

LAPORAN TUGAS AKHIR

Disusun guna mencapai derajat Ahli Madya Gizi

**SIFAT ORGANOLEPTIK DAN KANDUNGAN GIZI *FOOD BAR*
TEPUNG UBI UNGU, MOCAF, DAN TEPUNG TEMPE KACANG
TANAH SEBAGAI ALTERNATIF PANGAN DARURAT**

Disusun Oleh :

WIWIT CHOFIFAH

NIM. P2.06.31.1.23.050

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA GIZI TASIKMALAYA
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN TASIKMALAYA
KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
TAHUN 2026**





LAPORAN TUGAS AKHIR

Disusun guna mencapai derajat Ahli Madya Gizi

SIFAT ORGANOLEPTIK DAN KANDUNGAN GIZI *FOOD BAR* TEPUNG UBI UNGU , MOCAF, DAN TEPUNG TEMPE KACANG TANAH SEBAGAI ALTERNATIF PANGAN DARURAT

Disusun Oleh:

WIWIT CHOFIFAH

NIM.P2.06.31.1.23.050

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA TASIKMALAYA

JURUSAN GIZI

POLITEKNIK KESEHATAN TASIKMALAYA

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA

2026

Sifat Organoleptik dan Kandungan Gizi *Food Bar* Tepung Ubi Ungu, Mocaf, dan Tepung Tempe Kacang Tanah sebagai Alternatif Pangan Darurat

Wiwit Chofifah

INTISARI

Indonesia berada pada jalur cincin api sehingga rawan bencana. Kabupaten Tasikmalaya memiliki frekuensi bencana tinggi yang menyebabkan terganggunya pemenuhan pangan. Kondisi ini menuntut tersedianya pangan darurat yang praktis, siap konsumsi, bergizi, dan berbahan lokal, salah satunya *food bar*. Penelitian ini bertujuan mengetahui sifat organoleptik dan kandungan gizi *food bar* tepung ubi ungu, mocaf, dan tepung tempe kacang tanah sebagai alternatif pangan darurat. Jenis penelitian ini adalah eksperimen dengan analisis deskriptif melalui dua tahap formulasi. Tahap pertama menggunakan kombinasi tepung ubi ungu dan mocaf yaitu F1 (40%:60%), F2 (50%:50%), dan F3 (60%:40%) yang diuji kepada 10 panelis agak terlatih dan menunjukkan F2 sebagai formula terbaik. Tahap kedua mengombinasikan formula terpilih dengan tepung tempe kacang tanah yaitu F1 (27,5%:27,5%:45%), F2 (25%:25%:50%), dan F3 (22,5%:22,5%:55%) yang diuji kepada 30 panelis tidak terlatih. Hasil menunjukkan F2 (25%:25%:50%) merupakan formulasi terbaik dengan nilai organoleptik rata-rata 3,9 (suka). Kandungan gizi per sajian 50 gram yaitu energi 259,9 kkal, protein 7,8 gram, lemak 14,2 gram, karbohidrat 25,1 gram dan serat 5,9 gram dengan harga jual Rp 2.488 per sajian. *Food bar* ini berpotensi sebagai alternatif pangan darurat berbahan lokal karena memiliki sifat organoleptik yang dapat diterima panelis dan kandungan gizi yang cukup baik.

Kata Kunci: Pangan darurat, *food bar*, tepung ubi ungu, mocaf, dan tepung tempe kacang tanah

ABSTRACT

Wiwit Chofifah, *Organoleptic Properties and Nutritional Content of Purple Sweet Potato Flour, Mocaf, and Peanut Tempeh Flour Food Bars as Emergency Food Alternatives. Under supervision of Sumarto, MP*

Indonesia is located on the Ring of Fire, making it prone to disasters. Tasikmalaya Regency has a high frequency of disasters that disrupt food availability. This condition requires the availability of emergency food that is practical, ready-to-eat, nutritious, and made from local ingredients, one of which is a food bar. This study aimed to determine the organoleptic properties and nutritional content of food bars made from purple sweet potato flour, mocaf, and peanut tempeh flour as an alternative emergency food. This study was an experimental study with descriptive analysis conducted through two formulation stages. The first stage used combinations of purple sweet potato flour and mocaf, namely F1 (40%:60%), F2 (50%:50%), and F3 (60%:40%), which were tested by 10 semi-trained panelists and showed F2 as the best formula. The second stage combined the selected formula with peanut tempeh flour, namely F1 (27.5%:27.5%:45%), F2 (25%:25%:50%), and F3 (22.5%:22.5%:55%), which were tested by 30 untrained panelists. The results showed that F2 (25%:25%:50%) was the best formulation with an average organoleptic score of 3.9 (liked). The nutritional content per 50 g serving was 259.1 kcal of energy, 7.8 g of protein, 14.2 g of fat, 25.1 g of carbohydrates, and 5.9 g of dietary fiber, with a selling price of IDR 2.488 per serving. This food bar has the potential to be developed as a locally based emergency food alternative because it had organoleptic properties acceptable to panelists and fairly good nutritional content.

Keywords: *Emergency food, food bar, purple sweet potato flour, mocaf, and peanut tempeh flour*

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kehadiran Allah SWT atas rahmat dan karunia-NYA sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir dengan judul “Sifat Organoleptik dan Kandungan Gizi *Food Bar* Tepung Ubi Ungu, Mocaf, dan Tepung Tempe Kacang Tanah sebagai Alternatif Pangan Darurat” Shalawat dan salam tercurah limpahkan kepada Nabi Muhammad SAW. Penyusunan laporan ini dapat terselesaikan berkat bimbingan, bantuan, dan dukungan berbagai pihak sejak awal hingga akhir. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Dini Mariani, S.Kep, Ners, M.Kep., selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya.
2. Sumarto, STP. MP., selaku Ketua Jurusan dan Program Studi Diploma-III Gizi Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya juga selaku pembimbing yang telah memberi masukan dan arahan dalam penyusunan Laporan Tugas Akhir ini
3. Staf dan dosen Program Studi Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Tasikmalaya yang telah memberikan bantuan selama pembelajaran.
4. Kedua orang tua dan keluarga yang selalu mendoakan dan senantiasa memberikan dukungan, baik moril maupun materi, sehingga Laporan Tugas Akhir ini selesai dengan tepat waktu.
5. Teman-teman mahasiswa/mahasiswi Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya Jurusan Gizi yang telah membantu dan memberikan semangat.

Dengan segala kerendahan hati penulis menyadari bahwa Laporan Tugas Akhir ini masih banyak kekurangan baik dari segi penyusunan, bahasan, maupun dalam penulisannya. Oleh karena itu, kritik dan saran yang sifatnya membangun sangat penulis harapkan. Semoga laporan tugas akhir ini bermanfaat bagi penulis khususnya dan bagi semua pihak yang membutuhkan pada umumnya.

Tasikmalaya, Mei 2026

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
SURAT PERNYAAATAN	iii
ORISINALITAS KARYA ILMIAH	iii
PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	iv
INTISARI	v
ABSTRACT	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB 1	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	3
D. Manfaat Penelitian	4
BAB II	5
TINJAUAN PUSTAKA	5
A. Tinjauan Teori.....	5
1. Pangan Darurat	5
2. <i>Food Bar</i>	6
3. Tepung Ubi Jalar Ungu	9
4. Tepung Mocaf	10
5. Tepung Tempe Kacang Tanah.....	12
6. Uji Organoleptik.....	14
7. Panelis.....	15
8. Zat Gizi.....	17
B. Kerangka Teori.....	19
BAB III	20

METODOLOGI PENELITIAN	20
A. Jenis Penelitian.....	20
B. Waktu danTempat	20
C. Desain Penelitian.....	20
1. Rancangan Percobaan.....	20
2. Pengelompokan Perlakuan	22
3. Alat dan Bahan	24
D. Variabel dan Definisi Operasional.....	26
E. Teknik Pengumpulan Data.....	27
1. Jenis Data.....	27
2. Cara Pengumpulan Data	27
F. Pengolahan dan Analisis Data.....	28
1. Pengolahan Pengumpulan Data.....	28
2. Teknik Analisis Data	28
G. Jalannya Penelitian.....	29
BAB IV	35
HASIL DAN PEMBAHASAN	35
A. Hasil	35
B. Pembahasan.....	47
BAB V.....	60
SIMPULAN DAN SARAN	60
A. Simpulan	60
B. Saran.....	60
DAFTAR PUSTAKA	61
LAMPIRAN.....	66

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Syarat Gizi Pangan Darurat.....	6
Tabel 2. Syarat Mutu Biskuit per 100 gram (SNI 2973:2011).....	7
Tabel 3. Kandungan Gizi Tepung Ubi Jalar Ungu per 100 gram bahan.....	10
Tabel 4. Kandungan Gizi Tepung Mocaf per 100 gram bahan.....	12
Tabel 5. Nilai Gizi Tempe Kacang Tanah	13
Tabel 6. Rancangan Penelitian Tahap 1	21
Tabel 7. Rancangan Penelitian Tahap 2.....	21
Tabel 8. Formulasi Pangan Darurat Tahap 1	22
Tabel 9. Formulasi Pangan Darurat Tahap 2	23
Tabel 10. Alat Pembuatan <i>Food Bar</i> Tepung Ubi Ungu, Tepung Mocaf, dan Tepung Tempe Kacang Tanah.....	24
Tabel 11. Bahan Pembuatan <i>Food Bar</i> Tepung Ubi Ungu, Tepung Mocaf, dan Tepung Tempe Kacang Tanah.....	25
Tabel 12. Definisi Operasional	26
Tabel 13. Hasil Uji Organoleptik Penelitian Pendahuluan	38
Tabel 14. Hasil Penilaian Intensitas Penelitian Pendahuluan	38
Tabel 15. Hasil Uji Organoleptik Penelitian Utama	44
Tabel 16. Kandungan Gizi <i>Food Bar</i> Tepung Ubi Ungu, Mocaf, dan Tepung Tempe Kacang Tanah Per 50 gram	45
Tabel 17. Harga Pokok Produksi per 100 gram	46
Tabel 18. Harga Jual Produk per 100 gram (4 pcs).....	46
Tabel 19. Perbandingan dengan Merk Komersial per 100 gram	47
Tabel 20. Kadar Air <i>Food Bar</i> Tepung Ubi Ungu, Mocaf, dan Tepung Tempe Kacang Tanah	47

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Tepung Ubi Jalar Ungu	9
Gambar 2. Tepung Mocaf	11
Gambar 3. Tempe Kacang Tanah.....	13
Gambar 4. Kerangka Teori.....	19
Gambar 5. Diagram Alir Pembuatan Tempe Kacang Tanah	31
Gambar 6. Diagram Alir Pembuatan Tepung Tempe Kacang Tanah	32
Gambar 7. Diagram Alir Pembuatan Food Bar Tahap 1.....	33
Gambar 8. Diagram Alir Pembuatan Food Bar Tahap 2.....	34
Gambar 9. Tepung Tempe Kacang Tanah	36
Gambar 10. <i>Food Bar</i> Tepung Ubi Ungu : Mocaf.....	37
Gambar 11. Hasil Uji Organoleptik Keseluruhan pada	39
Gambar 12. <i>Food Bar</i> Tepung Ubi Ungu, Tepung Mocaf, dan Tepung Tempe Kacang Tanah.....	40
Gambar 13. Parameter Warna <i>Food Bar</i> Tepung Ubi Ungu, Mocaf, dan Tepung Tempe Kacang Tanah	41
Gambar 14. Parameter Aroma <i>Food Bar</i> Tepung Ubi Ungu, Mocaf, dan Tepung Tempe Kacang Tanah	41
Gambar 15. Parameter Tekstur <i>Food Bar</i> Tepung Ubi Ungu, Mocaf, dan Tepung Tempe Kacang Tanah	42
Gambar 16. Parameter Rasa <i>Food Bar</i> Tepung Ubi Ungu, Mocaf, dan Tepung Tempe Kacang Tanah	43
Gambar 17. Hasil Uji Organoleptik Keseluruhan pada Penelitian Utama.....	44

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Anggaran Biaya
- Lampiran 2. *Informed Consent (IC)*
- Lampiran 3. Formulir Hasil Uji Organoleptik 1
- Lampiran 4. *Informed Consent (IC)*
- Lampiran 5. Formulir Hasil Uji Organoleptik 2
- Lampiran 6. Data Hasil Uji Organoleptik Tepung Ubi Ungu dan Mocaf
- Lampiran 7. Perhitungan Kandungan Gizi *Food Bar* Tepung Ubi Ungu, Mocaf,
dan Tepung Tempe Kacang Tanah dengan Asumsi Kadar Air 5%
- Lampiran 8. Perhitungan Kandungan Gizi *Food Bar* Tepung Ubi Ungu, Mocaf,
dan Tepung Tempe Kacang Tanah dengan Kadar Air 3,23%
- Lampiran 9. Dokumentasi Penelitian
- Lampiran 10. Dokumentasi Pengujian Kadar Air