

RINGKASAN

Pengaruh Nangka Terhadap Sifat Sensoris, Mutu Fisik dan Kimia Pada Foodbars Tepung Mocaf dan Tepung Labu Kuning, Berliani Mufida Wahyuningtyas, NIM B32141520, Tahun 2017, 64 Halaman, Teknologi Industri Pangan, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mulia Winirsya Apriliyanti, S.TP, MP (Pembimbing I).

Indonesia merupakan salah satu negara kepulauan yang ada di dunia dan beriklim tropis. Hal ini menyebabkan Indonesia sering kali dilanda musibah bencana alam, seperti tanah longsor, banjir, tsunami dll. Terkadang sulitnya akses jalan yang ditempuh untuk menuju lokasi bencana, menyebabkan bantuan untuk korban bencana terhambat. Bantuan tersebut berupa pangan maupun obat-obatan. Dalam hal ini korban bencana seringkali kekurangan akan pangan untuk memulihkan energi mereka. Oleh karena itu, dalam hal ini dibutuhkan pangan darurat yang mengandung tinggi kalori sebagai makanan alternatif seperti *snackbar* atau *foodbars*.

Foodbars merupakan salah satu makanan ringan berbentuk balok atau batang dan umumnya dikonsumsi sebagai camilan atau kudapan. Menurut Budiman (2009) snack tinggi energi berupa bar sudah banyak dijual dipasar swalayan merupakan jenis snack sehat yang banyak mengandung energi, protein dan serat. Penelitian mengenai pangan darurat dalam bentuk *foodbars* telah dilakukan oleh Ferawati (2009) menggunakan campuran bahan baku pisang ambon dan terigu dengan sumber protein kacang kedelai. Chandra (2010) melakukan penelitian *snackbar* berbahan baku sorgum, tepung maizena, dan tepung ampas tahu. Christian (2011) melakukan penelitian mengenai pengolahan banana bars dengan inulin sebagai alternatif pangan darurat menggunakan tepung tempe sebagai sumber protein.

Seiring dengan berkembangnya teknologi, di Indonesia sudah banyak di produksi tepung mocaf dan tepung labu kuning. Namun banyak sekali masyarakat yang kurang memanfaatkan tepung mocaf dan tepung labu kuning. Oleh sebab itu, penelitian ini dilakukan untuk memanfaatkan bahan baku non terigu yaitu tepung

mocaf dan juga tepung labu kuning untuk dijadikan sebagai bahan baku pembuatan *foodbars* sebagai alternatif pangan darurat.

Penelitian dilaksanakan pada tanggal 1 Februari 2017 sampai 1 Mei 2017, dengan menggunakan beberapa parameter pengujian yakni parameter fisik (Tekstur), parameter kimia (kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat), dan parameter organoleptik (uji hedonik). Pola rancangan percobaan yang dipakai adalah Rangkaian Acak Lengkap (RAL) 2 Faktorial dengan perlakuan penambahan nangka dan konsentrasi nangka.

Hasil penelitian penambahan jenis nangka (segar, semi basah dan kering) memberikan pengaruh nyata terhadap terhadap sifat sensoris (uji hedonic), mutu fisik (tekstur) dan kimia (kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein, kadar karbohidrat) pada *foodbars*. Penambahan konsentrasi nangka (5%, 10% dan 15%) hanya memberikan pengaruh nyata terhadap sifat sensoris (tekstur) dan mutu kimia (kadar air). Penambahan jenis nangka dan konsentrasi nangka yang optimal untuk menghasilkan produk *foodbars* yaitu pada perlakuan nangka semi basah dengan konsentrasi 10%.