

## ABSTRAK

**Rahayu Putri Mentari, 2024.** Penerapan *Peanut butter* dan Madu Sebagai Pengikat dalam *Snack bar*. Tugas Akhir. Program Studi Seni Kuliner Jurusan Hospitaliti, Politeknik Pariwisata Negeri Makassar 2024, Di Bimbing oleh Faisal Akbar Zaenal dan Syahrial.

Penelitian ini merupakan penelitian Eksperimen yang bertujuan untuk mengetahui; (1) Tahapan pengolahan *peanut butter* dan madu sebagai bahan pengikat pada *snack bar*. (2) Hasil akhir *snack bar* menggunakan bahan pengikat *peanut butter* dan madu. Penelitian ini menggunakan pendekatan ilmiah berupa *true eksperimen*. Pengumpulan data melalui (a) Evaluasi sensori. (b) Dokumentasi. (c) Observasi . Hasil penelitian terkait tahapan pengolahan *peanut butter* dan madu sebagai bahan pengikat *snack bar* meliputi: Persiapan alat dan bahan, Penimbangan bahan, Pemanasan bahan, Pencampuran bahan, Pencetakan bahan, Pemanggangan bahan, Pendinginan bahan, dan Penyimpanan. Hasil akhir *snack bar* menggunakan *peanut butter* dan madu sebagai bahan pengikat pada F1 menggunakan perbandingan 70:30 yang menghasilkan tekstur yang kurang padat dan cenderung meleleh pada suhu ruang, pada F2 yang menggunakan perbandingan 50:50 menghasilkan *snack bar* yang kokoh pada suhu chiller tetapi meleleh saat berada di suhu ruang, dan F3 dengan perbandingan 30:70 yang menghasilkan tekstur yang kokoh dan konsisten bahkan pada suhu ruang Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan *peanut butter* dan madu dapat digunakan sebagai bahan pengikat *snack bar* dengan perbandingan 30:70.

**Kata Kunci:** Madu, *Peanut butter*, *Snack bar*

## ABSTRACT

**Rahayu Putri Mentari**, 2024. Application of Peanut butter and Honey as Binders in Snack bars. Final Assigment. Culinary Arts Study Program Hospitality Departement, Tourism Plytechnic of Makassar 2024, Supervised by Faisal Akbar Zaenal and Syahrial.

This study is an experimental research aimed at investigating: (1) The processing stages of peanut butter and honey as binding ingredients in snack bars, and (2) The final outcomes of snack bars using peanut butter and honey as binding agents. The research employs a scientific approach in the form of a true experiment. Data collection includes (a) Sensory evaluation, (b) Documentation, and (c) Observation. The research findings related to the processing stages of peanut butter and honey as binding agents in snack bars include: Preparation of tools and materials, Weighing of ingredients, Heating of ingredients, Mixing of ingredients, Molding of ingredients, Baking of ingredients, Cooling of ingredients, and Storage.

The final snack bars using peanut butter and honey as binding agents in F1 with a ratio of 70:30 resulted in a less dense texture that tends to melt at room temperature. In F2, using a ratio of 50:50 produced snack bars that are firm when chilled but melt at room temperature. F3, using a ratio of 30:70, produced snack bars with a firm and consistent texture even at room temperature. Based on the research results, peanut butter and honey can be effectively used as binding agents in snack bars with a ratio of 30:70.

**Keywords:** Honey, Peanut butter, Snack bar