmiah / prosiding sesuai ketentuan Surat Keputusan Rektor UMSIDA tentang Pedoman Karya Tulis Ilmiah. Khususnya Lampiran Huruf B kepada Bidang Pengembangan Publikasi Ilmiah DRPM UMSIDA.

Demikian pernyataan dari saya, untuk dipergunakan sebagaimana mestinya. Terimakasih

Menyetujui,  
Dosen Pembimbing



(Lukman Hudi, S.TP., MMT)  
NIK. 212483

Sidoarjo, (09/07/2024)  
Mahasiswa



(Kiki Wulandari Mansur)  
NIM. 201040200024

\*Centang salah satu

**PERNYATAAN MENGENAI KARYA TULIS ILMIAH DAN SUMBER INFORMASI SERTA  
PELIMPAHAN HAK CIPTA**

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis ilmiah tugas akhir saya dengan judul "**Karakteristik *Snack bar* Bekatul Jagung (*Zea mays L.*) Berdasarkan Proporsi Pasta Bekatul dengan Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca L.*)**" adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir karya tulis ilmiah tugas akhir saya ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Universitas Muhammadiyah Sidoarjo

Sidoarjo, 9 Juli 2024



Kiki Wulandari Mansur

NIM. 20104020024