

FORMULASI DAN PEMBUATAN PANGAN DARURAT DALAM BENTUK *FLAKES* SIAP SAJI DENGAN BAHAN BAKU LOKAL

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menentukan formula *flakes* dari berbagai bahan baku lokal sehingga dapat dijadikan sebagai pangan darurat yang memenuhi standar kebutuhan energi 2100 kkal/hari dengan komposisi *makronutrient* seimbang, serta menentukan umur simpan produk yang dihasilkan. Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Teknologi Hasil Pertanian, Laboratorium Teknik Pertanian Fakultas Teknologi dan Laboratorium Non Ruminansia Fakultas Peternakan Universitas Andalas, pada bulan Juli 2010 – Januari 2011.

Bahan baku lokal antara lain jagung, ubi kayu, beras dan sagu sebagai bahan utama. Kemudian ditentukan formulasi yang ingin dicapai (standar) dengan menambahkan bahan lain untuk mencukupi nutrisi. Perancangan komposisi formula dengan menggunakan *software Microsoft excel* berdasarkan prinsip kesetimbangan. Formulasi memanfaatkan bahan pangan local sebagai sumber karbohidrat yaitu Formula A (tepung jagung), Formula B (tepung tapioka), Formula C (tepung beras), Formula dan D (tepung sagu). Masing-masing produk dilakukan uji organoleptik, uji kekerasan, daya serap air, waktu rehidrasi dan total energi. Selain itu juga dilakukan analisis kimia, pendugaan umur simpan dan analisa mikrobiologi.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa keempat produk pangan darurat yang dibuat dengan berbagai bahan baku lokal dapat memenuhi kebutuhan energi untuk setiap hari yaitu 2097,82 kkal untuk formula A, 2095,93 kkal formula B, 2095,44 kkal formula C dan 2084,65 kkal formula D untuk setiap 450 gram *flakes*. Penentuan umur simpan berdasarkan kadar air kesetimbangan umur simpan produk formula A 285 hari, formula B 304 hari, formula C 268 hari dan formula D 299 hari.

Kata kunci : Pangan darurat, *flakes*, jagung, tapioka, beras, sagu