

SKRIPSI

**VARIASI PENCAMPURAN TEPUNG KACANG MERAH DAN
KACANG HIJAU TERHADAP SIFAT FISIK,
ORGANOLEPTIK DAN SERAT PANGAN PADA PEMBUATAN
*SNACK BAR***



ANINDYA CAHYANINGRUM

P71312325053

**PRODI GIZI DAN DIETETIKA PROGRAM SARJANA TERAPAN
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN YOGYAKARTA
TAHUN 2026**

**VARIASI PENCAMPURAN TEPUNG KACANG MERAH DAN KACANG
HIJAU TERHADAP SIFAT FISIK, ORGANOLEPTIK DAN SERAT
PANGAN PADA PEMBUATAN *SNACK BAR***

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar

Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika



ANINDYA CAHYANINGRUM

P71312325053

**PRODI GIZI DAN DIETETIKA PROGRAM SARJANA TERAPAN
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN YOGYAKARTA
TAHUN 2025**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Skripsi

Variasi Pencampuran Tepung Kacang Merah Dan Kacang Hijau Terhadap Sifat Fisik, Organoleptik Dan Serat Pangan Pada Pembuatan *Snack Bar*

Variation of Red Bean and Mung Bean Flour Blends on the Physical, Organoleptic, and Dietary Fiber Properties of Snack Bars

Disusun oleh :

ANINDYA CAHYANINGRUM

NIM.P71312325053

telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal :



Menyetujui,

Pembimbing Utama,

Dr. Wahyu, STP, M.Kes.
NIP. 196711091990031002

Pembimbing Pendamping

Lastmi Wayansari, S.Gz, MPH
NIP.198007192001122002

Yogyakarta,
Ketua Jurusan Gizi



Nur Hidayat, SKM, M. Kes
NIP. 196804021992031003

HALAMAN PENGESAHAN

SKRIPSI

Variasi Pencampuran Tepung Kacang Merah Dan Kacang Hijau Terhadap Sifat Fisik, Organoleptik Dan Serat Pangan Pada Pembuatan *Snack Bar*

Disusun Oleh

ANINDYA CAHYANINGRUM

NIM.P71312325053

Telah dipertahankan dalam seminar di depan Dewan Penguji
Pada Tanggal :

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua,

Susilo Wirawan, SKM.MPH

NIP.197001151994031003

Anggota,

Dr. Waluyo, STP, M.Kes.

NIP. 196711091990031002

Anggota,

Lastmi Wayansari, S.Gz, MPH

NIP.198007192001122002

(.....)

(.....)

(.....)

Yogyakarta,

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 dengan benar.

Nama : Anindya Cahyaningrum

NIM : P71312325053

Tanda Tangan :



Tanggal : 06 Juli 2026

HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI SKRIPSI
UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Sebagai sivitas akademik Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, saya yang bertam...
tangan dibawah ini.

Nama	: Anindya Cahyaningrum
NIM	: P71312325053
Program Studi	: Gizi dan Dietetika Program Sarjana Terapan
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 :

Variasi Pencampuran Tepung Kacang Merah Dan Kacang Hijau Terhadap Sifat Fisik, Organoleptik Dan Serat Pangan Pada Pembuatan *Snack Bar*

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Poltekkes Kemenkes Yogyakarta berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan mempublikasikan skripsi 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 : 06 Juli 2026

Yang menyatakan

(Anindya Cahyaningrum)

KATA PENGANTAR

Puji Syukur panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat Nya, penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Penulisan skripsi ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Gizi pada Prodi Gizi dan Dietetika Program Sarjana Terapan Jurusan Gizi 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. Dr. Iswanto, S.Pd, M.Kes, selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
2. Nur Hidayat, SKM. M. Kes, selaku Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
3. Lastmi Wayansari, S.Gz, MPH, selaku Ketua Prodi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika dan selaku dosen pembimbing pendamping.
4. Dr. Waluyo, STP, M. Kes, selaku pembimbing utama.
5. Susilo Wirawan, SKM.MPH, selaku dosen penguji.
6. Orang tua dan keluarga yang memberikan dukungan sehingga skripsi ini dapat diselesaikan.
7. Teman-teman yang memberikan semangat sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
8. Semua pihak yang telah membantu penulis sehingga skripsi ini dapat diselesaikan.

Akhir kata, penulis berharap Tuhan Yang Maha Esa berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. Penulis menyadari bahwa penulisan skripsi ini masih banyak kesalahan dan kekurangan, oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran dapat menjadi penelitian yang lebih baik.

Yogyakarta, 25 Juni 2026

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	v
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
ABSTRAK	xiii
ABTRACT	xiv
BAB 1 PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian.....	5
D. Ruang Lingkup.....	5
E. Manfaat Penelitian	6
F. Keaslian Penelitian.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	9
A. Telaah Pustaka.....	9
1. <i>Snack bar</i>	9
2. Kacang Hijau.....	15
3. Kacang Merah	17
4. Sifat Fisik	18
5. Sifat Organoleptik	20
6. Serat Pangan.....	23
B. Kerangka Teori	27
C. Kerangka Konsep	28
D. Hipotesis.....	28
BAB III METODE PENELITIAN	29
A. Jenis dan Rancangan Penelitian	29
B. Waktu dan Tempat.....	30
C. Variabel Penelitian	31
D. Definisi Operasional Variabel Penelitian	31
E. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	33
F. Instrumen dan Bahan Penelitian	34
G. Prosedur Penelitian.....	37
H. Manajemen Data	42
I. Etika Penelitian	44
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	45
A. Hasil	45
1. Proses Pembuatan <i>Snack Bar</i>	45
2. Sifat Fisik <i>Snack Bar</i>	50
3. Sifat Organoleptik <i>Snack Bar</i>	53

4. Kadar Serat Pangan <i>Snack Bar</i>	62
B. Pembahasan.....	63
1. Pengolahan <i>Snack Bar</i>	63
2. Sifat Fisik	67
3. Sifat Organoleptik	71
4. Kadar Serat Pangan <i>Snack Bar</i>	77
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	82
A. Kesimpulan	82
B. Saran.....	82
DAFTAR PUSTAKA.....	83
LAMPIRAN.....	93

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Keaslian Penelitian	7
Tabel 2. Formulasi <i>Snack Bar</i>	14
Tabel 3. Kandungan Gizi Kacang Hijau	16
Tabel 4. Rancangan Penelitian	29
Tabel 5. Definisi Operasional Variabel Penelitian	31
Tabel 6. Alat/Instrumen dan Bahan Penelitian	34
Tabel 7. Formula <i>Snack Bar</i>	36
Tabel 8. Perhitungan Rendemen Kacang Merah	47
Tabel 9. Sifat Fisik <i>Snack Bar</i>	51
Tabel 10. Mean Rank Uji Statistik <i>Kruskall-Wallis Snack Bar</i>	54
Tabel 11. Rata-rata Pada Area Luasan	61
Tabel 12. Kadar Serat Pangan <i>Snack Bar</i>	62

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kacang Hijau.....	15
Gambar 2. Kacang Merah	17
Gambar 3. Kerangka Teori	27
Gambar 4. Kerangka Konsep	28
Gambar 5. Proses Pembuatan Tepung Kacang Merah	37
Gambar 6. Proses Pengukusan Kacang Hijau	38
Gambar 7. Proses Pembuatan <i>Snack Bar</i>	38
Gambar 8. Tepung Kacang Merah	48
Gambar 9. Produk <i>Snack Bar</i>	52
Gambar 10. Tingkat Kesukaan Warna <i>Snack Bar</i>	55
Gambar 11. Tingkat Kesukaann Aroma <i>Snack Bar</i>	56
Gambar 12. Tingkat Kesukaan Rasa <i>Snack Bar</i>	57
Gambar 12. Tingkat Kesukaan Tekstur <i>Snack Bar</i>	59
Gambar 14. <i>Spiderweb Snack Bar</i>	60

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Naskah Penjelasan Sebelum Penelitian	94
Lampiran 2. <i>Informed Consent</i>	95
Lampiran 3. Form Uji Sifat Fisik.....	96
Lampiran 4. Form Uji Organoleptik (Hedonik).....	97
Lampiran 5. Rencana Anggaran Biaya (RAB) Penelitian.....	98
Lampiran 6. Daftar Hadir Panelis Uji Sifat Organoleptik.....	99
Lampiran 7. Jadwal Penelitian	100
Lampiran 8. Rekapitulasi Uji Organoleptik	101
Lampiran 9. Rekapitulasi Uji Sifat Fisik	104
Lampiran 10. Hasil Uji SPSS.....	105
Lampiran 11. Hasil Uji Serat.....	116
Lampiran 12. Proses Pembuatan Tepung Kacang Merah	117
Lampiran 13. Bahan-bahan pembuatan <i>Snack Bar</i>	119
Lampiran 14. Proses Pembuatan <i>Snack Bar</i>	121
Lampiran 15. Uji Organoleptik	122
Lampiran 16. Uji Sifat Fisik	123