

SKRIPSI

**PENGARUH VARIASI CAMPURAN KACANG TANAH
(*Arachis hypogaea*) DAN TEPUNG UBI CILEMBU TERHADAP
SIFAT ORGANOLEPTIK DAN KADAR SERAT PANGAN
SNACK BAR**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar

Sarjana Terapan Gizi



**AISYAH AGUSTINA
P07131220011**

**PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETETIKA
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN
YOGYAKARTA
2024**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Skripsi

“Pengaruh Variasi Campuran Kacang Tanah (*Arachis hypogaea*) Dan Tepung Ubi Cilembu Terhadap Sifat Organoleptik Dan Kadar Serat Pangan *Snack Bar*”

Disusun Oleh :

AISYAH AGUSTINA

P07131220011


Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal :


22 April 2024
.....

Menyetujui,

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,


Joko Susno, SKM, M.Kes
NIP. 196412241988031002


Setyowati, SKM, M.Kes
NIP. 196406211988032002

Yogyakarta, 30 Mei 2024
.....

Ketua Jurusan Gizi


Nur Hidayat, SKM, M.Kes W
NIP. 196804021992031003

HALAMAN PENGESAHAN

SKRIPSI

“Pengaruh Variasi Campuran Kacang Tanah (*Arachis hypogaea*) Dan Tepung Ubi Cilembu Terhadap Sifat Organoleptik Dan Kadar Serat Pangan *Snack Bar*”

Disusun Oleh :

AI SYAH AGUSTINA

P07131220011

Telah dipertahankan dalam seminar di depan Dewan Penguji

Pada Tanggal : 30 Mei.....2024



SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua,

Isti Suryani, DCN, M.Kes
NIP. 196510031989022001

(.....)

Anggota,

Joko Susilo, SKM, M.Kes
NIP. 196412241988031002

(.....)

Anggota,

Setyowati, SKM, M.Kes
NIP. 196406211988032002

(.....)

Yogyakarta, 30 Mei 2024.....

Ketua Jurusan Gizi



Nur Hidayat, SKM, M.Kes
NIP. 196804021992031003

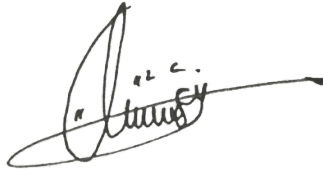
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Skripsi ini adalah hasil karya saya sendiri, dan semua sumber baik yang dikutip maupun dirujuk telah saya nyatakan benar.

Nama : Aisyah Agustina

NIM : P07131220011

Tanda Tangan :

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Aisyah Agustina', with a long horizontal stroke extending to the right.

Tanggal : 30 Mei 2024

**HALAMAN PERNYATAAN PERSTUJUAN PUBLIKASI SKRIPSI
UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademik Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Aisyah Agustina
NIM : P07131220011
Program Studi : Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika
Jurusan : Gizi

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Poltekkes Kemenkes Yogyakarta Hak Bebas Royalti Noneksklusif (*Non-exclusive Royalty- Free Right*) atas Skripsi saya yang berjudul :

“Pengaruh Variasi Campuran Kacang Tanah (*Arachis hypogaea*) Dan Tepung Ubi Cilembu Terhadap Sifat Organoleptik Dan Kadar Serat Pangan *Snack Bar*”

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Poltekkes Kemenkes Yogyakarta berhak menyimpan, mengalih media/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Yogyakarta
Pada Tanggal : 30 Mei 2024

Yang menyatakan



(Aisyah Agustina)

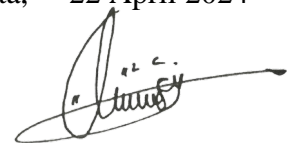
KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-nya, saya dapat menyelesaikan skripsi ini. Penulisan Skripsi ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Gizi pada Program Studi Sarjana Terapan Jurusan Gizi dan Dietetika Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Skripsi ini terwujud atas bimbingan, pengarahan dan bantuan dari berbagai pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu dan pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Bapak Dr. Iswanto, S.Pd, M.Kes selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
2. Bapak Nur Hidayat, SKM, M.Kes selaku Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
3. Bapak Waluyo, STP, M.Kes selaku Ketua Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
4. Bapak Joko Susilo, SKM, M.Kes selaku Pembimbing Utama
5. Ibu Setyowati, SKM, M.Kes selaku Pembimbing Pendamping
6. Orang tua dan keluarga saya yang telah memberikan bantuan dukungan material dan moral; dan
7. Sahabat yang telah banyak membantu saya dalam menyelesaikan skripsi ini.

Akhir kata, saya berharap Tuhan Yang Maha Esa berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. Semoga skripsi ini membawa manfaat bagi peengembang ilmu.

Yogyakarta, 22 April 2024



Penulis

DAFTAR ISI

SKRIPSI.....	i
PERSETUJUAN PEMBIMBING.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSTUJUAN PUBLIKASI SKRIPSI UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
ABSTRAK	xii
<i>ABSTRACT</i>	xiii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan.....	4
D. Ruang Lingkup	5
E. Manfaat Penelitian.....	6
F. Keaslian Penelitian	7
G. Spesifikasi Produk	9
BAB II	10
TINJAUAN PUSTAKA	10
A. Telaah Pustaka	10
1. Produk <i>Snack bar</i>	10
2. Kacang Tanah.....	14
3. Ubi Cilembu	15
4. Sifat Organoleptik	17
5. Serat Pangan	19
B. Landasan Teori	22
C. Kerangka Konsep.....	24

D. Hipotesis	24
BAB III.....	25
METODE PENELITIAN	25
A. Jenis dan Rancangan Penelitian	25
1. Jenis Penelitian	25
2. Rancangan penelitian.....	25
B. Waktu dan Tempat.....	26
C. Variabel Penelitian.....	26
D. Definisi Operasional Variabel Penelitian	26
E. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data.....	28
F. Instrumen dan Bahan Penelitian	29
G. Prosedur Penelitian	34
H. Manajemen Data.....	39
I. Etika Penelitian.....	40
BAB IV	42
HASIL DAN PEMBAHASAN	42
A. Hasil.....	42
1. Proses Pembuatan <i>Snack Bar</i>	42
2. Pembuatan <i>Snack Bar</i>	43
3. Sifat Organoleptik	44
4. Kadar Serat Pangan	53
B. Pembahasan	54
1. Pembuatan <i>Snack Bar</i>	54
2. Sifat Organoleptik	56
3. Kadar Serat Pangan	61
BAB V.....	63
KESIMPULAN DAN SARAN	63
A. Kesimpulan.....	63
B. Saran	64
DAFTAR PUSTKA	65
LAMPIRAN.....	69

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Ruang Lingkup.....	5
Tabel 2 Keaslian Penelitian.....	7
Tabel 3 Spesifikasi Produk.....	9
Tabel 4 Resep <i>Snack bar</i>	13
Tabel 5 Kandungan Gizi <i>Snack bar</i> Tepung Ubi Jalar Ungu	13
Tabel 6 Kandungan Gizi Kacang Tanah	15
Tabel 7 Alat/Instrumen Penelitian	29
Tabel 8 Bahan penelitian.....	32
Tabel 9 Formula <i>Snack bar</i> Kacang Tanah dan Tepung Ubi cilembu	33
Tabel 10. Hasil Analisis Uji Organoleptik.....	45
Tabel 11. Hasil Kadar Serat Pangan Total	53

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Ubi Cilembu	16
Gambar 2 Kerangka Konsep	24
Gambar 3 Rancangan Penelitian	25
Gambar 4 Alur Persiapan Tepung Ubi cilembu	34
Gambar 5 Alur Persiapan Kacang Tanah	34
Gambar 6 Alur Pengolahan <i>Snack bar</i>	35
Gambar 7. <i>Snack bar</i> Kacang Tanah dan Tepung Ubi Cilembu	44
Gambar 8. Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Warna Produk <i>Snack bar</i>	47
Gambar 9. Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Produk <i>Snack bar</i>	48
Gambar 10. Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Produk <i>Snack bar</i>	50
Gambar 11. Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Produk <i>Snack bar</i>	51
Gambar 12. Spider Web Hasil Uji Organoleptik Produk <i>Snack bar</i>	52

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Keterangan Layak Etik.....	70
Lampiran 2. Food Cost.....	71
Lampiran 3. Naskah PSP	72
Lampiran 4. Informed Consent	75
Lampiran 5. Form Uji Hedonik.....	76
Lampiran 6. Hasil Rekapitulasi Uji Hedonic	78
Lampiran 7. Hasil Uji Statistik.....	90
Lampiran 8. Hasil Uji Kadar Serat Pangan.....	108
Lampiran 9. Dokumentasi Penelitian.....	110