

ABSTRAK



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

DELLA JUITA

ANALISIS DAYA TERIMA DAN NILAI GIZI *FOOD BAR* DENGAN CAMPURAN TEPUNG TALAS BOGOR (*COLOCASIA ESCULENTA* (L) SCHOTT), KACANG MERAH (*PHASEOLUS VULGARIS* L.), DAN LABU KUNING (*CUCURBITA MOSCHATA*) UNTUK PANGAN DARURAT BENCANA (*EMERGENCY FOOD*)

xix, VI BAB, 102 Halaman, 25 Tabel

Latar Belakang: Salah satu dampak yang dirasakan ketika terjadi bencana alam adalah sulitnya akses ke bahan pangan. Produk pangan darurat yang praktis dan dapat memenuhi kebutuhan energi 2100 Kkal/hari dibutuhkan ketika terjadi bencana. *Food bar* menjadi salah satu alternatif pangan darurat yang praktis dan dapat langsung dimakan tanpa perlu diolah terlebih dahulu. *Food bar* dibuat dengan bahan utama menggunakan bahan pangan lokal seperti tepung talas Bogor, tepung kacang merah, dan tepung labu kuning.

Tujuan: Menganalisis daya terima, formulasi, dan nilai gizi pada *food bar* dengan campuran tepung talas Bogor (*Colocasia esculenta* (L) Schott), kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.), dan labu kuning (*Cucurbita moschata*) untuk pangan darurat bencana (*emergency food*).

Metode Penelitian: Jenis penelitian ini merupakan penelitian experimental dengan menggunakan formulasi *food bar* terpilih dari 4 formulasi untuk diuji nilai gizinya. Formulasi *food bar* diberikan kepada 25 panelis. Analisis data statistik yang digunakan dalam penelitian ini adalah uji *one way* ANOVA dan analisis nilai gizi menggunakan analisis proksimat & *Bomb Calorimeter*.

Hasil penelitian: Analisis statistik menunjukkan adanya perbedaan daya terima terhadap formulasi *food bar* dengan nilai $p < 0.05$. *Food bar* yang terpilih yaitu formulasi D2 yang terdiri dari 25% tepung talas Bogor, 16.7% tepung kacang merah, 8.3% tepung labu kuning. Analisis nilai gizi *food bar* D2 menghasilkan kadar air 0.23%, kadar abu 3.54%, serat kasar 0.47%, lemak 20.76%, protein 19.55%, karbohidrat 55.45%, dan energi 5.47 kalori per gram.

Kesimpulan: *Food bar* D2 memberikan energi sebesar 273.5 kalori dengan makronutrientnya sebesar 14.3% untuk protein, 34.15% untuk lemak, dan 40.54% untuk karbohidrat.

Daftar Bacaan : 63 (2002-2017)

Kata kunci: *food bar*, kacang merah, labu kuning, pangan darurat, talas Bogor

ESA UNGGUL UNIVERSITY
FACULTY OF HEALTH SCIENCES
NUTRITION SCIENCES MAJOR
UNDERGRADUATE THESIS, AUGUST 2017

DELLA JUITA

ANALYSIS OF ACCEPTANCE AND NUTRITIONAL VALUE OF FOOD BAR WITH MIX FLOUR BOGOR TARO (*COLOCASIA ESCULENTA* (L) SCHOTT), RED BEANS (*PHASEOLUS VULGARIS* L.), AND YELLOW PUMPKIN (*CUCURBITA MOSCHATA*) FOR EMERGENCY FOOD

xix, VI CHAPTER, 102 Pages, 25 Table

Background: One of the perceived impacts of natural disasters is the difficulty to access food. So it needs emergency food products which can meet the energy needs 2100 Kcal / day. Food bar becomes one of the alternative food that can be directly consumed without the need to be processed first. Food bar was made by the main ingredients using local food such as Bogor taro flour, red bean flour, and pumpkin flour.

Objective: Analyzing the acceptability, formulation, and nutritional value of food bars with Bogor taro flour (*Colocasia esculenta* (L) Schott), red beans (*Phaseolus vulgaris* L.), and yellow pumpkin (*Cucurbita moschata*) for emergency food.

Methods: This type of research is a experimental testing using the selected food bar of 4 formulations to test its nutritional value. The food bar formulation is given to 25 panelists. Statistical data analysis was used in this research as one way of ANOVA test and Analysis of nutritional value using proximate analysis & *Bomb Calorimeter*.

Result of research: Statistical analysis showed the difference of acceptance to food bar formulation with p value <0.05. The selected food bar which is D2 formulation consists of 25% Bogor taro flour, 16.7% red bean flour, 8.3% yellow pumpkin flour. Nutritional value analysis of food bar D2 consists of 0.23% , ash content of 3.54%, crude fiber 0.47%, fat 20.76%, 19.55% protein, 55.45% carbohydrate, and energy 5.47 calories/gram.

Conclusion: Food bar D2 provides total energy 273.5 calories consist of macronutrients which are 14.3% protein, 34.15% fat, and 40.54% carbohydrates.

Reading list : 63 (2002-2017)

Keywords: Bogor taro, emergency, food bar, pumpkin yellow, red bean