

ABSTRAK

MUH. ASSIDDIQ. 2024. Pembuatan *Snack Bar* dari Tepung Ubi jalar Putih (*Ipomoea batatas L.*) Program Studi Seni Kuliner, Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata Makassar. Pembimbing: Dr. Syahrial, S.sos., M.AP.,CHE. Dan Muhammad Musawantoro,S.Pd.,M.Pd

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan *Snack bar* berbahan dasar tepung ubi jalar putih (*Ipomoea batatas*), yang merupakan salah satu varietas ubi jalar dengan kandungan gizi yang tinggi, termasuk karbohidrat kompleks, serat, vitamin, dan mineral. Tepung ubi jalar putih dipilih sebagai bahan utama karena bebas gluten, memiliki indeks glikemik rendah, dan kaya akan nutrisi yang penting untuk kesehatan. Pengolahan ubi jalar putih menjadi tepung meningkatkan umur simpan dan memudahkan penggunaannya dalam berbagai produk pangan, seperti *Snack bar*.

Penelitian ini menggunakan metode eksperimen nyata dengan tiga variasi formulasi: 100% tepung ubi jalar putih, campuran tepung ubi jalar putih dan tepung terigu (70%:30%), serta campuran tepung ubi jalar putih dan tepung terigu (50%:50%). Penilaian dilakukan terhadap aspek warna, aroma, tekstur, dan rasa *Snack bar* menggunakan uji sensorik dengan melibatkan panelis terbatas dan terlatih.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa *Snack bar* dengan formulasi campuran 70% tepung ubi jalar putih dan 30% tepung terigu memiliki karakteristik sensorik terbaik, dengan tekstur yang lebih lembut dan rasa yang seimbang. Penggunaan tepung ubi jalar putih sebagai bahan utama *Snack bar* tidak hanya memberikan manfaat gizi yang tinggi, tetapi juga mendukung ekonomi lokal dan keberlanjutan lingkungan. Produk yang dihasilkan dari penelitian ini memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai camilan sehat yang fungsional dan berkelanjutan.

Kata Kunci : *Tepung ubi jalar putih, Snack bar, uji sensorik, formulasi.*

ABSTRACT

MUH. ASSIDDIQ. 2024. *Production of Snack bars from White Sweet Potato Flour (Ipomoea batatas L.) Culinary Arts Study Program, Hospitality Department, Makassar Tourism Polytechnic. Supervisors: Dr. Syahrial, S.Sos., M.AP., CHE. and Muhammad Musawantoro, S.Pd., M.Pd.*

This study aims to develop Snack bars made from white sweet potato flour (Ipomoea batatas), which is a variety of sweet potato with high nutritional content, including complex carbohydrates, fiber, vitamins, and minerals. White sweet potato flour was chosen as the main ingredient because it is gluten-free, has a low glycemic index, and is rich in essential nutrients for health. Processing white sweet potatoes into flour increases shelf life and facilitates its use in various food products, such as Snack bars.

This research used a true experimental method with three formulation variations: 100% white sweet potato flour, a mixture of white sweet potato flour and wheat flour (70%:30%), and a mixture of white sweet potato flour and wheat flour (50%:50%). The evaluation was carried out on the color, aroma, texture, and taste aspects of the Snack bars using sensory testing involving limited and trained panelists.

The results showed that Snack bars with a formulation of 70% white sweet potato flour and 30% wheat flour had the best sensory characteristics, with a softer texture and balanced taste. The use of white sweet potato flour as the main ingredient in Snack bars not only provides high nutritional benefits but also supports the local economy and environmental sustainability. The products resulting from this research have the potential to be developed as healthy, functional, and sustainable snacks.

Keywords: *White sweet potato flour, Snack bars, sensory testing, formulation.*