

ABSTRAK



UNIVERSITAS ESA UNGGUL
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
PROGRAM STUDI ILMU GIZI
SKRIPSI, AGUSTUS 2017

NOVITA GRASELLA
ANALISIS DAYA TERIMA DAN NILAI GIZI *FOOD BAR* DENGAN
CAMPURAN TEPUNG UBI UNGU (*Ipomoea batatas*), KACANG HIJAU
(*Vigna radiata*) DAN LABU KUNING (*Cucurbita moschata*) UNTUK
PANGAN DARURAT BENCANA (*EMERGENCY FOOD*)

xi, VI BAB, 81 Halaman, 27 Tabel, 1 Grafik, 11 Lampiran

Latar Belakang: Pangan darurat atau *Emergency Food Product (EFP)* adalah makanan yang memiliki energi dan densitas zat gizi yang tinggi untuk korban bencana alam dan bersifat *ready to eat*. Salah satu alternatif produk pangan yang memenuhi syarat pangan darurat adalah *food bar*. *Food bar* merupakan salah satu produk pangan olahan kering berbentuk batang yang memiliki umur simpan yang cukup panjang. Bahan yang bisa digunakan untuk pembuatan *food bar* adalah tepung ubi ungu, tepung kacang hijau dan tepung labu kuning. Penggunaan bahan lokal diharapkan dapat menambah manfaat dari bahan itu sendiri.

Tujuan: Menganalisis daya terima dan nilai gizi *food bar* berbahan campuran tepung ubi ungu (*Ipomoea batatas*), tepung kacang hijau (*Vigna radiata*) dan tepung labu kuning (*Curcubita moschata*).

Metode: Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen murni menggunakan instrumen *Visual Analogue Scale (VAS)*. Analisis statistik yang digunakan adalah uji *one way ANOVA (95% CI)* dan uji lanjut *Bonferroni*.

Hasil: Hasil pengujian tingkat kesukaan *food bar* ditentukan berdasarkan rata-rata yang paling tinggi dari nilai kesukaan terhadap semua parameter (warna, aroma, rasa, tekstur dan keseluruhan) yang dilakukan terhadap 25 panelis agak terlatih. Produk *food bar* dengan formulasi G3 merupakan produk terpilih berdasarkan uji hedonik rata-rata sebesar 372.56. Hasil analisis nilai gizi produk *food bar* G3 memiliki kadar air 0.23%, kadar abu 3.49%, protein 19.87, lemak 20.28%, serat kasar 0.47%, karbohidrat 55.66% dan energi sebanyak 5.35 kkal/g atau 267.5 kkal/bar.

Kesimpulan: Produk *food bar* G3 merupakan produk terpilih berdasarkan hasil uji hedonik dan hasil analisis nilai gizi telah memenuhi syarat sebagai pangan darurat.

Kata kunci: *Food bar*, Kacang Hijau, Labu Kuning, Pangan Darurat, Ubi Ungu.

Daftar Bacaan : 71, (2002-2016)

ABSTRACT



ESA UNGGUL UNIVERSITY
FACULTY OF HEALTH
NUTRITION SCIENCE DEPARTMENT
UNDERGRADUATE THESIS, AUGUST 2017

NOVITA GRASELLA
ORGANOLEPTIC ANALYSIS AND NUTRITIONAL VALUE OF *FOOD BAR WITH MIXED FLOUR OF PURPLE SWEET POTATO (Ipomoea batatas), MUNG BEANS (Vigna radiata) AND PUMPKIN (Cucurbita moschata) FOR EMERGENCY FOOD*

xi, VI Chapter, 81 Pages, 27 Tables, 1 Chart, 11 Attachments

Background: Emergency food products (EFPs) are foods that have high energy and density of nutrients for victims of natural disasters that can be consumed directly in an emergency. One alternative food products that meet the requirements of food emergency is food bar. Food bar is one of the dry food products shaped stems that and have a long shelf life. Materials that can be used for the manufacture of food bars are purple-flashed sweet potato, mung bean flour and pumpkin flour. The use of local materials is expected to add to the benefits of the material itself.

Objective: To analyze the acceptance and nutritional value of food bar made from purple sweet potato flour (*Ipomoea batatas*), mung bean flour (*Vigna radiata*) and pumpkin flour (*Curcubita moschata*).

Method: This research is pure experiment using the Visual Analogue Scale (VAS) instruments. Statistical test used one way ANOVA (95% CI) and post hoc test (*Bonferroni*).

Result: The results of the testing of food bar preferences were determined by the highest average of the preferences on all parameters (color, flavor, taste, texture and overall) of 25 rather skillfully trained panels. The food bar product with G3 formulation is the product chosen based on the average hedonic test of 372.56 mm. The result of nutritional analysis of G3 food bar has 0.23% moisture content, ash content of 3.49%, 19.87% protein, 20.28% fat, crude fiber 0.47%, 55.66% carbohydrate and 5.35 kcal/g or 267.5 kcal/bar.

Conclusion: G3 food bar product were selected products based on hedonic test results and nutritional value analysis results were suited with emergency food product requirements.

Keywords: Emergency Food, Food bar, Mung beans, Pumpkin, Purple sweet potato.

Bibliography : 71, (2002-2016)