

ABSTRAK

Telah dilakukan penelitian mengenai pembuatan *food bar* dengan menggunakan perbandingan tepung ubi jalar dengan tepung mocaf dan jenis ikan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mendapatkan perbandingan tepung ubi jalar dengan tepung mocaf dan jenis ikan yang tepat terhadap karakteristik *food bar*.

Penelitian ini meliputi penelitian pendahuluan dan utama. Pada penelitian pendahuluan dilakukan untuk menentukan suhu dan waktu pemanggangan. Pada penelitian utama digunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) yang terdiri dari 2 faktor yaitu faktor A (Perbandingan tepung ubi jalar dengan tepung mocaf) yang terdiri 3 taraf yaitu a_1 (1:1), a_2 (1:2), a_3 (2:1) dan faktor B (Jenis ikan) yang terdiri dari 3 taraf yaitu b_1 (Ikan nila), b_2 (Ikan kerapu), b_3 (Ikan bandeng). Respon pada penelitian utama meliputi respon kimia yaitu kadar air dengan metode gravimetri dan kadar protein dengan metode kjehdahl serta respon organoleptik yaitu rasa, tekstur, aroma dan warna dengan metode uji hedonik.

Suhu dan waktu pemanggangan yang digunakan pada penelitian utama adalah 100°C selama 30 menit. Hasil penelitian utama menunjukkan bahwa perbandingan tepung ubi jalar dengan tepung mocaf berpengaruh nyata terhadap rasa, tekstur, aroma dan warna tetapi tidak berpengaruh terhadap kadar air dan kadar protein. Jenis ikan berpengaruh nyata terhadap rasa, warna, aroma, tekstur dan kadar air tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap kadar protein. Interaksi perbandingan tepung ubi jalar dengan tepung mocaf dan jenis ikan berpengaruh terhadap rasa, tekstur dan aroma tetapi tidak berpengaruh terhadap warna, kadar air dan kadar protein.

Kata Kunci : Tepung Ubi Jalar, Tepung Mocaf, Jenis Ikan, *Food Bar*