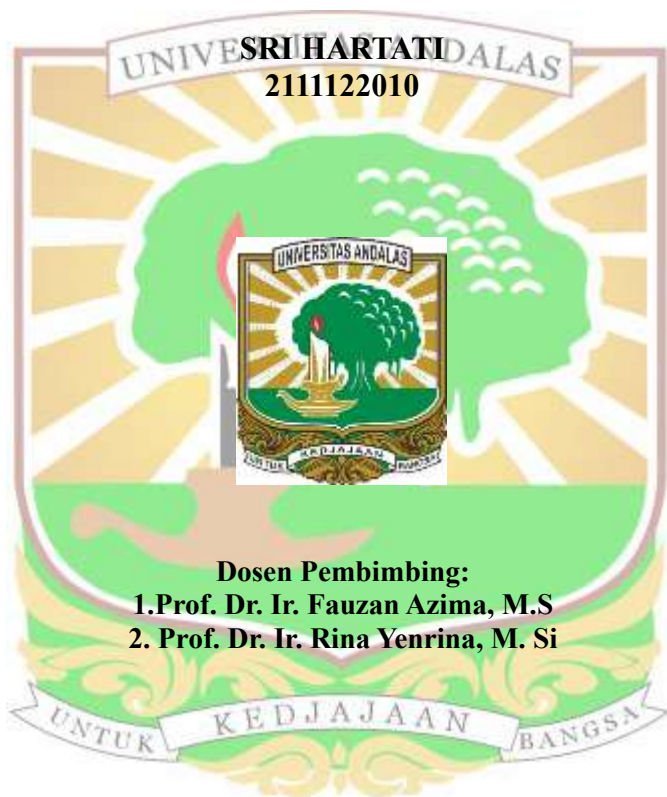


**PERBANDINGAN TEPUNG TEMPE DAN
TEPUNG LABU KUNING DALAM FORMULASI
BAHAN TERHADAP MUTU *FOOD BAR***



Dosen Pembimbing:
1. Prof. Dr. Ir. Fauzan Azima, M.S
2. Prof. Dr. Ir. Rina Yenrina, M. Si

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2025**

Perbandingan Tepung Tempe dan Tepung Labu Kuning dalam Formulasi Bahan Terhadap Mutu

Food bar

Sri Hartati, Fauzan Azima, Rina Yenrina

ABSTRAK

Food bar adalah produk pangan siap saji berbentuk batangan yang padat dan praktis, diformulasikan untuk memberikan asupan energi secara cepat dan seimbang dalam bentuk yang mudah dikonsumsi kapan saja. *Food bar* dapat dikembangkan dengan memanfaatkan bahan pangan lokal seperti tempe dan labu kuning guna meningkatkan kandungan nutrisi serta mendukung diversifikasi sumber daya pangan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengkaji pengaruh rasio tepung tempe dan tepung labu kuning terhadap mutu *food bar* serta menentukan formulasi yang paling unggul. Penelitian dirancang menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari empat perlakuan dan tiga ulangan. Analisis data dilakukan menggunakan ANOVA, dan apabila terdapat perbedaan yang signifikan, dilanjutkan dengan uji Duncan pada taraf signifikansi 5%. Parameter yang diamati mencakup sifat kimia (kadar air, abu, lemak, protein, karbohidrat, energi, dan aktivitas antioksidan), sifat fisik (kekerasan dan warna), mikrobiologi (jumlah total mikroba), serta uji organoleptik menggunakan metode hedonik (warna, aroma, tekstur, dan rasa). Perlakuan terbaik diperoleh pada formulasi B (tepung tempe:labu kuning 40:40 g) dengan karakteristik kimia meliputi kadar air 9,80%, protein 19,92%, lemak 21,85%, karbohidrat 46,06%, energi 467,47 kkal/100g, dan aktivitas antioksidan 50,10%. Karakteristik fisik berupa kekerasan 24,60 N/cm² dan warna 51,48° hue, C 15,63%, L 31,16% mikrobiologi <1,3 × 10⁴ CFU/g, serta disukai secara organoleptik yaitu warna 4,00 (suka), aroma 3,80 (suka), tekstur 3,70 (suka) dan rasa 3,95 (suka).

Kata Kunci: antioksidan; *food bar*; labu kuning; tempe; fungsional

Comparison of Tempe Flour and Pumpkin Flour in Ingredient Formulation on the Quality of Food bars

Sri Hartati, Fauzan Azima, Rina Yenrina

ABSTRACT

Food bar adalah produk pangan siap saji berbentuk batangan yang padat dan praktis, diformulasikan untuk memberikan asupan energi secara cepat dan seimbang dalam bentuk yang mudah dikonsumsi kapan saja. *Food bar* dapat dikembangkan dengan memanfaatkan bahan pangan lokal seperti tempe dan labu kuning guna meningkatkan kandungan nutrisi serta mendukung diversifikasi sumber daya pangan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengkaji pengaruh rasio tepung tempe dan tepung labu kuning terhadap mutu *food bar* serta menentukan formulasi yang paling unggul. Penelitian dirancang menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari empat perlakuan dan tiga ulangan. Analisis data dilakukan menggunakan ANOVA, dan apabila terdapat perbedaan yang signifikan, dilanjutkan dengan uji Duncan pada taraf signifikansi 5%. Parameter yang diamati mencakup sifat kimia (kadar air, abu, lemak, protein, karbohidrat, energi, dan aktivitas antioksidan), sifat fisik (kekerasan dan warna), mikrobiologi (jumlah total mikroba), serta uji organoleptik menggunakan metode hedonik (warna, aroma, tekstur, dan rasa). Perlakuan terbaik diperoleh pada formulasi B (tepung tempe:labu kuning 40:40 g) dengan karakteristik kimia meliputi kadar air 9,80%, protein 19,92%, lemak 21,85%, karbohidrat 46,06%, energi 467,47 kkal/100g, dan aktivitas antioksidan 50,10%. Karakteristik fisik berupa kekerasan 24,60 N/cm² dan warna 51,48° hue, C 15,63%, L 31,16% mikrobiologi <1,3 × 10⁴ CFU/g, serta disukai secara organoleptik yaitu warna 4,00 (suka), aroma 3,80 (suka), tekstur 3,70 (suka) dan rasa 3,95 (suka).

Keywords: antioxidant; *food bar*; functional; pumpkin; tempeh