

## ABSTRAK

**Latar Belakang:** Pemberian Makanan Tambahan pada anak sekolah diberikan dalam rangka menurunkan angka gizi buruk pada anak usia sekolah. Bahan pangan PMT-AS sebaiknya menggunakan bahan makanan hasil pertanian hasil setempat. Buah sukun yang dalam bentuk tepung sukun akan mudah untuk disimpan dalam jangka waktu yang cukup lama dibandingkan dalam bentuk buah segarnya. Dalam bentuk tepung sukun juga dapat dijadikan beraneka ragam makan yang dapat mengangkat bahan pangan lokal, yang menjadi salah satu syarat untuk pembuatan makanan tambahan untuk anak sekolah. **Tujuan:** Menganalisis formulasi, karakteristik, daya terima dan nilai zat gizi pada pembuatan bakpao dengan penambahan tepung sukun sebagai Pemanfaatan Tepung Sukun dan Tepung kacang Hitam. **Metode:** Penelitian ini bersifat eksperimental menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL). Eksperimen dilakukan dengan menambahkan 2 bahan untuk kulit, dengan 4 perlakuan yang berbeda, 2 kali pengujian yaitu uji zat gizi dan uji organoleptik. **Hasil Penelitian:** Produk bakpao terpilih terdapat pada F2 dengan penambahan 40g tepung sukun dan 40g tepung kacang hitam. Hasil uji zat gizi produk terpilih protein 8.17%, lemak 5.29%, karbohidrat 37.29%, 1.21%, kadar air 48.03% , kadar abu 48.03%, kalsium 331.24% dan angka lempeng total  $3,2 \times 10^2$  dan pada uji kesukaan sebesar warna 3.26, aroma 3.08, rasa 3.28, tekstur 3.22 dan keseluruhan 3.46.

**Kata kunci:** Bakpao, PMT-AS, pangan lokal, uji zat gizi, uji organoleptik.