

## ABSTRAK

**Nurdiana.2024.** “PEMANFAATAN BERAS MENIR DAN AMPAS KEDELAI SEBAGAI *SNACK BAR*”. Tugas Akhir, Program Studi Diploma III Seni Kuliner, Politeknik Pariwisata Lombok. Pembimbing: (1) Ruwaida Fajriasanti, S.T., M.P.Par . (2) Muhammad Adieb Hidayatullah, M.Pd.

Di Indonesia, beras menir dan ampas kedelai sering dijadikan pakan ternak, padahal keduanya masih memiliki kandungan gizi yang baik. Oleh karena itu, dengan memanfaatkannya sebagai *snack bar* dapat menambah nilai ekonomis pada kedua limbah tersebut. Penelitian ini bertujuan untuk: (1) mengetahui bagaimana teknik pembuatan produk *snack bar* dari beras menir dan ampas kedelai dan (2) mengetahui daya terima terhadap produk *snack bar* dari beras menir dan ampas kedelai.

Penelitian ini menggunakan metode R&D (*Research and Development*), dengan model penelitian 4D (*define, design, development, and dissemination*). Untuk uji daya terima produk menggunakan uji validasi dengan melibatkan 3 orang *expert* dan uji organoleptik dengan 30 orang panelis konsumen.

Hasil yang diperoleh dari penelitian yaitu, 1) Pengembangan produk *snack bar* dari beras menir dan ampas kedelai menggunakan teknik manual dengan alas kertas minyak . Pada tahap pencampuran bahan, adonan harus segera dicetak agar tidak mengeras sebelum dicetak. 2) Hasil uji daya terima produk yang dilakukan dengan melibatkan 30 orang panelis konsumen memperoleh rerata penilaian agak suka pada semua aspek yang dinilai. Hal ini menunjukkan bahwa produk *snack bar* ini cukup disukai oleh masyarakat luas.

**Kata kunci :** Beras Menir, Ampas Kedelai, *Snack Bar*, Uji Daya Terima

## **ABSTRACT**

**Nurdiana.2024.** “*UTILIZATION OF DETECTIVE RICE GRAINS AND SOYBEAN DREGS FOR SNACK BAR*”. Tugas Akhir, Program Studi Diploma III Seni Kuliner, Politeknik Pariwisata Lombok. Pembimbing: (1) Ruwaida Fajriasanti, S.T., M.P.Par . (2) Muhammad Adieb Hidayatullah, M.Pd.

*In Indonesia, detective rice grains and soybean pulp are often used as animal feed, even though both still have good nutritional content. Therefore, utilizing them as snack bars can add economic value to both wastes. This research aims to: (1) determine the technique of making snack bar products from detective rice grains and soybean dregs and (2) determine the acceptability of snack bar products from detective rice grains and soybean dregs.*

*This research uses the R&D (Research and Development) method, with a 4D (define, design, development, and dissemination) research model. For product acceptability test using validation test involving 3 experts and organoleptic test with 30 consumers panelist.*

*The results obtained from the research are, 1) Product development of snack bars from detective rice grains and soybean dregs using manual techniques with a base of oil paper. At the stage of mixing the ingredients, the dough must be molded immediately so that the dough does not harden before molding. 2) The result of the product acceptance test conducted involving 30 consumer panelist obtained an average rating of somewhat like in all aspect assessed. This shows that this snack bar product is quite liked by the public.*

**Keywords:** *Rice Groats, Soybean Dregs, Snack Bar, Acceptability Test*