

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil

1. Analisis Mutu Fisik

a. Warna

Hasil pengujian organoleptik Snack Bar lakuapa (labu kuning dan ampas kelapa) terhadap warna dapat dilihat pada tabel 14 dibawah ini:

Tabel 14.Nilai Rata-rata Kesukaan Panelis terhadap Warna Snack Bar Lakuapa (labu kuning dan ampas kelapa)

Perlakuan	n	Rata-Rata	Kategori	Nilai p
A	25	4.00 ^b	Sangat suka	0,019
B	25	4.16 ^b	Sangat suka	
C	25	3.76 ^a	Suka	

Sumber: hasil olah program aplikasi SPSS

Keterangan:

Perlakuan:

A. : Tepung labu kuning 65 gr dan Tepung ampas kelapa 35 gr

B. : Tepung labu kuning 75 gr dan Tepung ampas kelapa 25 gr

C. : Tepung labu kuning 85 gr dan Tepung ampas kelapa 15 gr

N:Jumlah Panelis

p: Nilai Signifikan

Berdasarkan tabel 14 diperoleh hasil uji organoleptik warna Snack Bar lakuapa (labu kuning dan ampas kelapa) menunjukkan tingkat kesukaan panelis tertinggi adalah Perlakuan B dengan nilai rata-rata sebesar 4,16^b dengan kategori Sangat suka. Tingkat kesukaan panelis terendah adalah perlakuan C dengan nilai rata-rata 3,76^a dengan dengan kategori suka.

Hasil uji sidik ragam (Anova) denga taraf signifikan 0,05 (5%) terhadap warna Snack Bar lakuapa (labu kuning dan ampas kelapa) pada lampiran 4 diketahui bahwa nilai $p = 0,019 < 0,05$ maka H_0 ditolak, H_a

diterima yang artinya ada pengaruh mutu fisik terhadap warna Snack Bar lakuapa (labu kuning dan ampas kelapa).

Berdasarkan hasil uji Duncan yang dilakukan terhadap Snack Bar lakuapa (labu kuning dan ampas kelapa) dari tiga perlakuan pada lampiran 4 menunjukkan bahwa Warna Snack Bar pada perlakuan A tidak berbeda nyata dengan snack bar perlakuan B, tetapi Snack Bar perlakuan C berbeda nyata dengan perlakuan A dan B. Warna yang sangat disukai panelis yaitu perlakuan B (4.16^b).

b. Tekstur

Hasil pengujian organoleptik Snack Bar lakuapa (labu kuning dan ampas kelapa) terhadap Tekstur dapat dilihat pada tabel 15:

Tabel 15. Nilai Rata-rata Kesukaan Panelis terhadap Tekstur Snack Bar Lakuapa (labu kuning dan ampas kelapa)

Perlakuan	n	Rata-rata	Kategori	Nilai p
A	25	4.12 ^b	Sangat suka	0,007
B	25	4.20 ^b	Sangat suka	
C	25	3.80 ^a	Suka	

Sumber: hasil olah program aplikasi SPSS

berdasarkan tabel 15. diperoleh hasil uji organoleptik tekstur Snack Bar lakuapa menunjukkan tingkat kesukaan panelis tertinggi adalah Perlakuan B dengan nilai rata-rata sebesar 4, 20^b dengan kategori Sangat suka. Tingkat kesukaan panelis terendah adalah perlakuan C dengan nilai rata-rata 3.80^a dengan kategori suka.

Hasil uji sidik ragam (Anova) dengan taraf signifikan 0,05 (5%) terhadap Snack Bar pada lampiran 6 diketahui bahwa nilai $p = 0,007 < 0,05$ maka H_0 ditolak, H_a diterima yang artinya ada pengaruh mutu fisik terhadap tekstur Snack Bar lakuapa .

Berdasarkan hasil uji Duncan yang dilakukan terhadap Snack Bar lakuapa dari tiga perlakuan pada lampiran 6 menunjukkan bahwa tekstur Snack Bar pada perlakuan A tidak berbeda nyata dengan snack

bar perlakuan B, tetapi Snack Bar perlakuan C berbeda nyata dengan perlakuan A dan B. tekstur yang sangat disukai panelis yaitu perlakuan B (4.20^b).

c. Rasa

Hasil pengujian organoleptik Snack Bar lakuapa (labu kuning dan ampas kelapa) terhadap Rasa dapat dilihat pada tabel 16 dibawah ini:

Tabel 16. Nilai Rata-rata Kesukaan Panelis terhadap Rasa Snack Bar Lakuapa (labu kuning dan ampas kelapa).

Perlakuan	n	Rata-Rata	Kategori	Nilai p
A	25	3.78 ^b	Suka	0,017
B	25	4.12 ^b	Sangat suka	
C	25	3.68 ^a	Suka	

Sumber: hasil olah program aplikasi SPSS

Berdasarkan tabel 16. diperoleh hasil uji organoleptik Rasa Snack Bar lakuapa menunjukkan tingkat kesukaan panelis tertinggi adalah Perlakuan B dengan nilai rata-rata sebesar 4.12^b dengan kategori Sangat suka. Tingkat kesukaan panelis terendah adalah perlakuan C dengan nilai rata-rata 3.68^a dengan dengan kategori suka.

Hasil uji sidik ragam (Anova) dengan taraf signifikan 0,05 (5%) terhadap Rasa Snack Bar lakuapa pada lampiran 8 diketahui bahwa nilai $p = 0,017 < 0,05$ maka H_0 ditolak, H_a diterima yang artinya ada pengaruh mutu fisik terhadap Rasa Snack Bar lakuapa .

Berdasarkan hasil uji Duncan yang dilakukan terhadap Snack Bar lakuapa dari tiga perlakuan pada lampiran 8 menunjukkan bahwa rasa Snack Bar pada perlakuan A tidak berbeda nyata dengan snack bar perlakuan B, tetapi Snack Bar perlakuan C berbeda nyata dengan perlakuan A dan B. rasa yang sangat disukai panelis yaitu perlakuan B (4.12^b).

d. Aroma

Hasil pengujian organoleptik Snack Bar lakuapa terhadap Aroma dapat dilihat pada tabel 17:

Tabel 17. Nilai Rata-rata Kesukaan Panelis terhadap Aroma Snack Bar Lakuapa (labu kuning dan ampas kelapa).

Perlakuan	n	Rata-Rata	Kategori	Nilai p
A	25	4,30 ^b	Suka	0,019
B	25	4.40 ^b	Sangat suka	
C	25	3,84 ^a	Suka	

Sumber: hasil olah program aplikasi SPSS

Berdasarkan tabel 17. diperoleh hasil uji organoleptik Aroma Snack Bar lakuapa menunjukkan tingkat kesukaan panelis tertinggi adalah Perlakuan B dengan nilai rata-rata sebesar 4.40^b dengan kategori Sangat suka. Tingkat kesukaan panelis terendah adalah perlakuan C dengan nilai rata-rata 3.84^a dengan kategori suka.

Hasil uji sidik ragam (Anova) dengan taraf signifikan 0,05 (5%) terhadap aroma Snack Bar lakuapa (labu kuning dan ampas kelapa) pada lampiran 10 diketahui bahwa nilai $p = 0,019 < 0,05$ maka H_0 ditolak, H_a diterima yang artinya ada pengaruh mutu fisik terhadap Aroma Snack Bar lakuapa (labu kuning dan ampas kelapa).

Berdasarkan hasil uji Duncan yang dilakukan terhadap Snack Bar lakuapa (labu kuning dan ampas kelapa) dari tiga perlakuan pada lampiran 10 menunjukkan bahwa Aroma Snack Bar pada perlakuan A tidak berbeda nyata dengan snack bar perlakuan B, tetapi Snack Bar perlakuan C berbeda nyata dengan perlakuan A dan B. Aroma yang sangat disukai panelis yaitu perlakuan B (4.40^b).

e. Rekapitulasi Uji Organoleptik

Snack Bar lakuapa (labu kuning dan ampas kelapa) yang paling disukai berdasarkan hasil uji sidik ragam (anova) terhadap mutu organoleptik meliputi: warna, tekstur, rasa, dan aroma serta perlakuan yang terbaik berdasarkan hasil uji lanjut Duncan dapat dilihat pada tabel 18 dibawah ini :

Tabel 18. Rekapitulasi Uji Mutu Fisik dengan Cara Organoleptik Perlakuan Snack Bar Lakuapa (labu kuning dan ampas kelapa).

Komponen yang dinilai	Nilai rata-rata snack bar lakuapa (labu kuning dan ampas kelapa)			Perlakuan yang terbaik
	Perlakuan A	Perlakuan B	Perlakuan C	
Warna	4.00 ^b	4.16 ^b	3.76 ^a	Perlakuan B
Tekstur	4.12 ^b	4.20 ^b	3.80 ^a	Perlakuan B
Rasa	3.78 ^b	4.12 ^b	3.68 ^a	Perlakuan B
Aroma	4.30 ^b	4.40 ^b	3.84 ^a	Perlakuan B

Sumber: hasil olah program aplikasi SPSS

Berdasarkan tabel 18 dapat disimpulkan bahwa hasil rata-rata perlakuan yang Terbaik pada penelitian ini adalah perlakuan B dengan 75 gr tepung labu kuning dan 25 gr tepung ampas kelapa meliputi warna, tekstur, rasa dan aroma yang sangat disukai panelis diambil dari nilai rata-rata mutu organoleptik dengan Nilai total rata-rata 4.22 dengan kategori sangat suka dan selanjutnya dilakukan Uji secara Kimia yaitu Serat Kasar dan Vitamin A di Laboratorium PT. Saraswanti Indo Genetech Bogor.

2. Analisis Mutu Kimia

Nilai gizi suatu produk makanan merupakan faktor yang rentan terhadap perubahan perlakuan sebelum, selama, dan sesudah pengolahan. Umumnya selama proses pengolahan terjadi kerusakan gizi secara bertahap pada bahan pangan. Tetapi dengan adanya proses pengolahan dapat meningkatkan aroma dan cita rasa suatu produk makanan.

Uji kimia adalah uji dimana kualitas produk diukur secara objektif berdasarkan kandungan kimia yang terdapat dalam suatu produk (Clarissa, 2012).

Tabel 19. Hasil Uji Kimia Snack Bar Lakuapa (Labu Kuning dan Ampas Kelapa).

Sampel	Analisis Kimia	Hasil Uji Kimia Snack Bar Lakuapa (Labu Kuning dan Ampas Kelapa) / 100 g			Snack Bar Lakuapa (25 g/ Persaji)
		Simplo	Duplo	Rata- rata	
Snack Bar Lakuapa	Serat Kasar	4.82 %	4.74 %	4.78 %	1.19 %
Perlakuan B	Vitamin A	25.48 mcg	25.48 mcg	25.48 mcg	6.37 mcg

Sumber: Laboratorium PT.Saraswanti Indo Genetech Bogor

Tabel 20. Hasil Uji Kimia Snack Bar Umum dan Angka Kecukupan Gizi Selingan Anak Sekolah.

Analisis Kimia	Komersial Fit Bar (25 g/ Persaji)	Perwita/ 100 g	Indrawan / 100 g	AKG Anak Sekolah	
				Usia 7-9 Tahun	Usia 10 -12 Tahun
Serat Kasar	1 %	-	2,59 %	2,6 g	3,0 g
Vitamin A	-	21.02 mcg	-	50 mcg	60 mcg

Sumber : * informasi nilai gizi fitbar

*perwita, dkk, 2021 (snack bar dengan kombinasi tepung kacang merah dan bubuk daun kelor terhadap sifat organoleptik snack bar labu kuning

*indrawan i, 2018 (snck bar dengan berbahan dasar tepung ampas kelapa dan tepung kedelai

* Angka Kecukupan Gizi 2019

B. Pembahasan

1. Analisis Mutu Fisik

a. Warna

Dari penelitian ini hasil uji organoleptik pada indikator Warna Snack Bar lakuapa (labu kuning dan ampas kelapa) yang paling disukai adalah Perlakuan B yang menghasilkan warna yaitu Kuning kecokelatan, hal ini tidak berbeda dengan standar warna Snack Bar yaitu warna kuning kecokelatan, sehingga warna dari snack bar tersebut menarik dan di sukai oleh panelis. Warna pada makanan memiliki peran yang sangat penting, karena enak atau tidak nya makanan itu dapat dilihat dari penampilannya saat disajikan. Warna yang dihasilkan Snack Bar disebabkan karena dari bahan baku utama yaitu tepung labu kuning yang mengandung salah satu pigmen karotenoid tinggi diantaranya adalah Beta-karoten. Beta-karoten merupakan provitamin A yakni sumber penting di dalam saluran pencernaan khususnya usus halus, (Gumolong, 2017)

Hasil uji sidik ragam (Anova) dengan taraf signifikan 0,05 (5%) terhadap warna Snack Bar lakuapa (labu kuning dan ampas kelapa) pada lampiran 4 diketahui bahwa nilai $p = 0,019 < 0,05$ maka H_0 ditolak, H_a diterima yang artinya ada pengaruh mutu fisik terhadap warna Snack Bar lakuapa .

Selanjutnya untuk hasil uji Duncan terhadap Warna Snack Bar lakuapa (labu kuning dan ampas kelapa) dari tiga perlakuan pada lampiran 4 menunjukkan bahwa kesukaan panelis terhadap perlakuan B lebih disukai dibandingkan perlakuan A dan C . dengan demikian, Snack Bar lakuapa yang paling disukai dari segi warna adalah perlakuan B yaitu tepung labu kuning 75 gr dan tepung ampas kelapa 25 gr dengan nilai (4.16^b) kategori sangat suka. warna snack bar pada perlakuan A memiliki warna putih kekuningan, warna pada perlakuan B memiliki warna kuning kecokelatan, sedangkan pada perlakuan C snack bar memiliki warna kuning kecokelatan pekat (gelap). Warna snack bar yang dihasilkan berbeda – beda pada setiap perlakuan dikarenakan penambahan tepung labu kuning. Penambahan tepung labu kuning mempengaruhi perubahan

warna pada setiap perlakuan menjadi berbeda-beda, semakin banyak penambahan tepung labu kuning warna snack bar semakin pekat (gelap). Selain itu, labu kuning mengandung kadar gula yang tinggi sebesar 12,98% sehingga pada proses pemanggangan terjadi proses kecoklatan dan Suhu pada proses pemanggangan akan menyebabkan reaksi pencoklatan (Suryaningrum, T. 2016).

b. Tekstur

Dari penelitian ini hasil uji organoleptik pada indikator tekstur Snack Bar lakuapa (labu kuning dan ampas kelapa) yang paling disukai adalah perlakuan B yang menghasilkan tekstur padat tetapi sedikit keras, hal ini berbeda dengan standar tekstur snack bar pada umumnya yaitu berstruktur padat namun renyah. Tekstur yang dihasilkan pada snack bar lakuapa ini dapat disebabkan oleh kandungan gluten pada tepung terigu yang tidak ada pada tepung labu kuning dan tepung ampas kelapa. Sehingga untuk penelitian selanjutnya diharapkan agar menambahkan bahan tepung terigu kedalam resep pembuatan snack bar lakuapa. Tepung terigu mengandung kadar protein tinggi sebesar 14% dengan kadar gluten sebesar 39% (Kusnandar, 2022). Kandungan gluten tepung terigu bermanfaat untuk mengikat dan membuat adonan menjadi elastis sehingga mudah dibentuk dan tekstur produk yang dihasilkan menjadi renyah (Kurnia, 2022). Pada tepung labu kuning dan tepung ampas kelapa tidak memiliki kandungan gluten. Kemungkinan ini yang menyebabkan tekstur Snack bar lakuapa yang dihasilkan tidak renyah (Budiarti, 2020).

Hasil uji sidik ragam (Anova) dengan taraf signifikan 0,05 (5%) terhadap Snack Bar lakuapa (labu kuning dan ampas kelapa) pada lampiran 6 diketahui bahwa nilai $p = 0,007 < 0,05$ maka H_0 ditolak, H_a diterima yang artinya ada pengaruh mutu fisik terhadap tekstur Snack Bar lakuapa (labu kuning dan ampas kelapa) .

Selanjutnya untuk hasil uji Duncan terhadap Tekstur Snack Bar lakuapa (labu kuning dan ampas kelapa) pada lampiran 6 dari tiga perlakuan menunjukkan bahwa kesukaan panelis terhadap perlakuan B

lebih disukai dibandingkan perlakuan A dan C . tekstur pada perlakuan A memiliki tekstur padat dan agak kasar serta mudah patah (hancur), perlakuan B bertekstur padat sedikit lembut serta tidak mudah hancur. Pada perlakuan C memiliki tekstur sedikit padat. dengan demikian, Snack Bar lakuapa (labu kuning dan ampas kelapa) yang paling disukai dari segi tekstur adalah perlakuan B yaitu tepung labu kuning 75 gr dan tepung ampas kelapa 25 gr dengan nilai (4.20^b) kategori sangat suka. Sedangkan nilai tekstur snack bar kesukaan panelis terendah yaitu pada perlakuan C dengan tepung labu kuning 85 gr dan tepung ampas kelapa 15 gr. Hal ini dikarenakan penambahan tepung labu kuning yang lebih banyak sehingga Kadar air dalam Tepung labu kuning dapat mempengaruhi penampilan tingkat kepadatan dan kerenyahan produk makanan (widowati, dkk, 2001), kandungan air pada tepung labu kuning sebesar 11,4%. Semakin tinggi kadar air pada snack bar dapat menyebabkan rendahnya tingkat kepadatan yang dapat mempengaruhi kesukaan seseorang terhadap tekstur snack bar (Winiastri, D. 2021)

c. Rasa

Pada penelitian ini hasil uji organoleptik pada indikator Rasa snack Bar lakuapa (labu kuning dan ampas kelapa) dari tiga perlakuan pada lampiran 8 menunjukkan bahwa kesukaan panelis terhadap rasa tertinggi yaitu pada perlakuan B yang menghasilkan rasa yang manis pada snack bar . hal ini tidak berbeda dengan standar rasa snack bar umumnya yaitu memiliki rasa yang manis. Rasa pada snack bar ini merupakan bagian paling penting dari segi cita rasa suatu produk makanan, karena akan menimbulkan daya tarik dan kesan seseorang terhadap suatu olahan pangan (makanan). Rasa manis yang dihasilkan pada snack bar lakuapa (labu kuning dan ampas kelapa) disebabkan karena adanya penambahan gula dan buah kering (kismis) serta kandungan karbohidrat dan gula pada labu kuning yang tinggi memberikan rasa manis pada snack bar. kandungan gula pada tepung labu kuning yaitu sebesar 12,98% serta rasa manis yang dihasilkan karena adanya kandungan monosakarida yang merupakan golongan karbohidrat yang paling sederhana dan hanya

tersusun atas satu unit gula serta tidak dapat dihidrolisis menjadi unit-unit karbohidrat yang lebih kecil (Singgano, T. C 2019)

Hasil uji sidik ragam (Anova) dengan taraf signifikan 0,05 (5%) terhadap Rasa Snack Bar lakuapa pada lampiran 8 diketahui bahwa nilai $p = 0,017 < 0,05$ maka H_0 ditolak, H_a diterima yang artinya ada pengaruh mutu fisik terhadap Rasa Snack Bar lakuapa

Selanjutnya untuk hasil uji Duncan terhadap Rasa Snack Bar lakuapa (labu kuning dan ampas kelapa) pada lampiran 8 dari tiga perlakuan menunjukkan bahwa kesukaan panelis terhadap rasa perlakuan B lebih disukai dibandingkan perlakuan A dan C. dengan demikian, Snack Bar lakuapa yang paling disukai dari segi rasa adalah perlakuan B yaitu dengan tepung labu kuning 75 gr dan tepung ampas kelapa 25 gr dengan nilai (4.12^b) kategori sangat suka. Sedangkan nilai Rasa snack bar kesukaan panelis terendah yaitu pada perlakuan C dengan tepung labu kuning 85 gr dan tepung ampas kelapa 15 gr.. hal ini dikarenakan snack bar pada perlakuan C yang memiliki rasa yaitu langu, yang dapat mempengaruhi kesukaan panelis terhadap rasa Snack bar lakuapa. Hal ini dikarenakan Semakin banyak tepung labu kuning dapat menurunkan nilai kesukaan panelis dimana tepung labu kuning memiliki rasa khas yaitu langu (Handayani, p. 2018) hal ini Sesuai dengan pernyataan dari Igfar (2012), pengaruh penambahan tepung labu kuning terhadap pembuatan produk akan mempengaruhi rasa. Semakin banyak tepung labu kuning yang digunakan maka semakin khas (langu) rasa tepung labu kuning pada produk yang dihasilkan.

d. Aroma

Pada penelitian ini hasil uji organoleptik pada indikator Aroma Snack bar lakuapa (labu kuning dan ampas kelapa) paling disukai adalah perlakuan B yaitu memiliki Aroma perpaduan yang khas antara aroma khas kelapa dan aroma khas labu kuning, hal ini dikarenakan penggunaan tepung labu kuning pada snack bar dengan takaran yang tepat membuat aroma khas labu kuning pada snack bar lakuapa terasa dan tidak memiliki rasa aroma labu kuning yang kuat yaitu langu Yang dapat menurunkan

kesukaan panelis terhadap aroma snack bar. Sedangkan aroma khas kelapa pada snack bar dikarenakan dengan penambahan tepung ampas kelapa pada snack bar sehingga aroma khas kelapa terasa, hal ini didukung oleh penelitian nurhiyanah dan septiani (2019) yang menyatakan bahwa ampas kelapa memiliki aroma khas kelapa, semakin banyak penambahan ampas kelapa maka semakin wangi aroma khas kelapa pada snack bar yang berasal dari ampas kelapa tersebut.

Hasil uji sidik ragam (Anova) dengan taraf signifikan 0,05 (5%) terhadap aroma Snack Bar lakuapa (labu kuning dan ampas kelapa) pada lampiran 10 diketahui bahwa nilai $p = 0,019 < 0,05$ maka H_0 ditolak, H_a diterima yang artinya ada pengaruh mutu fisik terhadap Aroma Snack Bar lakuapa .

Selanjutnya untuk hasil uji Duncan terhadap Aroma Snack Bar lakuapa (labu kuning dan ampas kelapa) pada lampiran 10 menunjukkan bahwa Aroma Snack Bar perlakuan A dan perlakuan B tidak berbeda nyata, tetapi Aroma Snack Bar pada perlakuan C berbeda nyata terhadap perlakuan A dan Perlakuan B. Aroma yang amat sangat disukai panelis yaitu perlakuan B (4.40^b) dengan kategori sangat suka, Pada penelitian ini Aroma snack bar pada perlakuan A memiliki Aroma khas kelapa yang lebih terasa, untuk Aroma pada perlakuan B memiliki perpaduan Aroma khas labu kuning dan aroma khas kelapa, sedangkan pada perlakuan C snack bar memiliki Aroma khas labu kuning yang sangat kuat yaitu langu, sehingga dapat menurunkan kesukaan panelis. Hal ini dikarenakan Penambahan tepung labu kuning yang dapat mempengaruhi perubahan Aroma pada setiap perlakuan menjadi berbeda-beda, semakin banyak penambahan tepung labu kuning dapat menurunkan kesukaan panelis, hal ini didukung oleh pernyataan ighfar (2020) dimana tepung labu kuning memiliki rasa khas yaitu langu. pengaruh penambahan tepung labu kuning terhadap pembuatan produk akan mempengaruhi aroma dan rasa, semakin banyak tepung labu kuning yang digunakan maka akan semakin khas aroma labu kuning pada produk yang dihasilkan.

2. Analisis Mutu Kimia

Pada penelitian ini, produk snack bar dibuat sebagai makanan jajanan anak sekolah yang memiliki nilai kandungan gizi khususnya: serat kasar dan vitamin A yang bertujuan untuk memenuhi kebutuhan asupan serat dan vitamin A pada anak. Kecukupan kebutuhan gizi selingan (jajanan) pada penelitian ini menggunakan acuan yaitu table angka kecukupan gizi anak usia 7-9 Tahun membutuhkan serat sebanyak 26 gr/ hari, untuk anak 9-12 tahun membutuhkan serat sebanyak 30 gr/ hari sedangkan untuk Vitamin A pada anak usia 7-9 tahun membutuhkan sebanyak 500 mcg/ hari, untuk anak usia 9-12 tahun membutuhkan sebanyak 600 mcg/ hari.

Sedangkan untuk kebutuhan kecukupan gizi pada jajanan adalah 10% dari kebutuhan energi total/ hari yaitu untuk anak usia 7-9 tahun memerlukan serat 2,6 gr, untuk usia 9-12 tahun sebanyak 3,0 gr serat. Sedangkan untuk kebutuhan vitamin A selingan pada anak membutuhkan vitamin A sebanyak 50 mcg dan untuk usai 9-12 tahun membutuhkan sebanyak 60 mcg. Hasil uji mutu kimia snack bar lakuapa (labu kuning dan ampas kelapa) Dari tabel 19 dapat dijelaskan sebagai berikut :

a. Serat Kasar

Berdasarkan hasil Analisis Kadar serat Kasar yang telah dilakukan dengan metode Gravimetri pada tabel 19 dapat dilihat bahwa Snack Bar lakuapa dalam 100 gr menghasilkan serat kasar sebesar 4,78 %.

Hasil kadar serat pengujian pertama (simplo) snack bar sebesar 4,82% dan pengujian kedua (duplo) sebesar 4,74% sehingga rata-rata kadar serat kasar sebesar 4,78%. Bila dibandingkan dengan Penelitian Indrawan I, 2018 pada produk snack bar dengan berbahan dasar tepung ampas kelapa dan tepung kedelai yang menghasilkan hanya 2,59%/ 100 gram saja.hal ini menjadikan snack bar lakuapa (labu kuning dan ampas kelapa) mempunyai kadar serat kasar yang lebih tinggi. Jadi pada penelitian sanck bar yang menggunakan tepung labu kuning 75 gr dan tepung ampas kelapa 25 gr mempunyai pengaruh terhadap kenaikan kadar serat kasar. Hal ini dikarenakan kandungan serat kasar pada ampas

kelapa sebesar 12,92 % (siswa and dasar) / 100 gr yang menjadikan ampas kelapa sebagai penyumbang serat terbesar pada snack bar. Labu kuning mengandung serat tidak terlalu tinggi yaitu 2,90% / 100 gr (kamsiati, 2010). Pada penelitian (savitri, 2018 dalam (putrid,2021) menyatakan bahwa serat yang tinggi memiliki fungsi penting dalam tubuh. Serat baik untuk kesehatan yang dapat memperlancar system pencernaan terutama pada anak,apabila pola makan anak dengan serat yang cukup bisa mencegah sembelit (susah buang air besar).

Selanjutnya Bila dibandingkan dengan Snack Bar komersial yaitu fit bar memiliki kandungan serat hanya sebesar 1% /keping, sedangkan snack bar lakuapa (labu kuning dan ampas kelapa) mengandung serat kasar 1,19% /keping. Hasil penelitian memiliki keunggulan kandungan serat kasar sedikit lebih tinggi dari pada snack bar komersial. Hal ini menunjukkan penggunaan tepung labu kuning dan tepung ampas kelapa berpengaruh terhadap peningkatan kadar serat kasar walaupun tidak terlalu tinggi.

Apabila anak sekolah makan snack bar lakuapa (labu kuning dan ampas kelapa) sebanyak 2 potong dengan berat 50 gr (bahan penukar snack kering) maka akan menyumbangkan serat kasar sebanyak 2,38 gram, Apabila di makan sebagai snack pagi dan snack sore, maka snack bar ini dapat menyumbangkan serat kasar sebesar 4,78 gram. Sehingga snack bar ini sudah dapat menyumbang besar kebutuhan serat pada anak usia 7-12 tahun untuk kebutuhan serat selingan (jajanan).

b. Vitamin A

Berdasarkan Hasil Analisis Vitamin A yang telah di dilakukan dengan metode HPLC-PDA pada tabel 19 dapat dilihat bahwa Snack Bar lakuapa dalam 100 gram menghasilkan vitamin A sebesar 25.48 mcg.

Hasil vitamin A pengujian pertama (simplo) snack bar sebesar 25.48 mcg dan pengujian kedua (duplo) sebesar 25.48 mcg sehingga rata-rata Vitamin A sebesar 25.48 mcg. Bila Dibandingkan dengan penelitian oleh Perwita, dkk. 2021 pada table 20 yaitu produk snack bar dengan kombinasi tepung kacang merah dan bubuk daun kelor terhadap sifat

organolpetik snack bar labu kuning memiliki kandungan vitamin A sebesar 21,02 μg (21,02 mcg)/100 gram, hal ini menjadikan penelitian snack bar lakuapa memiliki keunggulan kandungan vitamin A yang sedikit lebih tinggi dibandingkan penelitian oleh Perwita, dkk. 2021. sehingga penggunaan tepung labu kuning 75 gr dan tepung ampas kelapa 25 gr berpengaruh terhadap peningkatan vitamin A pada snack bar.

apabila anak sekolah memakan snack bar lakuapa sebanyak 2 keping dengan berat 50 gr (bahan penukar snack kering) maka akan menyumbangkan vitamin A yaitu 12,74 mcg pada anak. Apabila di makan sebagai snack pagi dan snack sore, maka snack bar ini dapat menyumbangkan vitamin A sebanyak 25.48 mcg pada anak . Walaupun hasil penelitian kandungan Vitamin A yang dihasil kan tidak terlalu tinggi yang mana hanya mampu memenuhi 50% dari kecukupan kebutuhan vitamin A selingan pada anak, snack bar ini dapat di makan anak sebanyak 10 keping untuk memenuhi kecukupan asupan vitamin A pada anak. Dimana dalam 10 keping sanck bar ini dapat menyumbangkan Vitamin A sebesar 63,7 mcg sehingga memenuhi kebutuhan kecukupan vitamin A selingan pada anak yaitu: sebesar 60 mcg.

Sehingga untuk penelitian selanjutnya penelitian ini dapat dikembangkan untuk meningkat kan kandungan vitamin A yang tinggi dengan menambahkan bahan pangan yang tinggi sumber Vitamin A. Karena Vitamin A sangat baik untuk kesehatan. Menurut (Liliandriani, 2020) vitamin A berfungsi untuk penglihatan, pertumbuhan dan meningkatkan daya tahan tubuh terhadap penyakit. Vitamin A bermanfaat untuk menurunkan angka kematian dan angka kesakitan, karena vitamin A dapat meningkatkan daya tahan tubuh terhadap penyakit infeksi seperti campak, diare, serta infeksi saluran pernapasan akut.