

## RINGKASAN

**Pembuatan *Snack Bar* dari Tepung Pisang dengan *Topping* Kacang Sacha Inchi di Pusat Penelitian Sukosari** Nurrizqika Arina Salsabila, NIM. B41210605, Tahun 2024, 66 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dosen Pembimbing Ibu Dr. Elly Kurniawati, S.TP, M.P.

Pusat Penelitian Sukosari merupakan sebuah lembaga penelitian yang bertugas dalam penelitian ilmiah tentang tebu yang berdiri sejak tahun 2012. Kegiatan umum di Pusat Penelitian Sukosari yaitu diversifikasi usaha. Bentuk diversifikasi usaha yang dilakukan oleh Pusat Penelitian Sukosari adalah membuat produk dari bahan baku beberapa jenis varietas pisang dan tebu. Selain melakukan diversifikasi produk pangan di laboratorium pengolahan pangan, Puslit Sukosari juga berfokus pada pengembangan budidaya tanaman tebu dengan berbagai varietes metode kultur jaringan di laboratorium kultur jaringan.

Tepung pisang merupakan salah satu produk sampingan dari pisang cavendish..Tepung pisang dapat diolah menjadi produk *snack bar* karena tinggi akan karbohidrat serta mengandung protein dan serat. Tepung pisang juga merupakan bahan bebas gluten (*gluten-free*) secara alami, karena pisang tidak mengandung protein gluten. Prinsip pembuatan *snack bar* pada dasarnya adalah pencampuran pemanggangan, pendinginan, dan pemotongan.

Dalam pembuatan *snack bar* ini, terdapat penambahan topping kacang sachu inchi. Pemilihan kacang sachu inchi dalam pembuatan *snack bar* ini dikarenakan biji sachu inchi mengandung protein yang baik. Terdapat 2 parameter yang dianalisis dalam produk *snack bar* tepung pisang. Kadar air yang terkandung dalam *snack bar* tepung pisang adalah 11,28 %, sedangkan kadar proteinnya adalah 2,58%.

**Kata kunci:** tepung pisang, *snack bar*, kacang sachu inchi