



Pengaruh Substitusi Ampas Minyak Klentik pada Pembuatan *Snack Bar* Terhadap Daya Terima Konsumen dan Uji Laboratorium Proksimat

The Effect of Klentik Oil Dregs of Snack Bar Towards Consumer Acceptability and Proximate Laboratory Test

^{1)*} Alya Nur Fajrina, ²⁾ Nur Riska, ³⁾ Mariani

^{1,2,3} Universitas Negeri Jakarta, Indonesia

Email: ^{1)} alyanf@gmail.com, ²⁾ n_riska@yahoo.com, ³⁾ mariani.ikk09@gmail.com

*Correspondence: ¹⁾ Alya Nur Fajrina

DOI:

10.36418/comserva.v2i5.337

Histori Artikel:

Diajukan : 01-09-2022

Diterima : 15-09-2022

Diterbitkan : 26-09-2022

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh substitusi ampas minyak klentik dengan persentase 40%, 60% dan 80% pada pembuatan snack bar terhadap daya terima konsumen dan uji proksimat. Analisis organoleptik ini dilakukan pada aspek warna, aroma, rasa, tekstur dan kepadatan dengan lima tingkatan aspek penilaian pada setiap aspek. Uji organoleptik dilakukan kepada 30 orang panelis tidak terlatih yang merupakan masyarakat umum. Hasil analisis menggunakan uji friedman menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh pada snack bar terhadap daya terima konsumen. Dengan hasil penilaian daya terima konsumen 40% dengan aspek aroma dengan rata-rata 3,16 dengan kategori agak suka, aspek warna dengan rata-rata 3,06 dengan kategori agak suka, aspek rasa dengan rata-rata 3,00 dengan kategori suka, aspek tekstur dengan rata-rata 3,00 kategori suka dan aspek kepadatan 3,60 dengan kategori agak suka. Hasil penilaian substitusi 60% aspek aroma dengan rata-rata 3,13 dengan kategori agak suka, aspek warna dengan rata-rata 3,36 dengan kategori agak suka, aspek rasa dengan rata-rata 3,03 dengan kategori agak suka, aspek tekstur dengan rata-rata 3,23 kategori agak suka dan aspek kepadatan dengan rata-rata 3,8 dengan kategori agak suka. Hasil penilaian substitusi 80% aspek aroma dengan rata-rata 2,83 dengan kategori agak suka, aspek warna dengan rata-rata 2,83 dengan kategori agak suka, aspek rasa dengan rata-rata 2,80 dengan kategori agak suka, aspek tekstur dengan rata-rata 3,33 dengan kategori agak suka dan aspek kepadatan dengan rata-rata 3,63 dengan kategori agak suka. Uji proksimat pada produk dengan persentase 60% mendapatkan hasil rata-rata parameter kadar abu sebesar 1,88%, parameter energi dari lemak sebesar 144 Kcal/100gram, parameter kadar air sebesar 3,14%, parameter kadar lemak total sebesar 16%, parameter energi total sebesar 459,9 Kcal/100 gram, parameter karbohidrat sebesar 63% dan parameter kadar protein sebesar 15,97%. Substitusi ampas minyak klentik dengan persentase 60% merupakan produk yang paling disukai secara umum pada aspek rasa, aspek warna, aspek tekstur, aspek kepadatan dan aspek aroma yang diujikan.

Kata kunci: *Snack Bar; Ampas Minyak Klentik; Daya Terima Konsumen; Uji Proksimat*

ABSTRACT

This study aims to analyze the effect of substitution of Klentik oil dregs with percentages of 40%, 60% and 80% in the manufacture of snack bars on consumer acceptance and proximate tests. This organoleptic analysis was carried out on the aspects of color, aroma, taste, texture and density with five levels of assessment aspects for each aspect. Organoleptic tests were carried

out on 30 untrained panelists who were the general public. The results of the analysis using the Friedman test show that there is no effect on snack bars on consumer acceptance. With the results of the consumer acceptance assessment of 40% with the aroma aspect with an average of 3.16 in the rather like category, the color aspect with an average of 3.06 in the rather like category, the taste aspect with an average of 3.00 in the like category, the texture aspect with an average of 3.00 in the like category and the density aspect of 3.60 with the rather like category. The results of the substitution assessment were 60% for the aroma aspect with an average of 3.13 in the rather like category, the color aspect with an average of 3.36 in the rather like category, the taste aspect with an average of 3.03 in the rather like category, the texture aspect with an average of 3.23 rather like categories and aspects of density with an average of 3.8 with a rather like category. The results of the substitution assessment were 80% for the aroma aspect with an average of 2.83 in the rather like category, the color aspect with an average of 2.83 in the rather like category, the taste aspect with an average of 2.80 in the rather like category, the texture aspect with an average of 3.33 with the rather like category and the aspect of density with an average of 3.63 with the rather like category. The proximate test on products with a percentage of 60% obtained an average ash content parameter of 1.88%, an energy parameter from fat of 144 Kcal/100gram, a water content parameter of 3.14%, a total fat content parameter of 16%, a parameter total energy is 459.9 Kcal/100 gram, carbohydrate parameter is 63% and protein content parameter is 15.97%. *Klentik oil dregs* substitution with a percentage of 60% was the most preferred product in general in terms of taste, color, texture, density and aroma aspects tested.

Keywords: *Snack Bar*; *Klentik Oil Dregs*; *Consumer's Acceptance*; *Proximate Test*

PENDAHULUAN

Indonesia memiliki kebun kelapa (*Cocos nucifera*) terluas di dunia yang hampir seluruhnya adalah perkebunan rakyat dan merupakan sumber penghasilan utama bagi para petani (Chairuni et al., 2022). Para petani kelapa memanfaatkan hasil perkebunan sebagai pengolahan minyak kelapa. Minyak kelapa pada umumnya dibagi menjadi tiga kategori berdasarkan cara pengolahannya yaitu *refined coconut oil*, *klentik* dan *virgin*. Penyebabnya ialah pada lama proses pengolahan sehingga mempengaruhi kualitas, penampakan, rasa, bau dan khasiatnya. Penggunaan minyak kelapa memiliki manfaat untuk meningkatkan sistem kekebalan tubuh.

Minyak kelapa menghasilkan beberapa olahan diantaranya minyak *klentik*, *refined coconut oil* dan *virgin coconut oil* (VCO). Untuk menghasilkan minyak *klentik* yang baik harus melalui proses pemanasan dengan suhu yang relatif rendah dan waktu yang lama (Isyanti et al., 2021). Pada tahap akhir proses untuk menghasilkan minyak *klentik* dapat dihasilkan ampas yang disebut ampas minyak *klentik* atau *blondo*. Masyarakat Indonesia banyak mengelola ampas *klentik* hanya sebagai bumbu gudeg jogja, cookies dan dodol. Berdasarkan survei awal yang telah saya lakukan pada pembuatan minyak kelapadi daerah Kampung Benda, Sukarame, Pandeglang, Banten sampai saat ini banyak ampas minyak *klentik* yang hanya diolah menjadi makanan selingan seperti pepes ikan dan kue dan atau hanya dimanfaatkan sebagai bahan penambah makanan dan pakan ternak. Ampas minyak *klentik* memiliki karakteristik berwarna kecoklatan dan setelah melewati empat hari akan mengeluarkan bau yang tidak sedap apabila tidak diolah (Murdiati, 2013). Setiap 100 gram mengandung kalori sebesar 214.96 gram, karbohidrat sebesar 13.97 gram, lemak sebesar 17.17 gram, protein sebesar 8.30 gram dan air sebesar

49.80 (Haerani, 2010). Karakteristik dan kandungan tersebut memungkinkan untuk diolah menjadi produk makanan khususnya makanan dengan nilai protein yang tinggi dan baik untuk kesehatan tubuh.

Snack bar atau yang biasa disebut *food bar* merupakan makanan padat yang berbentuk batang yang biasa dikonsumsi sebagai makanan selingan. Energi bar pertama kali ditemukan di Amerika Serikat pada tahun 1980 (Crisan et al., 2022). Energi bar dibagi menjadi tiga jenis yaitu, protein bar sebagai makanan penambah energi. pada saat berolahraga, meal bar sebagai pengganti makanan dan snack bar sebagai camilan (Wiranata et al., 2017).

Setiap jenis memiliki karakteristik karakteristik dan fungsi yang berbeda. *Snack bar* merupakan salah satu makanan berbentuk batang, berasa manis dan biasa dikonsumsi sebagai selingan. Bahan utama yang digunakan dalam pembuatan *snack bar* ialah susu skim atau yang biasa disebut susurendah lemak dan rendah kadar air yang diambil dari susu murni. Produksi *snack bar* di Indonesia yang menggunakan bahan pangan lokal masih kurang dikembangkan. Kandungan lemak pada susu skim tidak lebih dari 1,5 %, sedangkan kandungan air pada susu skim tidak lebih dari 5% (Sudarwanto dan Lukman, 1993). Berdasarkan uraian diatas, peneliti ingin meneliti bahwa ampas minyak kentik dapat menjadi bahan substitusi pada pembuatan *snack bar* dengan tidak menggantikan kandungan pada susu skim dan sebagai upaya untuk memanfaatkan ampas minyak kentik yang jarang dimanfaatkan kembali oleh masyarakat.

Pembuatan *snack bar* dengan substitusi ampas minyak kentik merupakan sebuah inovasi dalam membuat energi bar dengan kadar protein yang tinggi dan sebagai pemanfaatan pangan lokal. Kandungan protein yang tinggi pada ampas minyak kentik diharapkan menjadi produk yang serta harga yang terjangkau, diharapkan dapat menjadi salah satu peningkatan pangan lokal. Penggunaan ampas minyak kentik diharapkan sebagai upaya meningkatkan pangan lokal dan menciptakan makanan dengan nilai gizi yang tinggi dengan bahan yang mudah diperoleh dengan karakteristik yang menyerupai whey protein seperti bahan yang mudah larut. Harapan akhir pembuatan *snack bar* dengan penambahan ampas minyak kentik adalah untuk menciptakan produk dengan kandungan protein yang tinggi dengan bahan yang mudah diperoleh menarik khususnya bagi konsumen.

METODE

Pada penelitian ini dilakukan metode eksperimen untuk diberikan perlakuan yang berbeda pada *snack bar*. Eksperimen pada penelitian ini adalah pemanfaatan minyak kentik pada pembuatan *snack bar* yang selanjutnya dilakukan uji daya terima konsumen. Pada penelitian ini dilakukan uji daya terima konsumen melalui uji organoleptik terhadap daya terima konsumen yang meliputi warna, rasa, aroma, tekstur dan kepadatan terhadap daya terima konsumen. Uji organoleptik dilakukan pada 30 orang panelis tidak terlatih. Panelis pada penelitian ini adalah masyarakat umum

Teknik pengambilan sampel pada penelitian ini dilakukan secara acak dengan memberikan tiga kode pada setiap kemasan *snack bar* (Winiastri, 2021). Kode tersebut hanya akan diketahui oleh peneliti. Panelis tersebut merupakan daya terima konsumen. Penilaian dilakukan berdasarkan warna, rasa, aroma, tekstur dan kepadatan

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian yang diperoleh menjadi dua, pengujian kualitas yaitu uji proksimat yang terdiri dari kadar air, kadar lemak, kadar energi, kadar protein dan kadar abu serta hasil pengujian organoleptik yang terdiri dari aspek eksternal dan aspek internal produk protein bar substitusi ampas minyak kentik (blondo) kepada 3 orang panelis ahli yaitu Dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga Universitas

Negeri Jakarta ([Aminah et al.](#), 2019). Uji kualitas didapatkan dengan pengujian yang dilakukan pada Laboratorium Saraswanti Indo Genetech. Adapun hasilnya dari penilaian daya terima konsumen produk protein bar substitusi ampas minyak kentik (blondo) kepada panelis tidak terlatih sebanyak 30 orang panelis menggunakan uji hedonic berdasarkan aspek penilaian warna, rasa, aroma, tekstur dan kepadatan produk.

Setelah melalui dua uji tahap tersebut, hasil penilaian dari para paelis diolah menggunakan uji friedman untuk mendapatkan hipotesis. Apabila hasil perhitungan dengan uji friedman meolak Ho, maka perhitungan akan dilanjutkan menggunakan uji tuckey untuk mengetahui kelompok mana yang terbaik diantara tiga perlakuan

A. Hasil Penelitian

Hasil penelitian yang diperoleh menjadi dua, pengujian kualitas yaitu uji proksimat yang terdiri dari kadar air, kadar lemak, kadar energi, kadar protein dan kadar abu serta hasil pengujian organoleptic yang terdiri dari aspek eksternal dan aspek internal produk protein bar substitusi ampas minyak kentik (blondo) kepada 3 orang panelis ahli yaitu Dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Jakarta. Uji kualitas didapatkan dengan pengujian yang dilakukan pada Laboratorium Saraswanti Indo Genetech. Adapun hasilnya dari penilaian daya terima konsumen produk protein bar substitusi ampas minyak kentik (blondo) kepada panelis tidak terlatih sebanyak 30 orang panelis menggunakan uji hedonic berdasarkan aspek penilaian warna, rasa, aroma, tekstur dan kepadatan produk. Setelah melalui dua uji tahap tersebut, hasil penilaian dari para paelis diolah menggunakan uji friedman untuk mendapatkan hipotesis. Apabila hasil perhitungan dengan uji friedman meolak Ho, maka perhitungan akan dilanjutkan menggunakan uji tuckey untuk mengetahui kelompok mana yang terbaik diantara tiga perlakuan.

1. Aspek Warna

Pada aspek warna penilaian terdiri dari lima kategori yaitu coklat hingga kuning kecoklatan dengan penilaian paling terbesar ialah 5 pada kategori coklat dan paling terkecil 1 pada kategori kuning kecoklatan. Hasil penilaian yang dilakukan terhadap tiga panelis ahli sebagaimana yang telah dijabarkan pada Tabel 1:

Tabel 1. Penilaian Aspek Warna

Kategori	Skor	<i>Snack bar</i> dengan substitusi ampas minyak kentik					
		40%		60%		80%	
		n	%	n	%	n	%
Coklat	5	1	33	2	67	2	67
Coklat Muda	4	2	67	1	33	1	33
Coklat Tua	3	0	0	0	0	0	0
Coklat Muda	2	0	0	0	0	0	0
Kuning Kecoklatan	1	0	0	0	0	0	0
Jumlah		3	100	3	100	3	100
Jumlah Skor		13		14		14	
Rerata		4,3		4,6		4,6	

Dari hasil penilaian pada Tabel 1 menunjukkan bahwa pada nomor 128 terdapat 1 panelis (33%) memilih aspek coklat dan 2 panelis (67%) memilih aspek coklat muda Pada nomor 118 terdapat 2

panelis ahli (67%) memilih aspek coklat dan 1 orang panelis ahli (33%) memilih aspek coklat muda. Pada nomor 198 terdapat 2 panelis ahli (67%) memilih aspek coklat dan 1 orang panelis ahli (33%) memilih aspek coklat muda. Dari hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa pada aspek warna, protein bar dengan nomor 118 dan 108 mendapatkan skor rerata tertinggi yaitu 4,6 (Pradipta, 2011).

2. Aspek Tekstur

Pada aspek aroma penilaian terdiri dari lima kategori yaitu sangat beraroma blondo hingga sangat tidak beraroma blondo dengan penilaian paling terbesar ialah 5 pada kategori sangat tidak beraroma blondo dan paling terkecil 1 pada kategori sangat beraroma blondo (Hastuti & Afifah, 2020). Hasil penilaian yang dilakukan terhadap tiga panelis ahli sebagaimana yang telah dijabarkan pada Tabel 2:

Tabel 2. Penilaian Aspek Aroma

Kategori	Skor	<i>Snack bar</i> dengan substitusi ampas minyak kentik					
		40%		60%		80%	
		n	%	n	%	n	%
Sangat tidak beraroma blondo	5	0	0	1	33	2	67
Tidak beraroma blondo	4	0	0	0	0	1	33
Agak beraroma blondo	3	2	67	1	33	0	0
Beraroma Blondo	2	0	0	1	33	0	0
Sangat beraroma Blondo	1	1	33	0	0	0	0
Jumlah		3	100	3	100	3	100
Jumlah Skor		7		6		4	
Rerata		3,5		2		1,3	

Dari hasil penilaian pada Tabel 2 menunjukkan bahwa pada nomor 128 terdapat 1 panelis (33%) memilih aspek gurih, manis dan sangat terasa blondo, 1 panelis (33%) memilih aspek gurih, manis dan terasa blondo dan 1 panelis (33%) memilih aspek gurih, manis dan agak terasa blondo. Pada nomor 118 terdapat 1 panelis (33%) memilih aspek gurih, manis dan sangat terasa blondo, 1 panelis (33%) memilih aspek gurih, manis dan terasa blondo dan 1 panelis (33%) memilih aspek gurih, manis dan agak terasa blondo. Pada nomor 198 terdapat 1 panelis (33%) memilih aspek gurih, manis dan sangat terasa blondo, 1 panelis (33%) memilih aspek gurih, manis dan terasa blondo dan 1 panelis (33%) memilih aspek gurih, manis dan agak terasa blondo. Dari hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa pada aspek rasa protein bar pada ketiga produk mendapatkan skor rerata tertinggi yaitu 2.

3. Aspek Kepadatan

Pada aspek kepadatan penilaian terdiri dari lima kategori yaitu sangat lembut hingga sangat keras dengan penilaian paling terbesar ialah 5 pada kategori sangat lembut dan paling terkecil 1 pada kategori sangat keras. Hasil penilaian yang dilakukan terhadap tiga panelis ahli sebagaimana yang telah dijabarkan pada Tabel 3:

Tabel 3. Penilaian Aspek Kepadatan

Kategori	Skor	<i>Snack bar</i> dengan substitusi ampas minyak kentik					
		40%		60%		80%	
		n	%	n	%	N	%
Sangat lembut	5	0	0	1	33	1	33
Lembut	4	0	0	1	33	0	0
Agak lembut	3	0	0	0	0	0	0
Tidak lembut	2	1	33	1	33	1	33
Keras	1	2	67	0	0	1	33
Jumlah		3	100	3	100	3	100
Jumlah Skor		3		11		8	
Rerata		1		3,6		2,6	

Dari hasil penilaian pada Tabel 3 menunjukkan bahwa pada nomor 128 terdapat 2 panelis (67%) memilih aspek keras dan 1 panelis (33%) memilih aspek tidak lembut. Pada nomor 118 terdapat 1 panelis (33%) memilih aspek sangat lembut, 1 panelis (33%) memilih aspek lembut dan 1 panelis (33%) memilih aspek tidak lembut. Pada nomor 108 terdapat 1 panelis (33%) memilih aspek sangat lembut, 1 panelis (33%) memilih aspek tidak lembut dan 1 panelis (33%) memilih keras. Dari hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa pada aspek tekstur protein bar pada produk 118 mendapatkan skor rerata tertinggi yaitu 3,6.

B. Penilaian Aspek Internal

Berikut merupakan hasil uji validasi aspek internal yang meliputi rasa pada produk protein bar substitusi ampas minyak kentik (blondo) dengan presentase substitusi yaitu 40%, 60% dan 80% :

1. Aspek Rasa

Pada aspek rasa penilaian terdiri dari lima kategori yaitu gurih, manis dan sangat terasa blondo hingga gurih, manis dan sangat tidak terasa blondo dengan penilaian paling terbesar ialah 5 pada kategori gurih, manis dan sangat tidak terasa blondo dan paling terkecil 1 pada kategori gurih, manis dan sangat terasa blondo (Setyanto, 2022). Hasil penilaian yang dilakukan terhadap tiga panelis ahli sebagaimana yang telah dijabarkan pada Tabel 4:

Tabel 4. Penilaian Aspek Rasa

Kategori	Skor	<i>Snack bar</i> dengan substitusi ampas minyak kentik					
		40%		60%		80%	
		n	%	n	%	n	n
Gurih, manis dan sangat tidak terasa blondo	5	0	0	0	0	0	0
Gurih, manis dan sangat tidak terasa blondo	4	0	0	0	0	0	0
Gurih, manis dan sangat tidak terasa blondo	3	1	33	1	33	0	0

Gurih, manis dan sangat tidak terasa blondo	2	1	33	1	33	0	0
Gurih, manis dan sangat tidak terasa blondo	1	1	33	1	33	0	0
Jumlah	3	100	3	100	3	100	
Jumlah Skor	6	6	6	6	6	6	
Rerata	2	2	2	2	2	2	

Dari hasil penilaian pada Tabel 4 menunjukkan bahwa pada nomor 128 terdapat 1 panelis (33%) memilih aspek gurih, manis dan sangat terasa blondo, 1 panelis (33%) memilih aspek gurih, manis dan terasa blondo dan 1 panelis (33%) memilih aspek gurih, manis dan agak terasa blondo. Pada nomor 118 terdapat 1 panelis (33%) memilih aspek gurih, manis dan sangat terasa blondo, 1 panelis (33%) memilih aspek gurih, manis dan terasa blondo dan 1 panelis (33%) memilih aspek gurih, manis dan agak terasa blondo. Pada nomor 198 terdapat 1 panelis (33%) memilih aspek gurih, manis dan sangat terasa blondo, 1 panelis (33%) memilih aspek gurih, manis dan terasa blondo dan 1 panelis (33%) memilih aspek gurih, manis dan agak terasa blondo. Dari hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa pada aspek rasa protein bar pada ketiga produk mendapatkan skor rerata tertinggi yaitu 2.

C. Hasil Uji Daya Terima Konsumen

Uji daya terima konsumen dilakukan kepada 30 orang panelis terhadap protein bar dengan substitusi ampas minyak kentik dengan presentase substitusi yaitu 40%, 60% dan 80%. Penilaian menggunakan lima aspek berbeda yaitu aspek aroma, aspek rasa, aspek tekstur, aspek warna dan aspek kepadatan dengan masing-masing penilaian 1 sampai dengan 5. Adapun aspek-aspek tersebut dibedakan menjadi aspek internal dan aspek eksternal sebagaimana yang akan dijabarkan dibawah ini :

D. Penilaian Aspek Eksternal

1. Aspek Warna

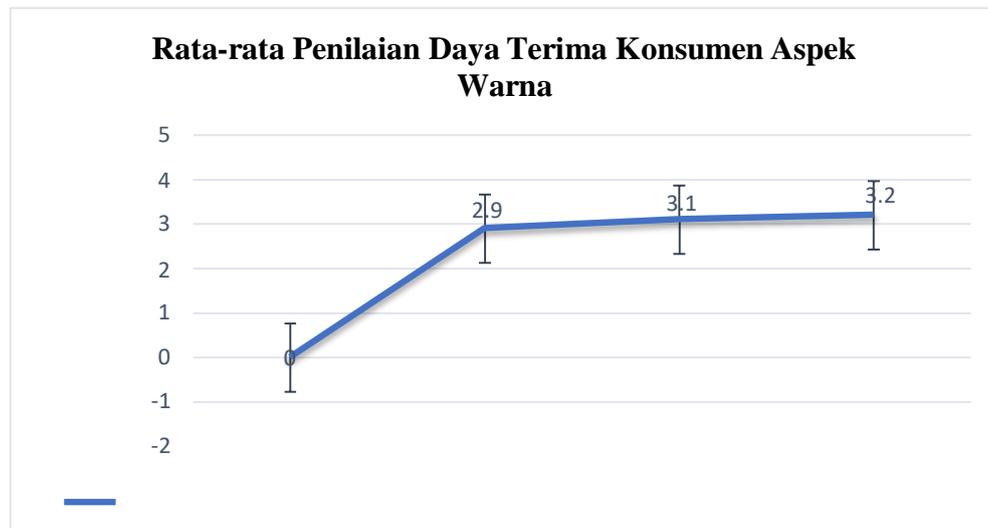
a. Data Deskripsi

Data deskripsi pada aspek warna dengan presentase 40% terdapat 1 panelis dengan presentase (3,4%) memilih hitam, 24 panelis dengan presentase (80%) memilih coklat tua, dan 5 panelis dengan presentase (16,6%) memilih coklat muda. Penelitian dengan presentase 60% terdapat 1 panelis dengan presentase (3,4%) memilih hitam, sangat manis, 8 panelis dengan presentase (26,6%) memilih coklat kehitaman, 15 panelis dengan presentase (50%) memilih coklat tua, 5 panelis dengan presentase (16,6%) memilih coklat muda dan 1 panelis dengan presentase (3,4%) memilih kuning kecoklatan. Penelitian dengan presentase 80% terdapat 2 panelis dengan presentase (6,6%) memilih hitam, 6 panelis dengan presentase (20%) memilih coklat kehitaman, 19 panelis dengan presentase (63,3%) memilih coklat tua, dan 3 panelis dengan presentase (10%) memilih coklat muda. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa pembuatan protein bar substitusi minyak blondo pada aspek warna mendapatkan hasil presentase 60% adalah sampel yang paling disukai dengan rata-rata 80% dengan kategori Coklat Tua Untuk lebih jelasnya hasil deskripsi dapat dijelaskan pada tabel dibawah ini:

Tabel 5. Penilaian Aspek Warna

Kategori	Skor	<i>Snack bar</i> dengan substitusi ampas minyak <u>klentik</u>					
		40		60		80%	
		%		%			
		n	%	N	%	n	n
Coklat	5	1	3,4	1	3,4	2	6,6
Coklat Muda	4	0	0	8	26,6	6	20
Coklat Tua	3	24	80	15	50	19	63,3
Coklat Muda	2	5	16,6	5	16,6	3	10
Kuning Kecoklatan	1	0	0	1	3,4	0	0
Jumlah		30	100	30	100	30	100
Jumlah Skor		87		93		97	
Rerata		2,9		3,1		3,2	

Berikut ini merupakan gambaran rata-rata penilaian aspek warna berdasarkan pada grafik dibawah ini:



Grafik 1. Rata-rata penilaian daya terima konsumen berdasarkan aspek penilaian warna

E. Penilaian Hasil Hipotesis

Hasil perhitungan kepada panelis tidak terlatih sebanyak 30 panelis diperoleh χ^2 hitung = 1,31 pada taraf signifikan 0,05, sedangkan χ^2 tabel pada tabel derajat kepercayaan db = 3-1 = 2 yaitu 5,99 (Falah et al., 2022). Tabel hasil perhitungan analisis penilaian daya terima konsumen berdasarkan aspek warna dapat dilihat pada tabel berikut ini:

Tabel 6. Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Warna *Snack bar* Substitusi Ampas Minyak Kentik

Kriteria Pengujian	χ^2 hitung	χ^2 tabel	Kesimpulan
Warna	1,31	5,99	χ^2 hitung < χ^2 tabel, maka H_0 diterima

Nilai tersebut menunjukkan χ^2 hitung < χ^2 tabel maka H_0 diterima dan H_1 ditolak, dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat pengaruh substitusi ampas minyak kentik terhadap pembuatan *snack bar* pada aspek warna.

SIMPULAN

Berdasarkan uji kepada 30 panelis tidak terlatih menyatakan perlakuan substitusi ampas minyak kentik pada pembuatan *snack bar* dengan presentase 40% dan 60% menghasilkan produk yang relative setara karena tidak terdapat perbedaan yang signifikan pada aspek aroma, warna, rasa, kepadatan dan tekstur. Dengan hasil penilaian daya terima konsumen 40% dengan aspek aroma dengan rata-rata 2,9, aspek warna dengan rata-rata 3,2, aspek rasa dengan rata-rata 2,3, aspek tekstur dengan rata-rata 3,9 dan aspek kepadatan 1,9. Hasil penilaian substitusi 60% aspek aroma dengan rata-rata 2,77, aspek warna dengan rata-rata 2,77, aspek rasa dengan rata-rata 2,60, aspek tekstur dengan rata-rata 3,23 dan aspek kepadatan dengan rata-rata 3,72. Hasil penilaian substitusi 80% aspek aroma dengan rata-rata 2,60, aspek warna dengan rata-rata 2,21, aspek rasa dengan rata-rata 2,30, aspek tekstur dengan rata-rata 3,27 dan aspek kepadatan dengan rata-rata 3,60. Substitusi ampas minyak kentik pada pembuatan *snack bar* dengan presentase 60% dinyatakan sebagai produk substitusi berbahan dasar pangan lokal terbaik. Produk dengan presentase 60% dapat direkomendasikan sebagai produk

Daftar Pustaka

- Aminah, S., Amalia, L., & Hardianti, S. (2019). Karakteristik Kimia dan Organoleptik *Snack Bar* Biji Hanjeli (*Coix lacryma jobi-L*) dan Kacang Bogor (*Vigna subterranea (L.) Verdcourt*). *Jurnal Agroindustri Halal*, 5(2), 212–219.
- Chairuni, A. R., Sholihati, S., Hidayat, F., Safitri, I., & Yanda, Y. (2022). Pengaruh Konsentrasi Gum Arab Dan Gula Dalam Meningkatkan Mutu Fruit Leather Buah Kelapa (*Cocos nucifera*). *Jurnal Serambi Akademica*, 10(6), 706–712. <https://doi.org/https://doi.org/10.32672/jsa.v10i6.4854>
- Crisan, R., Rafiony, A., Gz, S., Purba, J. S. R., & Mulyanita, M. (2022). Daya Terima Dan Kandungan Gizi *Snack Bar* Tepung Tempe Dan Tepung Pisang Ambon. *Pontianak Nutrition Journal (PNJ)*, 5(1), 191–200.
- Falah, M. S., Priyono, S., & Fadly, D. (2022). Formulasi *Snack Bar* Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) dan Edamame (*Glycine max (L) merrill*): Karakteristik Fisikokimia dan Sensori. *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*, 5(1), 25–32.
- Hastuti, A. R., & Afifah, D. N. (2020). *Analisis Aktivitas Antioksidan, Analisis Kandungan Gizi, Uji Organoleptik Snack Bar Sesame Seed dan Tepung Labu Kuning sebagai alternatif Makanan Selingan dengan Tinggi Antioksidan*.
- Isyanti, M., TP, S., & Sirait, S. D. (2021). Fraksinasi Asam Laurat, Short Chain Triglyceride (SCT) dan Medium Chain Triglyceride (MCT) dari Minyak Kelapa Murni. *Warta Industri Hasil Pertanian*, 38(2), 160–168.
- Murdiati, A. (2013). *Panduan Penyiapan Pangan Sehat Untuk Semua*. Prenada Media.
- Pradipta, I. (2011). *Karakteristik fisikokimia dan sensoris snack bars tempe dengan penambahan salak pondoh kering*.
- Setyanto, H. Y. (2022). The Effect of Sorghum (*Sorghum Bicolor (L.)*) *Snack Bar* Formulation on Organoleptic Properties. *JURNAL PENDIDIKAN DAN KELUARGA*, 13(02), 65–72.
- Winiastri, D. (2021). FORMULASI SNACK BAR TEPUNG SORGUM (*Sorghum bicolor (L.) moench*) dan LABU KUNING (*Cucurbita moschata*) DITINJAU dari UJI ORGANOLEPTIK dan UJI AKTIVITAS ANTIOKSIDAN. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 2(2), 751–764.
- Wiranata, I. G. A. G., Puspaningrum, D. H. D., & Kusumawati, I. G. A. W. (2017). Formulasi dan karakteristik nutrimat bar berbasis tepung kacang kedelai (*glycine max. L*) dan tepung kacang merah (*phaseolus vulgaris. L*) sebagai makanan pasien kemoterapi. *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition)*, 5(2), 133–139. <https://doi.org/https://doi.org/10.14710/jgi.5.2.133-139>



© 2022 by the authors. Submitted for possible open access publication under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution (CC BY SA) license (<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>).