

## ABSTRACT

### PENGARUH KOMBINASI TEPUNG BEKATUL BERAS MERAH DAN TEPUNG KACANG KORO PEDANG (*Canavalia enformis L*) PADA *FOOD BAR* SEBAGAI PANGAN DARURAT

**Intan Nurpratiwi**

**362015721170**

**Latar belakang :** Penggunaan bahan baku kacang koro pedang dan tepung bekatul beras merah dalam pembuatan *food bar* sebagai pangan darurat. Makanan siap santap seperti *food bar* adalah salah satu pilihan untuk korban bencana dengan rendahnya akses terhadap air bersih. **Tujuan :** Mengetahui pengaruh kombinasi tepung kacang koro pedang dan tepung bekatul beras merah terhadap kadar *makronutrient* dan daya terima pada *food bar* sebagai pangan darurat. **Metode :** Merupakan penelitian eksperimental rancangan acak lengkap 3 formula *food bar* yang berbeda dengan presentase penggunaan tepung kacang koro pedang dan tepung bekatul beras merah yaitu 60% : 40%, 50% : 50% dan 40% : 60%. Analisis kimia untuk kadar *makronutrient*, uji organoleptik terhadap warna, rasa, aroma dan tekstur dan analisis statistik menggunakan uji Kruskall Wallis dan ANOVA satu arah dengan tingkat kepercayaan 95% dilanjutkan dengan uji bonferonni dan tamhane's Tukey. **Hasil :** Nilai signifikan pada kadar protein ( $p=0.001$ ) dan kadar lemak ( $p=0.001$ ) sedangkan untuk kadar karbohidrat nilai tidak signifikan ( $p=0.364$ ). Dan untuk uji organoleptik memiliki nilai tidak signifikan, warna ( $p=0.515$ ), rasa ( $p=0,793$ ), aroma ( $p=0.773$ ) dan tekstur ( $p=0.230$ ). **Kesimpulan :** Hasil analisis kadar *makronutrient* pada formula P1 sudah memenuhi syarat standar pangan darurat. Dibutuhkan 10 *bars* dengan berat 50 gram/bar untuk memenuhi syarat rekomendasi total kalori pangan darurat. Dan untuk uji organoleptik, formula P2 sebagai formula terpilih berdasarkan pilihan panelis.

**Kata kunci :** *tepung bekatul beras merah, tepung kacang koro pedang, food bar, pangan darurat*

## ABSTRACT

### COMBINATION EFFECT OF BROWN RICE BRAN FLOUR AND JACK BEAN (*Canavalia ensiformis L*) FLOUR ON FOOD BAR AS EMERGENCY FOOD

**Intan Nurpratiwi**

**362015721170**

**Background:** The ingredients of jack bean and brown rice bran was used in making food bars as emergency food. Ready-to-eat food such as food bars is the choice of victims with minimal access to clean water. **Objective:** To determine the effect combination of jack bean flour and brown rice bran flour on the macronutrients content and acceptability food bars as emergency food. **Method:** An experimental study with a completely randomized design (RAL) with three formula food bars with different percentage of jack bean flour and brown rice bran flour at the food bar such as 60%:40%, 50%:50% and 40%:60%. Chemical analysis for macronutrient content, organoleptic test for color, taste, aroma and texture and statistical analysis with Kruskal Wallis and one-way ANOVA with a 95% confidence level, was followed by Bonferonni and Tamhane's. **Result:** The results are significant in protein content ( $p=0.001$ ) and lipid content ( $p=0.001$ ) while for carbohydrate content there is no a significant ( $p=0.364$ ). And for organoleptic test there is no a significant for colour ( $p=0.515$ ), taste ( $p=0.793$ ), aroma ( $p=0.773$ ) and texture ( $p=0.230$ ). **Conclusion:** In macronutrient content analysis formula P1 have qualified for emergency food requirement. Needed 10 bars each 50 gram for qualify the recommendations of total calorie emergency food. And for the organoleptic test, formula P2 is the selected formula according to panelists' preference.

**Keywords:** *brown rice bran flour, emergency food, food bar, jack bean flour*