

## ABSTRAK

Talas dan jintan yang memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi khususnya kadar kalsium. Namun kedua bahan tersebut kurang dimanfaatkan dengan baik, maka peneliti memiliki inovasi untuk membuat kedua bahan tersebut menjadi *snack bar*. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui kadar kalsium, proksimat dan uji organoleptik pada *snack bar* dengan penambahan talas dan jintan hitam.

Jenis penelitian ini adalah eksperimen dengan populasi untuk uji organoleptik 46 panelis. Sampel terdiri dari 4 formulasi yakni *snack bar* kontrol (0% : 0%), *snack bar* A (talas 60% : jintan hitam 1%), *snack bar* B (talas 70% : jintan hitam 3%) dan *snack bar* C (talas 80% dan jintan hitam 5%). Data hasil analisis kalsium dan kandungan gizi *snack bar* diolah menggunakan uji One Way Anova dan dilanjutkan dengan uji Tukey. Untuk data hasil uji daya terima diolah menggunakan uji non – parametrik Kruskal Wallis.

Hasil penelitian berdasarkan uji kalsium tertinggi terdapat pada formula C yakni 3,5 mg dan proksimat yang tertinggi pada energi terdapat pada perlakuan kontrol yakni 323,90 kkal, kadar protein yang tertinggi pada formula C yakni 90,7g kadar lemak yang tertinggi pada formula A yakni 104,7g, kadar karbohidrat yang tertinggi terdapat pada perlakuan kontrol yakni 509,7g, kadar air yang tertinggi pada formula B yakni 332,4ml dan kadar abu yang tertinggi pada kontrol yakni 16,5ml. Berdasarkan uji organoleptik menunjukkan bahwa ada perbedaan karakteristik pada indikator warna, rasa, aroma, kesukaan sedangkan pada indikator tekstur tidak ada perbedaan antar formula.

Kesimpulan pada penelitian ini adalah terdapat perbedaan kadar kalsium dan proksimat pada keempat formulasi *snack bar*, sedangkan *snack bar* yang paling disukai ialah *snack bar* A talas 60% dan jintan hitam 1%

**Kata kunci : Snack bar, Talas, Jintan Hitam, Kalsium, Daya Terima**