

**PERBANDINGAN HASIL UJI ORGANOLEPTIK *SNACK BAR* BERBASIS
TEPUNG BIJI *Sorghum bicolor* (L.) Moench YANG DIKECAMBAHKAN DAN
YANG TIDAK DIKECAMBAHKAN**

Hana Pratiwi Febiastuti

151434038

ABSTRAK

Sorgum (*Sorghum bicolor* (L.) Moench) mengandung sekitar 4,4 mg zat besi yang cukup untuk memenuhi kebutuhan zat besi di dalam tubuh. Namun, sorgum mengandung senyawa antinutrisi yaitu asam fitat yang mengikat zat besi ketika dicerna dalam tubuh. Asam fitat sorgum dapat berkurang melalui perendaman dan perkecambahan biji kemudian diolah menjadi produk makanan salah satunya *snack bar* untuk memenuhi kebutuhan zat besi tubuh. Tujuan penelitian ini adalah (1) mengetahui perbandingan hasil uji organoleptik *snack bar* berbasis tepung biji sorgum yang dikecambahkan dan yang tidak dikecambahkan serta (2) mengetahui perbedaan kandungan zat besi dan asam fitat *snack bar* berbasis tepung biji sorgum yang dikecambahkan dan yang tidak dikecambahkan.

Snack bar sorgum dibuat dalam tiga lama pemanggangan yang berbeda pada tiap perlakuan, yakni pemanggangan 25 menit, 35 menit dan 45 menit dan pada suhu 150°C. *Snack bar* yang dibuat kemudian diuji secara organoleptik oleh 36 panelis tidak terlatih dari mahasiswa Pendidikan Biologi Universitas Sanata Dharma Yogyakarta dilanjutkan dengan uji zat besi serta asam fitat *snack bar*.

Hasil penelitian memperlihatkan perkecambahan pada biji sorgum menunjukkan perbedaan nyata hasil uji organoleptik *snack bar* sorgum dan ada beda kandungan zat besi dan asam fitat *snack bar* berbasis tepung biji sorgum yang dikecambahkan dan yang tidak dikecambahkan.

Kata kunci : *snack bar*, sorgum, organoleptik.

**COMPARISON OF SNACK BARS ORGANOLEPTIC TEST RESULTS
BASED ON GERMINATED SORGHUM (*Sorghum bicolor* (L.) Moench)
SEED FLOUR AND UNGERMINATED SORGHUM SEED FLOUR**

Hana Pratiwi Febiastuti

151434038

ABSTRACT

Sorghum (*Sorghum bicolor* (L.) Moench) contains about 44 mg of iron that enough to fulfill the body's iron. It has an antinutrient compound which is can be reduced by soaking and germinating its seed, then it can be processed into food products such as snack bar to fulfill the body's iron. The purposes of this research were (1) to find out the comparison of organoleptic test between snack bars based on germinated sorghum seed flour and ungerminated sorghum seed flour and (2) to find the difference of iron and phytic acid contents between snack bars based on germinated sorghum seed flour and ungerminated sorghum seed flour.

The bars were made through three different baking durations for each treatment. There were 25, 35, and 45 minutes at 150°C. It was tested organopetically by 36 untrained panelists from Biology Education students in Sanata Dharma University and continued with chemically tested to find out iron and phytic acid contained in it.

The results showed the germination in sorghum seed gave a significant effect on snack bar organoleptic test. There were a significant difference of iron and phytic acid contents between snack bars based on germinated sorghum seed flour and ungerminated sorghum seed flour.

Keywords : snack bar, sorghum, organoleptic.