

Dewi putri setyowati. 2023. Pengaruh Proporsi Tepung Mocaf (*Modified cassava flour*) Dan Tepung Kacang Tanah (*Arachis hypogaea L.*) Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik *Food Bar*. Dibawah Bimbingan Dr. Khoirin Maghfiroh, S.Pd.,M.Si.

RINGKASAN

Salah satu kegemaran masyarakat di Indonesia adalah mengonsumsi jajanan yang tinggi lemak dan rendah serat. Jika dikonsumsi secara terus menerus dapat berdampak pada kesehatan tubuh karena memiliki gizi yang tidak seimbang, juga gaya hidup modern yang diiringi dengan kemajuan teknologi saat ini memungkinkan masyarakat dalam mengonsumsi makanan yang praktis dan siap saji (*fast food*) untuk memenuhi kebutuhannya, namun *fast food* memiliki kelemahan yaitu kandungan karbohidrat tinggi. Masalah pola konsumsi pangan tersebut perlu segera diatasi dengan cara mengolah produk makanan yang praktis. Salah satu olahan pangan yang bersifat praktis adalah *food bar*. menganalisis sifat kimiawi dan organoleptik *food bar* berbahan dasar tepung mocaf dan tepung kacang tanah.

Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) satu faktor yaitu formulasi tepung mocaf dan tepung kacang tanah. Terdapat tiga perlakuan proporsi tepung mocaf dan tepung kacang hijau yaitu 70g : 30g, 50g : 50g, 30g : 70g. Analisis data untuk proporsi tepung mocaf dan tepung kacang tanah yang berbeda terhadap kesukaan menggunakan uji hedonic, dan dengan uji one way anova, dilanjutkan uji BNT. Analisis kimia yang dilakukan meliputi kadar air, kadar abu, dan kandungan serat.

Uji kadar air tidak ada perbedaan ($p=0,36$), sedangkan ada perbedaan untuk uji kadar abu ($p=0,00$), uji kadar serat ($p=0,00$). Uji organoleptik menunjukkan bahwa terdapat perbedaan aroma ($p=0,047$) dan tekstur ($p=0,028$) diantara ketiga formulasi, ada perbedaan dari komponen rasa ($p=0,016$) dan warna ($p=0,00$). Formula terbaik adalah *food bar* formula A2 karena memiliki nilai rerata tertinggi pada uji efektifitas.

Terdapat perbedaan pada kadar abu dan kadar serat sedangkan untuk kadar air tidak berbeda. Serta terdapat perbedaan pada komponen uji organoleptik, aroma, warna, tekstur, dan rasa.

Kata Kunci : *Food bar*, Kacang Tanah, Mocaf

Dewi putri setyowati. 2023. The Effect of Proportions of Mocaf Flour (*Modified Cassava Flour*) and Peanut Flour (*Arachis hypogaea L.*) on Chemical and Organoleptic Properties of Food bar. Under the Guidance of Dr. Khoirin Maghfiroh, S.Pd.,M.Si.

SUMMARY

One of the hobbies of people in Indonesia is consuming snacks that are high in fat and low in fiber. If consumed continuously it can have an impact on body health because it has unbalanced nutrition, also a modern lifestyle accompanied by current technological advances allows people to consume practical and ready-to-eat food (fast food) to meet their needs, but fast food has The downside is the high carbohydrate content. The problem of food consumption patterns needs to be addressed immediately by processing practical food products. One of the practical food preparations is a food bar. Analyzed the chemical and organoleptic properties of food bars made from mocaf flour and peanut flour.

This study used a completely randomized design (CRD) with one factor, namely formulations of mocaf flour and peanut flour. There were three proportions of mocaf flour and mung bean flour, namely 70g : 30g, 50g : 50g, 30g : 70g. Data analysis for different proportions of mocaf flour and peanut flour on preferences used the hedonic test, and with the one way ANOVA test, continued with the BNT test. The proximate analysis performed included moisture content, ash content, and fiber content.

There was no difference in the moisture content test ($p=0.36$), whereas there was a difference in the ash content test ($p=0.00$), the fiber content test ($p=0.00$). Organoleptic tests showed that there were differences in aroma ($p=0.047$) and texture ($p=0.028$) between the three formulations, there were differences in the components of taste ($p=0.016$) and color ($p=0.00$). The best formula is food bar formula A2 because it has the highest average value in the effectiveness test.

There is a difference in the ash content and fiber content while the water content is not different. And there are differences in the organoleptic test components, aroma, color, texture, and taste.

Keywords : Food bar, Mocaf, Peanuts