

INTISARI

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh perbandingan tepung ampas kelapa, tepung kacang hijau dan tepung ubi ungu, untuk mengetahui suhu dan lama pemanggangan yang optimal, serta untuk mengetahui karakteristik *food bars*.

Manfaat penelitian ini adalah untuk mengetahui proses pengolahan *food bars*, memanfaatkan dan meningkatkan produktivitas pangan lokal sebagai diversifikasi produk pangan, memperkenalkan pada masyarakat dan mengangkat nilai ekonomis bahan pangan alternatif tepung ampas kelapa, tepung ubi jalar ungu dan tepung kacang hijau sebagai salah satu bahan baku pembuatan produk pangan yang kaya akan nutrisi dan pemanfaatannya dalam mengurangi penggunaan tepung terigu.

Penelitian ini terdiri dari penelitian pendahuluan dan penelitian utama. Penelitian pendahuluan meliputi pembuatan dan analisis bahan baku serta penentuan formulasi *food bars* terbaik menggunakan uji organoleptik. Pada penelitian utama yaitu menentukan suhu pemanggangan yang terbaik. Respon pada penelitian ini adalah respon kimia berupa analisis karbohidrat, protein, lemak, kadar air dan kadar serat kasar. Respon fisik yaitu kekerasan dan daya patah serta respon organoleptik meliputi warna, rasa, aroma dan tekstur.

Berdasarkan hasil penelitian pendahuluan, formulasi terpilih berdasarkan respon organoleptik uji hedonik adalah formulasi dengan perbandingan 3:1:2 dengan perbandingan formula tepung ampas kelapa 23,75%, tepung kacang hijau 7,91%, dan tepung ubi jalar ungu 15,83%. Penelitian utama hasil uji organoleptik dan respon kimia menunjukkan bahwa produk terpilih yaitu 813 yaitu pemanggangan dengan suhu 120°C. Kadar karbohidrat 21,24%, kadar protein 8,75% dan kadar lemak 25,88%.

ABSTRACT

The purpose of this research is to found out influence comparison flour dregs coconut , flour green beans and flour sweet purple , to know the temperature and long roasting optimal , and to know characteristic food bars .

The benefit of this research is to know processing food bars, harness and increase productivity local food as diversify food products , introduced at the community and raised economic value alternative foodstuffs flour dregs coconut , flour sweet potato purple and flour green beans as one of raw materials making food products rich in nutrients and its use in reducing the use of wheat flour .

This research comprises preliminary research and primary research. Preliminary research include making and analysis of raw materials and determination formula food bars best use organoleptik test. In the primary research determining best temperature roasting. Response to this study was an analysis of carbohydrates chemical , protein , fat , levels of water and and rough levels .Namely respok physical violence and the broken and response organoleptik covering color , think , scent and texture .

According to the preliminary study, formulations based on an elected organoleptik the hedonik is formulations by comparison 3: 1: 2 by comparison formula flour dregs coconut 23,75 % , flour green beans 7,91 % , and flour sweet potato purple 15,83 % .Main research test organoleptik and shows that the chemical products that are elected a2 toaster temperature 120oc .Carbohydrate content of 21,24 % s , protein content Of 8,75 % and fat content of 25,88 % .

