

## RINGKASAN

Indonesia merupakan negara yang rawan bencana alam. Pada kondisi yang serba darurat, maka diperlukan desain pangan khusus untuk korban bencana yang praktis dan bergizi. *Food bar* merupakan salah satu contoh makanan praktis yang cocok untuk dikonsumsi dalam keadaan darurat. Bahan dasar *food bar* dapat dibuat dari tepung sorgum yang kaya akan nilai gizi. Agar fungsinya sebagai pangan darurat lebih optimal maka *food bar* diaplikasikan menggunakan *stabilized rice bran*. Penelitian ini bertujuan untuk 1) Mengetahui proses stabilisasi *rice bran* agar dihasilkan *rice bran* dengan rasa dan aroma yang baik. 2) Mengetahui karakter organoleptik *food bar*. 3) Mengetahui karakter fisik dan kimia lima produk terbaik *food bar*. Penelitian dilakukan secara experimental dengan rancangan penelitian dengan RAK (Rancangan Acak Kelompok). Faktor yang diteliti terdiri dari 2 faktor yaitu penggunaan suhu pemanggangan (T) dan formulasi *food bar* (P). Hasil penelitian yang diperoleh yaitu 1) *stabilized rice bran* dengan penggunaan suhu 120°C dan waktu stabilisasi 6 menit yang memiliki rasa dan aroma yang baik, 2) Lima produk terbaik yang dihasilkan berdasarkan organoleptik yaitu T1P2, T2P3, T4P4, T4P3, dan T3P2 3) Hasil karakter fisik berupa nilai kekerasan dari lima produk terbaik adalah pada perlakuan T4P4 1597,56 g force, perlakuan T4P3 1584,46 g force, perlakuan T2P3 1580,56 g force, perlakuan T3P2 1577,55 g force dan perlakuan T1P2 1570,29 g force. Sedangkan karakter kimia dari lima produk terbaik adalah pada perlakuan T4P4 yaitu 85,45% antioksidan, 9% serat pangan, 14,99% protein, 30,08% lemak, 40,27% karbohidrat, dan energi 246,01 kkal. Pada perlakuan T4P3 yaitu 85,82% antioksidan, 8,85% serat pangan, 15,81% protein, 30,06% lemak, 39,36% karbohidrat, dan energi 245,90 kkal. Pada perlakuan T3P2 yaitu 85,39% antioksidan, 8,13% serat pangan, 15,73% protein, 30,03% lemak, 39,53% karbohidrat, dan energi 245,94 kkal. Pada perlakuan T2P3 yaitu 77,8% antioksidan, 7,58% serat pangan, 14,97% protein, 30,03% lemak, 40,23% karbohidrat, dan energi 245,66 kkal. Pada perlakuan T1P2 yaitu 73,55% antioksidan, 7,56% serat pangan, 15,30% protein, 30,08% lemak, 39,59% karbohidrat, dan energi 245,34 kkal.

## SUMMARY

Indonesia is a country that is prone to natural disasters. In emergency situation, a special food design for disaster victims that is practical and nutritional is needed. Food bar is one example of practical food that is suitable for consumption in emergencies. The basic ingredients of food bars can be made from sorghum flour which is rich in nutritional value. So that its function as an emergency food is more optimal than a food bar is applied using a stabilized rice bran. The research was conducted experimentally with a research design with Randomized Complete Block Design (RCBD). The factors studied consisted of 2 factors, namely the use of roasting temperatures (T) and food bar formulations (P). The results obtained are 1) stabilized rice bran with the use of a temperature of 120°C and a stabilization time of 6 minutes that has good taste and aroma, 2) The five best products produced based on organoleptics are T1P2, T2P3, T4P4, T4P3, and T3P2 3) Results physical character in the form of the hardness value derived from the five best products namely at T4P4 is 1597.56 g force, T4P3 is 1584.46 g force, T2P3 is 1580.56 g force, T3P2 is 1577.55 g force and T1P2 is 1570.29 g force. While the chemical characteristics of the five best products, at T4P4 are 85.45% antioxidants, 9% food fiber, 14.99% protein, 30.08% fat, 40.27% carbohydrates, and energy 246.01 kcal. At T4P3 were 85.82% antioxidants, 8.85% food fiber, 15.81% protein, 30.06% fat, 39.36% carbohydrates, and energy 245.90 kcal. At T3P2 are 85.39% antioxidants, 8.13% food fiber, 15.73% protein, 30.03% fat, 39.53% carbohydrates, and energy 245.94 kcal. At T2P3 are 77.8% antioxidants, 7.58% food fiber, 14.97% protein, 30.03% fat, 40.23% carbohydrates, and energy 245.66 kcal. At T1P2 are 73.55% antioxidants, 7.56% food fiber, 15.30% protein, 30.08% fat, 39.59% carbohydrates, and energy 245.34 kcal.