

# INOVASI SNACK BAR BERBAHAN BAKU PANGAN LOKAL SEBAGAI ALTERNATIF PEMULIHAN STAMINA UNTUK OLAHRAGA DI MASA PANDEMI COVID-19

Oleh: Fitri Rahmawati, Okky Indera Pamungkas, Risti Nurfadhila

## ABSTRAK

### Abstrak

Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk mendukung pangan lokal berbasis ketahanan pangan yang berpotensi sebagai pangan sumber energi dan protein. Tujuan penelitian ini adalah: 1) Menemukan resep snack bar berbahan jagung dan tempe, 2) Mengetahui kandungan gizi snack bar berbahan jagung dan tempe, 3) Mengemas dan memberikan label menarik pada produk snack bar berbahan jagung dan tempe 4) Menghitung harga jual snack bar berbahan jagung dan tempe, 5) Mengetahui tingkat penerimaan masyarakat terhadap snack bar berbahan jagung dan tempe.

Penelitian ini akan menggunakan metode Research and Development (R&D), dengan model pengembangan 4D (*Define, Design, Development and Dissemination*). Penelitian dilaksanakan pada bulan Maret-Oktober 2021. Penelitian dilaksanakan di Laboratorium Boga Fakultas Teknik UNY. Analisis data menggunakan statistik deskriptif dan uji t. Penelitian dilakukan selama 10 bulan untuk menghasilkan snack bar yang kaya energi dan protein, memiliki kemasan yang menarik dan disukai konsumen. Produk Snack Bar ini tidak hanya dapat mendukung peningkatan derajat kesehatan tetapi juga dapat mewujudkan kemandirian pangan berbasis pangan lokal.

Berdasarkan tahapan pengembangan produk UNY Bar dengan substitusi tempe maka diperoleh kesimpulan sebagai berikut: 1) Hasil akhir resep UNY Bar adalah 75% tempe kedelai: 25% emping jagung 2) Hasil analisis gizi UNY Bar menunjukkan bahwa setiap 100 gram mengandung abu 2,12%, serat 9,96%, air 4,77%, lemak 20,13%, protein 10,56%, karbohidrat 51,81%, dan Energi 430 kal. 3) Pengemasan menggunakan aluminium foil agar produk tetap aman dan label dengan design yang elegan menambah daya tarik masyarakat. 4) Satu kemasan UNY Bar dijual seharga Rp. 4.200,- 5) Penerimaan masyarakat dari hasil pengujian penerimaan produk UNY Bar yang meliputi warna, aroma, tekstur, rasa dan secara keseluruhan disukai atau diterima dengan baik.

Kata Kunci: *Inovasi, Snack bar, Pangan lokal, Pemulihan stamina, Olah raga, Covid-19*