

RINGKASAN

ANISA FITRIANI. Jogobar Modifikasi Produk *Snack Bar* untuk Mencegah Gastritis. *Jogobar Modification of Snack Bar Products to Prevent Gastritis.* Dibimbing oleh **ANI NURAENI.**

Gaya hidup merupakan pola perilaku yang memberikan dampak pada kesehatan, kebiasaan hidup dan pola makan yang tidak teratur dapat menimbulkan suatu penyakit yaitu gastritis. *Snack bar* dapat dijadikan alternatif camilan sehat untuk seseorang yang memiliki riwayat gastritis. Berdasarkan penjelasan diatas penulis tertarik untuk menulis tentang modifikasi produk *snack bar* berbahan dasar kacang merah dan kurma karena kedua bahan pangan ini masih jarang dimodifikasi

Tujuan umum dari tugas akhir ini adalah melakukan modifikasi produk *snack bar* untuk penderita gastritis. Adapun tujuan khususnya yaitu (1) mengidentifikasi gambaran umum produk mulai dari nama dan fungsi produk, bentuk pengembangan, bahan pembuatan dan keunggulan produk *snack bar*, (2) melakukan pengadaan bahan produk *snack bar*, (3) membuat produk *snack bar* mulai dari persiapan, pengolahan, pemorsian, pengemasan, dan pelabelan, (4) menghitung kandungan energi dan zat gizi produk *snack bar*, (5) menganalisis biaya bahan dan harga jual *snack bar*, (6) mengevaluasi hasil uji organoleptik produk *snack bar*.

Pengamatan dan pengumpulan data dimulai pada tanggal 16 Mei 2022 hingga 6 Juni 2022 di rumah penulis. Data yang diambil berupa proses produksi modifikasi *snack bar* kacang merah dan kurma, kandungan energi dan zat gizi, daya terima konsumen, dan biaya produksi. Modifikasi produk merupakan upaya mencari dan mengembangkan produk seperti rasa, tekstur, warna, aroma, dan penampilan yang telah ada kemudian dikemas lebih menarik agar memenuhi kebutuhan konsumen.

Tahapan pengembangan produk modifikasi dimulai dari tahap pengadaan yaitu, pembelian bahan dan penyimpanan bahan, pembelian dilakukan di tiga tempat yaitu melalui *ecommerce*, supermarket, dan warung sekitar. Penyimpanan bahan terdiri dari penyimpanan bahan kering dan bahan basah. Kegiatan produksi meliputi persiapan alat dan bahan. *Snack bar* tepung kacang merah dan kurma ini bernama Jogobar, diolah menggunakan teknik *baking*. *Snack bar* diporsikan ke dalam kemasan, satu kemasan berisi satu buah seberat 25-26 g. Berdasarkan perhitungan kandungan gizi pada *snack bar* formula satu mengandung energi sebesar 114 Kal, 2,9 g protein, 5,7 g lemak dan 14,4 g karbohidrat. *Snack bar* formula dua mengandung energi sebesar 113 Kal, 2,9 g protein, 5,5 g lemak dan 14,5 karbohidrat.

Biaya bahan yang digunakan dalam satu kali produksi untuk *snack bar* formula satu dengan HPP per porsi Rp. 4.447. *snack bar* formula dua dengan HPP per porsi Rp. 4.333. harga jual untuk kedua produk adalah Rp. 8.000. Dengan persentase biaya bahan untuk formula satu sebesar 55,5% dan persentase keuntungan sebesar 44,5%. Persentase biaya bahan formula dua sebesar 54% dan persentase keuntungan sebesar 46%.

Kata kunci: gastritis, kacang merah, kurma, *snack bar*.

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPI.

2. Dilarang meminumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPI.