Pengaruh Konsentrasi *Dark Chocolate* Pada Pembuatan *Snack bar* Berbahan Dasar Sorgum *(Sorgum bicolor. L)*

Djauhar Monica Sri Ratna Tsuluts

ABSTRAK

Snack bar adalah salah satu jenis pangan darurat yang sekarang sedang dikembangkan formulasinya menggunakan berbagai jenis bahan pangan yang ada di Indonesia. Snack bar adalah produk pangan yang berbentuk batang dengan campuran serealia, kacang-kacangan dan buah-buahan kering yang diikat dengan bahan pengikat (binder). Permasalahan dalam pembuatan snack bar adalah masih belum ditemukan bahan pengikat yang dapat mengikat bahan-bahan agar hasilnya sesuai yang disukai oleh panelis. Penelitian ini bertujuan untuk membuat formulasi baru dari pembuatan snack bar dengan menggunakan gula aren sebagai bahan pengikat agar didapatkan hasil snack bar yang renyah. Pembuatan snack bar meliputi persiapan bahan, pembuatan karamel gula, pencampuran, pencetakan, pemanggangan dan penirisan. Rancangan percobaan yang digunakan yaitu Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan satu faktorial yang terdiri atas empat taraf perlakuan. Perlakuan pada penelitian ini adalah penambahan dark chocolate A, terdiri dari a_1 *= 0%,* a_2 *= 4%,* a_3 *= 8%, dan* a_4 *= 12%; dengan 3 kali ulangan. Analisis yang dilakukan meliputi analisis organoleptik, analisis kadar air, analisis kadar abu, analisis kadar protein dan analisis serat. Berdasarkan penelitian ini diperoleh hasil terbaik snack bar dengan penambahan dark chocolate 0%. Produk yang dihasilkan memiliki nilai rata-rata kesukaan rasa 3,857 (biasa-suka); nilai kesukaan tekstur 3,429 (biasa); nilai kesukaan aroma 3,686 (biasa-suka); nilai kesukaan warna 3,829 (biasa-suka); nilai kadar air 7,7%; nilai kadar abu 1,7%, nilai kadar protein 21,46% dan nilai serat 24,08%.*

Kata kunci : *snack bar*, gula aren, *dark chocolate, sorgum*