

ABSTRAK

Amanda, Geofanny, Rizky. 2024. **ANALISIS KADAR ZAT BESI, VITAMIN C, SERAT DAN ORGANOLEPTIK SNACK BAR TEPUNG PISANG AMBON DAN TEPUNG KACANG HIJAU**. Skripsi, Program Studi S1 Gizi, Fakultas Kesehatan Universitas Nahdlatul Ulama Surabaya. Pembimbing: Viera Nu'riza Pratiwi, S.TP., M. Sc

Snack Bar yang menggabungkan antara tepung pisang ambon dan tepung kacang hijau adalah makanan bergizi tinggi dan kaya vitamin, serta dapat berfungsi sebagai sumber pangan untuk mencegah anemia. Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi perbedaan kadar zat besi, vitamin C, serat, dan organoleptik dari *Snack Bar* dengan berbagai formulasi tepung pisang ambon dan tepung kacang hijau. Empat formulasi yang diuji adalah F1 (60:40), F2 (70:30), F3 (80:20), dan kontrol (0:0). Desain penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan empat formulasi, masing-masing diuji sebanyak 3 kali. Data kadar vitamin C dan serat menggunakan uji *One Way Anova* dan *DMRT* dan hasil uji organoleptik menggunakan uji *Kruskal Wallis*.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kadar zat besi pada kontrol ditemukan rata-rata (2,11 %), F1 (4,17%), F2 (3,18%), F3 (3,69%). Kadar vitamin C pada formulasi kontrol dengan rata-rata (1,02 mg), F1 (3,37 mg), F2 (3,80), F3 (3,91) sementara kadar serat pada formulasi kontrol (1,24 mg), F1 (2,33 mg), F2 (3,20 mg), F3 (3,84mg). Kesimpulannya, terdapat perbedaan signifikan dalam vitamin C ($p=0,002$) dan serat ($p=0,001$), sedangkan kadar zat besi tidak menunjukkan perbedaan signifikan ($p=0,055$). Uji hedonik menunjukkan perbedaan signifikan dalam warna ($p=0,055$), rasa ($p=0,000$), aroma ($p=0,001$), dan tekstur ($p=0,000$). Pada mutu hedonik menunjukkan perbedaan signifikan dalam mutu warna ($p=0,073$), mutu rasa ($p=0,000$), mutu aroma ($p=0,000$), dan mutu tekstur ($p=0,001$).

Kata kunci :Tepung Pisang Ambon, *Snack bar*, Zat Besi, Vitamin C, Serat