

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini untuk memperoleh produk pangan darurat dan diharapkan sebagai alternatif produk pangan yang memiliki kandungan gizi lengkap sehingga dapat memenuhi kebutuhan energi.

Penelitian ini menggunakan rancangan percobaan faktorial 3×3 dalam rancangan acak kelompok (RAK) dalam ulangan sebanyak 3 kali, dimana faktornya meliputi : pengaruh konsentrasi bubur buah (A) yang terdiri dari tiga taraf, yaitu a_1 (5%), a_2 (10%), a_3 (15%) serta konsentrasi tepung kedelai (B) yang terdiri dari 3 taraf, yaitu b_1 (14%), b_2 (16%), b_3 (18%). Respon pada penelitian ini adalah respon kimia, yaitu kadar protein, kadar karbohidrat, dan kadar lemak. Respon fisik yaitu kekerasan. Respon organoleptik yang meliputi warna, rasa, dan tekstur dan pengujian aktivitas antioksidan pada sampel terpilih.

Konsentrasi bubur buah berpengaruh nyata terhadap kadar karbohidrat, kadar protein, kadar lemak, kekerasan, rasa, dan warna. Konsentrasi tepung kedelai berpengaruh nyata terhadap kadar karbohidrat, kadar protein, kadar lemak, tekstur, dan kekerasan. Interaksi antara konsentrasi bubur buah dan tepung kedelai berpengaruh nyata terhadap kadar karbohidrat, kadar protein, kadar lemak, dan kekerasan pada *fit bar black mulberry*.

Berdasarkan respon fisik dan respon kimia yang telah dilakukan $a_3 b_3$ (konsentrasi bubur buah 15% dan konsentrasi tepung kedelai 18%) adalah produk terpilih dengan kadar karbohidrat 43,21%, kadar protein 11,53%, kadar lemak 9,23%, kekerasan 2,15 mm/sec/100 gram, dan aktivitas antioksidan sebesar 139,480 ppm (sedang).

Kata Kunci: *black mulberry*, tepung kedelai, *fit bar*