

SKRIPSI

**KUALITAS *SNACK BAR* DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG AMPAS
TAHU DAN PENAMBAHAN TEPUNG KACANG GUDE
(*Cajanus cajan* L.)**



Disusun Oleh:
Margaretha Marina Eka Puteri Sijabat
NPM: 190802058

UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNOBIOLOGI
PROGRAM STUDI BIOLOGI
YOGYAKARTA
2025

**KUALITAS *SNACK BAR* DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG AMPAS
TAHU DAN PENAMBAHAN TEPUNG KACANG GUDE
(*Cajanus cajan* L.)**

SKRIPSI

**Diajukan kepada Program Studi Biologi
Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya Yogyakarta
guna memenuhi sebagian syarat untuk memperoleh
derajat Sarjana S-1**



Disusun oleh:
Margaretha Marina Eka Puteri Sijabat
NPM: 190802058

**UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNOBIOLOGI
PROGRAM STUDI BIOLOGI
YOGYAKARTA
2025**

PENGESAHAN

Mengesahkan Skripsi dengan judul:

**KUALITAS *SNACK BAR* DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG AMPAS
TAHU DAN PENAMBAHAN TEPUNG KACANG GUDE (*Cajanus cajan*
L.)**

Yang dipersiapkan dan disusun oleh:
Margaretha Marina Eka Puteri Sijabat

NPM: 190802058

Konsentrasi Studi: Teknobiio-Pangan
Program Studi Biologi

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji
Pada hari Selasa, 17 Juli 2025
Dan dinyatakan telah memenuhi syarat

SUSUNAN TIM PENGUJI

Ketua Penguji,

(Drs. Franciscus Sinung Pranata, M. P.)

Anggota Penguji,

(Brigitta Laksmi Paramita, S. Pi., M.
Sc.)

Sekretaris Penguji,

(Dr. rer.nat. Yulfana Reni Swasti, S.TP.,
M.P.)

Yogyakarta, 31 Juli 2025

UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNOBIOLOGI



Dekan,

(apt. Ines Septi Arsiningtyas, S. Farm., M.Sc., Ph.D.)

PENGESAHAN

Mengesahkan Skripsi dengan judul:

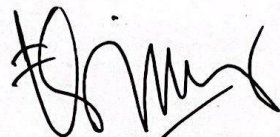
**KUALITAS *SNACK BAR* DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG AMPAS
TAHU DAN PENAMBAHAN TEPUNG KACANG GUDE (*Cajanus cajan*
L.)**

Yang dipersiapkan dan disusun oleh:
Margaretha Marina Eka Puteri Sijabat
NPM: 190802058
Konsentrasi Studi: Teknobio-Pangan
Program Studi Biologi

Dinyatakan telah memenuhi syarat untuk diujikan pada 17 Juni 2025

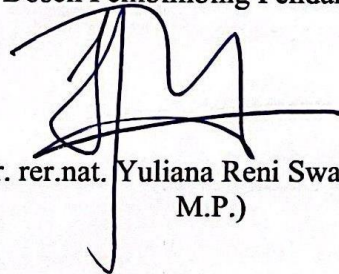
Menyetujui,

Dosen Pembimbing Utama,



(Drs. Franciscus Sinung Pranata, M.
P.)

Dosen Pembimbing Pendamping,



(Dr. rer.nat. Yuliana Reni Swasti, S.TP.,
M.P.)

PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME

Saya yang bertandatangan di bawah ini:

Nama : Margaretha Marina Eka Puteri Sijabat
NPM : 190802058
Judul : Kualitas *Snack Bar* dengan Substitusi Tepung Ampas
Skripsi : Tahu Dan Penambahan Tepung Kacang Gude (*Cajanus cajan* L.)

Menyatakan bahwa skripsi dengan judul tersebut di atas adalah benar-benar merupakan hasil karya saya sendiri dan saya susun dengan sejujurnya berdasarkan norma akademik dan bukan merupakan hasil plagiat. Adapun semua kutipan di dalam skripsi ini telah saya sertakan nama penulisnya dan telah saya cantumkan ke dalam Daftar Pustaka

Pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya dan apabila ternyata di kemudian hari ternyata terbukti melanggar pernyataan tersebut, saya bersedia menerima sanksi akademik yang berlaku (dicabut predikat kelulusan dan gelar keserjanaan saya)

Yogyakarta, 10 Januari 2025
Yang menyatakan,



Margaretha Marina Eka P. S.
NPM: 190802058

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis haturkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena dengan berkat-Nya maka penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Kualitas *Snack Bar* dengan Substitusi Tepung Ampas Tahu Dan Penambahan Kacang Gude (*Cajanus cajan* L.)” sebagai syarat untuk menyelesaikan studi Strata-1 Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada beberapa pihak, yaitu:

1. Tuhan Yang Maha Esa yang telah membimbing penulis dalam menyelesaikan penelitian dan memberikan kekuatan serta kesabaran dalam proses penelitian.
2. Orang tua dan adik-adik penulis yang telah memberikan dukungan dalam bentuk semangat dan dukungan finansial sehingga penulis dapat menyelesaikan penelitian dengan baik.
3. Bapak Drs. F. Sinung Pranata, M. P. selaku dosen pembimbing utama yang telah membimbing penulis dalam melaksanakan penelitian hingga penulisan naskah.
4. Ibu Dr. rer.nat. Yuliana Reni Swasti, S.TP., M.P. selaku dosen pembimbing pendamping yang telah membimbing penulis dalam melaksanakan penelitian hingga penulisan naskah.
5. Ibu Brigitta Laksmi Paramita S. Pi., M. Sc. selaku dosen penguji yang telah memberikan masukan dan bimbingan pada saat pendadaran.

6. Ibu L. M. Ekawati Purwijatiningsih, S. Si, M. Si selaku kepala laboratorium teknobio-pangan yang telah memberikan izin penulis untuk dapat melaksanakan penelitian di laboratorium.
7. Teman-teman Fakultas Teknobiologi Angkatan 2019 yang telah memberikan semangat dan bantuan selama proses penelitian.
8. Teman-teman minat teknobio-pangan yang sudah membantu penulis dalam melakukan penelitian.
9. Bapak Wisnu dan Mbak Kurni selaku *staff* laboratorium teknobio-pangan yang telah membantu penulis saat penulis merasa kesulitan dalam melakukan penelitian di laboratorium teknobio-pangan serta laboratorium produksi.
10. Teman-teman serta kakak-kakak *Marching Band* Atma Jaya yang sudah memberikan dukungan dan semangatnya kepada penulis sehingga penulis dapat kembali semangat dalam melakukan penelitian.
11. Dewa Ayu Made Cyra Calandra Bagus yang telah menyemangati penulis dan mendorong penulis untuk segera menyelesaikan penelitian. Tanpa Cyra, penulis tidak dapat menyelesaikan penelitian ini.
12. Elia Sembiring selaku teman penulis yang telah menemani penulis selama berkuliah di Fakultas Teknobiologi dan telah memberikan dukungan kepada penulis selama proses penelitian.
13. Teman-teman Artlinx yang telah memberikan dorongan kepada penulis dan memberikan semangat kepada penulis.

14. Teman-teman penulis lainnya yang tidak bisa penulis sebutkan satu-persatu.

Terima kasih atas dukungan dan semangatnya.

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dalam penulisan naskah skripsi. Kiranya naskah ini dapat menambah wawasan dan pengetahuan mengenai *snack bar* dengan substitusi tepung ampas tahu dan tepung kacang gude. Penulis berharap adanya kritik dan saran yang membangun untuk pelaksanaan penelitian serta penulisan naskah kedepannya.

Yogyakarta, 10 Januari 2025

Penulis

DAFTAR ISI

Halaman

PENGESAHAN	iii
PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian	5
D. Manfaat Penelitian	5
II. TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Pengertian dan Karakteristik <i>Snack Bar</i>	6
B. Pengertian dan Karakteristik Tepung Gandum	9
C. Pengertian dan Karakteristik Tepung Ampas Tahu	11
D. Pengertian dan Karakteristik Tepung Kacang Gude	13
E. Pengertian Uji Proksimat	15
1. Kadar Air	15
2. Kadar Abu	16
3. Kadar Lemak	17
4. Kadar Protein	17
5. Kadar Serat	18
6. Kadar Karbohidrat	19
F. Pengertian dan Metode Uji Tekstur	19
G. Pengertian dan Metode Uji Mikrobiologi	19

1. Angka Lempeng Total (ALT)	19
2. Angka Kapang Khamir (AKK)	20
H. Hipotesis.....	20
III. METODE PENELITIAN	21
A. Tempat dan Waktu Penelitian	21
B. Alat dan Bahan	21
C. Rancangan Penelitian	22
D. Populasi dan Sampel	22
E. Cara Kerja	22
1. Pembuatan Tepung Ampas Tahu (Subamia dkk., 2020).....	22
2. Pembuatan Tepung Kacang Gude (Augustyn dkk., 2017).....	23
3. Pembuatan <i>Snack Bar</i>	23
4. Uji Proksimat Tepung Ampas Tahu, Tepung Kacang Gude, dan <i>Snack Bar</i>	24
5. Uji Tekstur <i>Snack Bar</i>	29
6. Uji Mikrobiologi	29
7. Uji Organoleptik.....	31
8. Analisis Data	32
IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	33
A. Karakteristik Kimia Tepung Ampas Tahu	33
B. Karakteristik Kimia Tepung Kacang Gude	35
C. Karakteristik Kimia <i>Snack Bar</i> dengan Substitusi Tepung Ampas Tahu dan Penambahan Tepung Kacang Gude.....	38
1. Kadar Air.....	38
2. Kadar Abu	40
3. Kadar Lemak.....	43
4. Kadar Protein	44
5. Kadar Karbohidrat.....	46
6. Kadar Serat Tidak Larut.....	48
7. Kadar Serat Larut	50
8. Serat Pangan.....	52

D.	Karakteristik Fisik <i>Snack Bar</i> dengan Substitusi Tepung Ampas Tahu dan Penambahan Tepung Kacang Gude.....	53
E.	Karakteristik Mikrobiologi <i>Snack Bar</i> dengan Substitusi Tepung Ampas Tahu dan Penambahan Tepung Kacang Gude	55
1.	Angka Lempeng Total.....	55
2.	Angka Kapang Khamir	56
F.	Karakteristik Organoleptik <i>Snack Bar</i> Substitusi Tepung Ampas Tahu dan Penambahan Tepung Kacang Gude.....	57
1.	Tekstur.....	58
2.	Warna	58
3.	Aroma.....	59
4.	Rasa	59
V.	SIMPULAN DAN SARAN.....	61
A.	Simpulan.....	61
B.	Saran.....	61
	DAFTAR PUSTAKA	62
	LAMPIRAN.....	69

DAFTAR TABEL

Halaman

Tabel 1. Standar Mutu Makanan Formula sebagai Makanan Diit Kontrol Berat Badan Menurut SNI 01-4216-1996.....	7
Tabel 2. Standar Mutu Tepung Gandum Sebagai Bahan Makanan Menurut SNI 3751:2018.....	10
Tabel 3. Perbandingan Kandungan Gizi Tepung Gandum dengan Tepung Ampas Tahu.....	12
Tabel 4. Rancangan Percobaan Perlakuan <i>Snack Bar</i> Substitusi Tepung Ampas Tahu dengan Penambahan Kacang Gude.....	25
Tabel 5. Formulasi <i>Snack Bar</i> Substitusi Tepung Ampas Tahu dengan Penambahan Kacang Gude.....	27
Tabel 6. Karakteristik Kimia Tepung Ampas Tahu.....	36
Tabel 7. Karakteristik Kimia Tepung Kacang Gude.....	39
Tabel 8. Kadar Air <i>Snack Bar</i> dengan Substitusi Tepung Ampas Tahu dan Penambahan Tepung Kacang Gude.....	42
Tabel 9. Kadar Abu <i>Snack Bar</i> dengan Substitusi Tepung Ampas Tahu dan Penambahan Tepung Kacang Gude.....	44
Tabel 10. Kadar Lemak <i>Snack Bar</i> dengan Substitusi Tepung Ampas Tahu dan Penambahan Tepung Kacang Gude.....	46
Tabel 11. Kadar Protein <i>Snack Bar</i> dengan Substitusi Tepung Ampas Tahu dan Penambahan Tepung Kacang Gude.....	48
Tabel 12. Kadar Karbohidrat <i>Snack Bar</i> dengan Substitusi Tepung Ampas Tahu dan Penambahan Tepung Kacang Gude.....	50
Tabel 13. Kadar Serat Tidak Larut <i>Snack Bar</i> dengan Substitusi Tepung Ampas Tahu dan Penambahan Tepung Kacang Gude.....	51
Tabel 14. Kadar Serat Larut <i>Snack Bar</i> dengan Substitusi Tepung Ampas Tahu dan Penambahan Tepung Kacang Gude.....	51
Tabel 15. Kadar Total Serat Pangan <i>Snack Bar</i> dengan Substitusi Tepung Ampas Tahu dan Penambahan Tepung Kacang Gude.....	53

Tabel 16. <i>Hardness Snack Bar</i> dengan Substitusi Tepung Ampas Tahu dan Penambahan Tepung Kacang Gude.....	56
Tabel 17. Angka Lempeng Total <i>Snack Bar</i> dengan Substitusi Tepung Ampas Tahu dan Penambahan Tepung Kacang Gude.....	58
Tabel 18. Angka Kapang Khamir <i>Snack Bar</i> dengan Substitusi Tepung Ampas Tahu dan Penambahan Tepung Kacang Gude.....	59
Tabel 19. Uji Organoleptik <i>Snack Bar</i> dengan Substitusi Tepung Ampas Tahu dan Penambahan Tepung Kacang Gude.....	60
Tabel 20. Kadar Air <i>Snack Bar</i> dengan Substitusi Tepung Ampas Tahu dan Penambahan Tepung Kacang Gude.....	71
Tabel 21. Analisis ANOVA Kadar Air <i>Snack Bar</i> dengan Substitusi Tepung Ampas Tahu dan Penambahan Tepung Kacang Gude....	71
Tabel 22. Hasil Uji DMRT Kadar Air <i>Snack Bar</i> dengan Substitusi Tepung Ampas Tahu dan Penambahan Tepung Kacang Gude.....	71
Tabel 23. Kadar Abu <i>Snack Bar</i> dengan Substitusi Tepung Ampas Tahu dan Penambahan Tepung Kacang Gude.....	72
Tabel 24. Analisis ANOVA Kadar Abu <i>Snack Bar</i> dengan Substitusi Tepung Ampas Tahu dan Penambahan Tepung Kacang Gude.....	72
Tabel 25. Hasil Uji DMRT Kadar Abu <i>Snack Bar</i> dengan Substitusi Tepung Ampas Tahu dan Penambahan Tepung Kacang Gude.....	72
Tabel 26. Kadar Lemak <i>Snack Bar</i> dengan Substitusi Tepung Ampas Tahu dan Penambahan Tepung Kacang Gude.....	73
Tabel 27. Analisis ANOVA Kadar Lemak <i>Snack Bar</i> dengan Substitusi Tepung Ampas Tahu dan Penambahan Tepung Kacang Gude.....	73
Tabel 28. Hasil Uji DMRT Kadar Lemak <i>Snack Bar</i> dengan Substitusi Tepung Ampas Tahu dan Penambahan Tepung Kacang Gude.....	73
Tabel 29. Kadar Protein <i>Snack Bar</i> dengan Substitusi Tepung Ampas Tahu dan Penambahan Tepung Kacang Gude.....	74
Tabel 30. Analisis ANOVA Kadar Protein <i>Snack Bar</i> dengan Substitusi Tepung Ampas Tahu dan Penambahan Tepung Kacang Gude.....	74
Tabel 31. Hasil Uji DMRT Kadar Protein <i>Snack Bar</i> dengan Substitusi Tepung Ampas Tahu dan Penambahan Tepung Kacang Gude.....	74

Tabel 32. Kadar Serat Tidak Larut <i>Snack Bar</i> dengan Substitusi Tepung Ampas Tahu dan Penambahan Tepung kacang Gude.....	75
Tabel 33. Analisis ANOVA Kadar Serat Tidak Larut <i>Snack Bar</i> dengan Substitusi Tepung Ampas Tahu dan Penambahan Tepung Kacang Gude.....	75
Tabel 34. Hasil Uji DMRT Kadar Serat Tidak Larut <i>Snack Bar</i> dengan Substitusi Tepung Ampas Tahu dan Penambahan Tepung Kacang Gude.....	75
Tabel 35. Kadar Serat Larut <i>Snack Bar</i> dengan Substitusi Tepung Ampas Tahu dan Penambahan Tepung kacang Gude.....	76
Tabel 36. Analisis ANOVA Kadar Serat Larut <i>Snack Bar</i> dengan Substitusi Tepung Ampas Tahu dan Penambahan Tepung Kacang Gude.....	76
Tabel 37. Hasil Uji DMRT Kadar Serat Larut <i>Snack Bar</i> dengan Substitusi Tepung Ampas Tahu dan Penambahan Tepung Kacang Gude.....	76
Tabel 38. Kadar Karbohidrat <i>Snack Bar</i> dengan Substitusi Tepung Ampas Tahu dan Penambahan Tepung kacang Gude.....	77
Tabel 39. Analisis ANOVA Kadar Karbohidrat <i>Snack Bar</i> dengan Substitusi Tepung Ampas Tahu dan Penambahan Tepung Kacang Gude.....	77
Tabel 40. Hasil Uji DMRT Kadar Karbohidrat <i>Snack Bar</i> dengan Substitusi Tepung Ampas Tahu dan Penambahan Tepung Kacang Gude.....	77
Tabel 41. <i>Hardness Snack Bar</i> dengan Substitusi Tepung Ampas Tahu dan Penambahan Tepung kacang Gude.....	78
Tabel 42. Analisis ANOVA <i>Hardness Snack Bar</i> dengan Substitusi Tepung Ampas Tahu dan Penambahan Tepung Kacang Gude.....	78
Tabel 43. Hasil Uji DMRT Kadar Karbohidrat <i>Snack Bar</i> dengan Substitusi Tepung Ampas Tahu dan Penambahan Tepung Kacang Gude.....	78
Tabel 44. Uji Organoleptik Warna <i>Snack Bar</i> dengan Substitusi Tepung Ampas Tahu dan Penambahan Tepung kacang Gude.....	86

Tabel 45. Uji Organoleptik Aroma <i>Snack Bar</i> dengan Substitusi Tepung Ampas Tahu dan Penambahan Tepung Kacang Gude.....	87
Tabel 46. Uji Organoleptik Rasa <i>Snack Bar</i> dengan Substitusi Tepung Ampas Tahu dan Penambahan Tepung Kacang Gude.....	88
Tabel 47. Uji Organoleptik Tekstur <i>Snack Bar</i> dengan Substitusi Tepung Ampas Tahu dan Penambahan Tepung Kacang Gude.....	83

DAFTAR GAMBAR

Halaman

Gambar 1. Kacang Gude (Rahim, 2024).....	14
Gambar 2. ALT <i>Snack Bar</i> 100% Tepung Gandum dan Penambahan tepung Kacang Gude.....	77
Gambar 3. ALT <i>Snack Bar</i> 90% Tepung Gandum : 10% Tepung Ampas Tahu dan Penambahan Tepung Kacang Gude.....	78
Gambar 4. ALT <i>Snack Bar</i> 80% Tepung Gandum : 20% Tepung Ampas Tahu dan Penambahan Tepung Kacang Gude.....	79
Gambar 5. ALT <i>Snack Bar</i> 70% Tepung Gandum : 30% Tepung Ampas Tahu dan Penambahan Tepung Kacang Gude.....	80
Gambar 6. Uji Kapang Khamir <i>Snack Bar</i> dengan Substitusi Tepung Ampas Tahu dan Penambahan Tepung Kacang Gude.....	81

DAFTAR LAMPIRAN

Halaman

Lampiran 1. Analisis, Uji ANOVA dan DMRT Kadar Air <i>Snack Bar</i> dengan Substitusi Tepung Ampas Tahu dan Penambahan Tepung Kacang Gude.....	71
Lampiran 2. Analisis, Uji ANOVA dan DMRT Kadar Abu <i>Snack Bar</i> dengan Substitusi Tepung Ampas Tahu dan Penambahan Tepung Kacang Gude.....	72
Lampiran 3. Analisis, Uji ANOVA dan DMRT Kadar Lemak <i>Snack Bar</i> dengan Substitusi Tepung Ampas Tahu dan Penambahan Tepung Kacang Gude.....	73
Lampiran 4. Analisis, Uji ANOVA dan DMRT Kadar Protein <i>Snack Bar</i> dengan Substitusi Tepung Ampas Tahu dan Penambahan Tepung Kacang Gude.....	74
Lampiran 5. Analisis, Uji ANOVA dan DMRT Kadar Serat Tidak Larut <i>Snack Bar</i> dengan Substitusi Tepung Ampas Tahu dan Penambahan Tepung Kacang Gude.....	75
Lampiran 6. Analisis, Uji ANOVA dan DMRT Kadar Serat Larut <i>Snack Bar</i> dengan Substitusi Tepung Ampas Tahu dan Penambahan Tepung Kacang Gude.....	76
Lampiran 7. Analisis, Uji ANOVA dan DMRT Kadar Karbohidrat <i>Snack Bar</i> dengan Substitusi Tepung Ampas Tahu dan Penambahan Tepung Kacang Gude.....	77
Lampiran 8. Analisis, Uji ANOVA dan DMRT <i>Hardness Snack Bar</i> dengan Substitusi Tepung Ampas Tahu dan Penambahan Tepung Kacang Gude.....	78
Lampiran 9. Uji Mikrobiologi Angka Lempeng Total <i>Snack Bar</i> dengan Substitusi Tepung Ampas Tahu dan Penambahan Tepung Kacang Gude.....	79
Lampiran 10. Uji Mikrobiologi Angka Kapang Khamir <i>Snack Bar</i> dengan Substitusi Tepung Ampas Tahu dan Penambahan Tepung Kacang Gude.....	83
Lampiran 11. Lembar Uji Organoleptik <i>Snack Bar</i> dengan Substitusi Tepung Ampas Tahu dan Penambahan Tepung Kacang Gude.....	84

Lampiran 12. Hasil Uji Organoleptik Parameter Warna <i>Snack Bar</i>	86
Lampiran 13. Hasil Uji Organoleptik Parameter Rasa <i>Snack Bar</i>	87
Lampiran 14. Hasil Uji Organoleptik Parameter Rasa <i>Snack Bar</i>	88
Lampiran 15. Hasil Uji Organoleptik Parameter Tekstur <i>Snack Bar</i>	89

INTISARI

Snack bar adalah makanan olahan yang *ready to eat* karena mengandung gizi yang dibutuhkan manusia. Tepung ampas tahu dipilih karena biasanya ampas tahu hanya menjadi produk buangan dari pengolahan tahu namun mengandung gizi yang bermanfaat bagi manusia. Kacang gude digunakan sebagai sumber serat yang lebih baik dibanding kedelai. Perlakuan yang digunakan adalah komposisi tepung ampas tahu dan tepung gandum 0:100, 10:90, 20:80, dan 30:70. Penambahan tepung ampas tahu pada *snack bar* menyebabkan peningkatan kadar air, kadar protein, dan kadar serat serta menyebabkan penurunan pada kadar lemak dan karbohidrat. Substitusi tepung ampas tahu menyebabkan penurunan tingkat kesukaan pada *snack bar*. Substitusi tepung ampas tahu dengan penambahan tepung kacang gude meningkatkan kualitas fisik *snack bar* secara nyata sebanyak 1,22%. Uji mikrobiologi menunjukkan bahwa *snack bar* telah sesuai dengan SNI Standar Mutu Makanan Formula sebagai Makanan Diet Kontrol Berat Badan Menurut SNI 01-4216-1996. Uji organoleptik menunjukkan panelis paling menyukai *snack bar* dengan substitusi tepung ampas tahu pada perbandingan 10:90. Konsentrasi substitusi tepung ampas tahu dengan penambahan kacang gude terhadap kualitas *snack bar* yang terbaik yaitu 30:70.

Kata kunci: *snack bar*, tepung ampas tahu, tepung kacang gude, tepung gandum, protein, serat

ABSTRACT

Indonesian people have encountered a decline in protein nutrition that can be improved by consuming snack bars. Snack bars are processed foods that are ready to eat because they contain the nutrition that humans need. Tofu dregs flour was chosen because it is a waste product from making tofu but it contains beneficial nutrients for humans. Pigeon peas are used as a source of protein that is better than soybeans. The composition used in this study was wheat flour and tofu dregs flour 0:100, 10:90, 20:80, and 30:70. The addition of tofu dregs flour to snack bars causes an increase in water content, protein content, and fiber content and causes a decrease in fat and carbohydrate content. Substitution of tofu dregs flour causes a decrease in the level of preference for snack bars. Substitution of tofu dregs flour with the addition of gude bean flour significantly increases the physical quality of snack bars by 1.22%. The organoleptic test showed that panelists were more likely to prefer snack bars with tofu dregs flour substitution in 10:90. The best concentration of snack bar with substitution of tofu dregs flour with added pigeon peas flour is at 30:70.

Keywords: Snack bar, tofu dregs flour, pigeon pea flour, wheat flour, protein, fiber