

ABSTRAK

Rifqi, Muharram. 2021. Pengaruh Formulasi Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca formatypical*) Dan Madu Terhadap Mutu Organoleptik Dan Nilai Gizi Produk *Sport Bar* Baney. Skripsi Program Studi Gizi dan Dietetika Program Sarjana Terapan. Jurusan Gizi. Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Bandung. Pembimbing : Maryati Dewi, S.Gz., M.P.H.

Asupan olahragawan bukan hanya difokuskan kepada makanan pokok saja namun perlu adanya pemberian makanan selingan seperti *sport bar*, agar asupan olahragawan terpenuhi cukup. *Sport bar* bisa dikembangkan dari pangan lokal seperti pisang kepok dan madu yang memiliki kadar karbohidrat yang cukup tinggi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh formulasi terhadap sifat organoleptik (warna, aroma, rasa, tekstur, dan *overall*) produk *sport bar* serta kandungan gizi (energi, protein, lemak, karbohidrat energi) produk *sport bar* terpilih. Desain penelitian ini studi eksperimen dengan menerapkan dua tahap penelitian, yaitu penelitian pendahuluan dan penelitian utama. Tiga formulasi terpilih yaitu F1 (50% : 50%), F2 (70% : 30%) dan F3 (60% : 40%). Hasil uji tingkat kesukaan pada 30 panelis diperoleh bahwa formula dengan skor sifat organoleptik terbaik yaitu F2 dengan skor rata-rata warna (5,4), aroma (5,2), rasa (5,3), tekstur (5,3), dan *overall* (5,3). Kandungan nilai gizi *sport bar* pisang kepok dan madu F2 dalam 100 gram mengandung 411,2 kkal energi, 8,8 g protein, 7,1 g lemak, dan 67,1 g karbohidrat. *Sport bar* berbahan dasar tepung pisang kepok dan madu ini dapat digunakan sebagai makanan selingan atlet atau olahragawan karena memiliki kandungan karbohidrat tinggi sebagai sumber energi utama yang bermanfaat saat pra olahraga dalam pemenuhan penyimpanan glikogen, agar tercapai peningkatan daya tahan serta performa ketika olahraga dalam durasi lama serta dapat diberikan untuk pemulihan glikogen otot dan glikogen hati pasca olahraga.

Kata kunci : *Sport bar*, Tepung pisang kepok, Madu, organoleptik.