

## ABSTRAK

Penelitian yang telah dilakukan ini bertujuan untuk mendapatkan perbandingan yang tepat antara tepung ubi jalar putih dengan tapioka dalam pembuatan *food bars*, serta mengetahui pengaruh lama pemanggangan sehingga menghasilkan *food bars* yang baik.

Penelitian yang dilakukan meliputi penelitian pendahuluan dan penelitian utama. Penelitian pendahuluan yaitu analisis bahan baku tepung ubi jalar putih, yaitu uji kadar pati (Metode Luff Schoorl), serta uji kadar protein (Metode Kjedahl) pada tutut. Rancangan percobaan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan pola faktorial 3x3 dengan tiga kali pengulangan. Data analisis diolah dengan menggunakan analisis variansi (ANAVA) dan uji lanjut Duncan. Variabel yang digunakan terdiri dari perbandingan tepung ubi jalar putih : tapioka (T) yaitu 1:1 (T<sub>1</sub>), 2:1 (T<sub>2</sub>), 3:1 (T<sub>3</sub>), dan lama pemanggangan (P) yaitu 15 menit (P<sub>1</sub>), 20 menit (P<sub>2</sub>), dan 25 menit (P<sub>3</sub>).

Hasil menunjukkan bahwa tepung ubi jalar putih yang digunakan dalam pembuatan *food bars* memiliki kadar pati sebesar 70,46% dan tutut memiliki kadar protein sebesar 10,82%. Perlakuan terpilih pada penentuan perbandingan tepung ubi jalar putih dengan tapioka berdasarkan uji organoleptik (uji hedonik) adalah pada perbandingan tepung ubi jalar putih dengan tapioka 1:1. Analisis yang dilakukan terdiri dari uji kimia, yaitu analisis kadar air (Metode Gravimetri), kadar pati (Metode Luff Schoorl), dan kadar protein (Metode Kjedahl), yaitu *food bars* dengan suhu pemanggangan 100°C dan lama pemanggangan selama 15 menit dengan kadar air sebesar 17,56 %, kadar pati sebesar 12,21 % dan kadar protein sebesar 12,25 %.

## ABSTRACT

*The Research that has been carried out aims to get the right ratio between white sweet potato flour with tapioca in the manufacture of food bars, as well as determine the effect of roasting time to produce good food bars.*

*The research was conducted on the preliminary research and primary research. The preliminary study is the analysis of raw materials white sweet potato starch, starch (Luff Schoorl method), as well as the protein content (Method Kjeldahl) on snail. The experimental design used in this research was a Randomized Block Design (RBD) with a 3x3 factorial design by three times repetition. Data were processed using analysis of variance (ANOVA) and Duncan test. The variables used in this research consist of comparison of white sweet potato flour with tapioca (T) which is 1:1 (T<sub>1</sub>), 2:1 (T<sub>2</sub>), 3:1 (T<sub>3</sub>), and long roasting (P) is 15 minutes (P<sub>1</sub>), 20 minutes (P<sub>2</sub>) and 25 minutes (P<sub>3</sub>).*

*The results showed that the white sweet potato flour used in the manufacture of food bars have a starch content of 70,46% and snail has a protein content of 10,82%. Treatment was elected to the determination of white sweet potato flour comparison with tapioca based on the organoleptic (hedonic test) is the ratio of white sweet potato flour with tapioca 1 : 1. Analysis conducted consists of a chemical test, the analysis of water content (Methods Gravimetry), starch (Methods Luff Schoorl), and protein content (Method Kjeldahl), namely food bars by roasting temperature of 100°C and long roasting for 15 minutes with a water content of 17,56%, amounting to 12,21% starch content and protein content of 12,25%.*