

INTISARI

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh perbandingan tepung beras merah dengan tepung kacang hijau dan konsentrasi bahan pengisi terhadap karakteristik *food bars*. Memanfaatkan tepung beras merah dan tepung kacang hijau dan bahan pengisi yang digunakan untuk meningkatkan kandungan gizi *food bars*.

Rancangan percobaan yang digunakan pada penelitian ini adalah pola faktorial (3x3) dalam Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 3 kali ulangan. Rancangan perlakuan yang akan dilakukan pada penelitian ini terdiri dari 2 faktor yaitu, perbandingan tepung beras merah dengan tepung kacang hijau a1 (1:1), a2 (2:1), a3 (3:1) dan faktor konsentrasi bahan pengisi b1 (10%), b2 (8%), b3 (6%) sehingga diperoleh 27 satuan percobaan. Variabel respon organoleptik meliputi warna, rasa, tekstur dan aroma. Analisis kimia yang dilakukan adalah kadar pati dengan metode *luff-schoorl*, kadar protein dengan metode kjeldahl kadar air dengan gravimetri dan sampel terpilih analisis kadar serat pangan dengan metode multienzim, kadar lemak metode metode soxhlet dan uji fisik yaitu uji tekstur.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa produk *food bars* yang terbaik adalah perlakuan a2b2 (perbandingan tepung beras merah dengan tepung kacang hijau 2:1 dengan konsentrasi bahan pengisi 8%) dengan kadar air 13,83%, kadar protein 10,27%, kadar pati 21,50% dan kadar serat pangan 18,2084%. Pada perlakuan a2b3 (perbandingan tepung beras merah dengan tepung kacang hijau 2:1 dengan konsentrasi bahan pengisi 6%) dengan kadar air 12,00%, kadar protein 10,81%, kadar pati 22,31% dan kadar serat pangan 19,2345%.

Kata Kunci : *Food Bars*, Tepung Beras Merah, Tepung Kacang Hijau, Bahan Pengisi.