

**SKRIPSI
KARAKTERISTIK SNACK BAR
DENGAN SUBSTITUSI KACANG TANAH
DAN KACANG MERAH**



Oleh:

I GUSTI AYU RIDA NINGRUM

P07131217062

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR
JURUSAN GIZI PROGRAM STUDI GIZI DAN DIETETIKA
PROGRAM SARJANATERAPAN
DENPASAR
2021**

SKRIPSI
KARAKTERISTIK SNACK BAR
DENGAN SUBSTITUSI KACANG TANAH
DAN KACANG MERAH

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Menyelesaikan Pendidikan Program Studi Gizi dan Dietetika
Program Sarjana Terapan Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar

Oleh:

IGUSTI AYU RIDA NINGRUM

P07131217062

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR
JURUSAN GIZI PROGRAM STUDI GIZI DAN DIETETIKA
PROGRAM SARJANA TERAPAN DENPASAR
2021

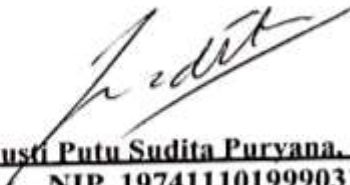
LEMBAR PERSETUJUAN


**KARAKTERISTIK SNACK BAR
DENGAN SUBSTITUSI KACANG TANAH
DAN KACANG MERAH**

TELAH MENDAPATKAN PERSETUJUAN

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,


I Gusti Putu Sudita Puryana, STP, MP
NIP. 197411101999031002


Anak Agung Nanak Antarini, SST, MP
NIP. 196708201990032002

**Mengetahui Ketua Jurusan Gizi
Poli Klinik Kesehatan Kemenkes Denpasar**

Dr. Ni Komang Wiardani SST, M.Kes
NIP. 19670316 1990032002

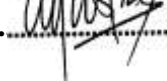


USULAN PENELITIAN DENGAN JUDUL
KARAKTERISTIK SNACK BAR
DENGAN SUBSTITUSI KACANG TANAH
DAN KACANG MERAH

TELAH DIUJI DI HADAPAN TIM PENGUJI

PADA HARI : KAMIS

TANGGAL : 27 MEI 2021

TIM PENGUJI:

1. Ni Putu Agustini, SKM, M.Si (Ketua) (.....)
2. Dr. Badrut Tamam, STP, M.Biotech (Anggota I) (.....)
3. I Gusti Putu Sudita Puryana, STP, MP (Anggota II) (.....)

Mengetahui Ketua Jurusan Gizi
Kesehatan Kemenkes Denpasar,


Dr. Ni Komang Wiardani, SST., M.Kes
NIP. 196703161990032002

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : I Gusti Ayu Rida Ningrum
NIM : P07131217062
Program Studi : Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Jurusan Gizi
Tahun Akademik : 2021
Alamat : Br. Bindu, Mekar Bhuana, Abiansemal, Badung

Dengan ini saya menyatakan:

1. Skripsi dengan judul Karakteristik Snack Bar dengan Substitusi Kacang Tanah dan Kacang Merah adalah **benar karya saya sendiri atau bukan plagiat hasil karya orang lain.**
2. Apabila dikemudian hari terbukti bahwa penelitian ini bukan karya saya sendiri atau plagiat hasil karya orang lain, maka saya bersedia menerima sanksi sesuai peraturan Mendiknas RI No.17 Tahun 2010 dan ketentuan perundang-undangan yang berlaku

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya

Denpasar, 27 Mei 2021

Yang membuat pernyataan



I Gusti Ayu Rida Ningrum
NIM P07131217062

KARAKTERISTIK SNACK BAR DENGAN SUBSTITUSI KACANG TANAH DAN KACANG MERAH

ABSTRAK

Snack bar salah satu produk pangan berupa makanan ringan yang memiliki bentuk batang dan padat. Salah satu bahan pangan sebagai alternatif pangan pada snack bar yaitu kacang tanah dan kacang merah. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh substitusi kacang tanah dan kacang merah terhadap karakteristik snack bar. Penelitian ini adalah Penelitian Eksperimental RAK dengan 5 perlakuan dengan kacang tanah dan kacang merah. Hasil analisis subyektif menunjukkan substitusi kacang tanah dan kacang merah berpengaruh nyata terhadap karakteristik snack bar meliputi rasa, aroma, warna, tekstur, penerimaan keseluruhan, mutu rasa dan mutu tekstur. Hasil analisis objektif menunjukkan hasil meliputi kadar air, kadar abu, protein, lemak dan karbohidrat berpengaruh sangat nyata terhadap karakteristik snack bar. Perlakuan terbaik pada penelitian ini yaitu perlakuan P2 (75% kacang tanah : 25% kacang merah) dengan karakteristik meliputi rasa 4,68 (sangat suka), aroma 4,43 (suka), warna 4,66 (sangat suka), tekstur 4,38 (suka), penerimaan keseluruhan 4,83 (sangat suka), mutu tekstur 2,72 (sangat renyah), mutu rasa 2,83 (manis gurih) serta air 13,71%, abu 1,77%, protein 16,43%, lemak, 17,77% dan karbohidrat 50,18%.

Kata Kunci : Karakteristiki Snack Bar, Substitusi Kacang Tanah dan Kacang Merah, Uji Proksimat

CHARACTERISTICS OF SNACK BAR WITH SUBSTITUTIONS PEANUTES AND RED BEANS

ABSTRACT

Snack bar is one of the food products in the form of snacks that have the shape of a stick and solid. One of which is as an alternative food, namely peanuts and red beans. This study aims to determine the effect of substitution of peanuts and red beans on the characteristics of the snack bar. This study is an experimental RAK study with 5 treatments with peanuts and red beans. The results of the subjective analysis showed that the substitution of peanuts and red beans had a significant effect on the characteristics of the snack bar including taste, aroma, color, texture, overall acceptance, taste quality and texture quality. The results of the objective analysis showed that the water content, ash content, protein, fat and carbohydrates had a very significant effect on the characteristics of the snack bar. The best treatment in this study was P2 treatment (75% peanuts: 25% red beans) with characteristics including taste 4.68 (liked very much), aroma 4.43 (liked), color 4.66 (liked very much), texture 4.38 (like), overall acceptance 4.83 (very like), texture quality 2.72 (very crunchy), taste quality 2.83 (sweet and savory) and water 13.71%, ash 1.77%, protein 16.43%, fat 17.77% and carbohydrate 50.18%.

Keywords: Characteristic Snack Bar, Substitution of Peanut and Red Beans, Proximate Test

RINGKASAN PENELITIAN

KARAKTERISTIK SNACK BAR
DENGAN SUBSTITUSI KACANG TANAH
DAN KACANG MERAH

Oleh : I Gusti Ayu Rida Ningrum

Snack bar merupakan salah satu produk pangan berupa makanan ringan yang memiliki bentuk batang dan padat. Snack bar dapat dikategorikan sebagai makanan ringan berupa camilan sehat karena mengandung zat gizi lengkap yaitu energi 471 kkal, protein 10 gram, karbohidrat 64 gram dan lemak 20 gram dalam 100 gram snack bar. Bahan yang digunakan dalam pembuatan snack bar juga bermacam-macam yang bertujuan untuk memperoleh dan meningkatkan zat gizi sebagai salah satu upaya diversifikasi pangan, salah satu bahan pangan sebagai alternatif pangan yaitu kacang tanah dan kacang merah.

Kacang merah merupakan salah satu jenis kacang yang memiliki kandungan nutrisi yang cukup baik., kacang merah merupakan sumber karbohidrat kompleks yaitu 60 gram dengan energi 322 kkal, kalsium 143 mg, zat besi 8,2 mg dan vitamin C 4,5 mg, sedangkan kacang tanah mengandung lemak 40- 50%, kadar protein pada kacang tanah adalah 27gr, lebih banyak dibandingkan kacang lainnya seperti kacang merah dan kacang hijau yang hanya memiliki kandungan protein sebesar 22 gr, karbohidrat 18%, dan vitamin, rasa dari kacang tanah yang gurih dapat menambah cita rasa dan kerenyahan pada snack bar. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh substitusi kacang tanah dan kacang merah terhadap karakteristik snack bar. Penelitian ini adalah Penelitian Eksperimental Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 5 perlakuan dengan kacang tanah dan kacang merah yang terdiri dari P1 (100% kacang tanah : 0% kacang merah), P2 (75% kacang tanah : 25% kacang merah), P3 (50% kacang tanah : 50% kacang merah), P4 (25% kacang

tanah : 75% kacang merah), P5 (0% kacang tanah : 100% kacang merah). Data penelitian ini dianalisis dengan menggunakan ANOVA dan dilanjutkan dengan uji lanjutan BNT.

Hasil analisis subyektif menunjukkan substitusi kacang tanah dan kacang merah berpengaruh nyata terhadap karakteristik snack bar meliputi rasa, aroma, warna, tekstur, penerimaan keseluruhan, mutu rasa dan mutu tekstur. Hasil analisis objektif menunjukkan hasil meliputi kadar air, kadar abu, protein, lemak dan karbohidrat berpengaruh sangat nyata terhadap karakteristik snack bar.

Dari hasil analisis subyektif terhadap snack bar yang dihasilkan yaitu tingkat kesukaan terhadap rasa 4,68 – 3,92 (sangat suka – suka), aroma 4,43 – 4,08 (sangat suka –suka), warna 4,66 – 3,74 (sangat suka –suka), tekstur 4.60 – 3,78 (sangat suka –suka), penerimaan keseluruhan 4,83 – 4,11 (sangat suka – suka), mutu tekstur 2.72 – 2,16 (sangat renyah - renyah) dan mutu rasa 2.12 – 2.83 (manis gurih - manis). Nilai objektif yang didapatkan pada snack bar substitusi kacang tanah dan kacang merah yaitu kadar air berkisar antara 7,16 % sampai dengan 20,86 %, kadar abu yang didapatkan pada snack bar berkisar antara 1.56 % sampai dengan 1,85 %, kandungan protein berkisar antara 8,66 % sampai dengan 18,43%6, kandungan lemak berkisar antara 11,67 % sampai dengan 19,30 % dan kandungan karbohidrat berkisar antara 50,18 % sampai dengan 56,46 %

Perlakuan terbaik pada penelitian ini yaitu perlakuan P2 (75% kacang tanah : 25% kacang merah) dengan karakteristik meliputi rasa 4.68 (sangat suka), aroma 4,43 (suka), warna 4,66 (sangat suka), tekstur 4,38 (suka), penerimaan keseluruhan 4,83 (sangat suka), mutu tekstur 2,72 (sangat renyah), mutu rasa 2,83 (manis gurih) serta air 13,71%, abu 1.77%, protein 16,43%, lemak, 17,77% dan karbohidrat 50,18%.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa atau Tuhan Yang Maha Esa, karena atas rahmat-Nyalah penulis dapat menyelesaikan Skripsi yang berjudul **“Karakteristik Snack Bar dengan Substitusi Kacang Tanah dan Kacang Merah”** tepat pada waktunya.

Dalam penyusunan skripsi ini, penulis banyak mengalami hambatan. Hal itu dikarenakan terbatasnya pengetahuan yang dimiliki penulis. Namun berkat petunjuk, masukan dan dorongan dari berbagai pihak akhirnya proposal skripsi ini dapat terselesaikan dengan tepat waktu. Untuk itu penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada :

1. I Gusti Putu Sudita Puryana, STP, MP selaku pembimbing utama yang telah banyak memberikan bimbingan, saran dan koreksi serta waktu dalam penyusunan proposal skripsi ini.
2. Anak Agung Nanak Antarini, SST, MP selaku pembimbing pendamping yang telah banyak memberikan bimbingan, saran dan koreksi serta waktu dalam penyusunan proposal skripsi ini.
3. Direktur Poltekkes Kemenkes Denpasar, Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Denpasar, seluruh dosen dan staff Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Denpasar yang telah memberikan kesempatan penulis dalam menyelesaikan proposal skripsi ini.
4. Orang tua dan teman-teman serta semua pihak yang sudah membantu serta turut memberikan motivasi kepada penulis dalam menyusun proposal skripsi ini.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa proposal skripsi ini masih jauh dari sempurna. Penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun demi penyempurnaan skripsi ini. Penulis berharap proposal skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Penulis



(I Gusti Ayu Rida Ningrum)

DAFTAR ISI

COVER.....	1
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT	iv
ABSTRAK	v
ABSTRACT.....	vi
RINGKASAN PENELITIAN	vii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah	2
C. Tujuan	3
D. Manfaat.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
A. Kacang Tanah	4
B. Kacang Merah.....	7
C. Snack Bar	9
D. Tinjauan Umum Bahan Pembuatan Snack Bar	12

BAB III KERANGKA KONSEP.....	17
A. Kerangka Konsep	17
B. Variabel Penelitian	18
C. Definisi Operasional	18
D. Hipotesis Penelitian	18
BAB IV METODOLOGI PENELITIAN	19
A. Jenis dan Rancangan Penelitian.....	19
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	19
C. Bahan dan Alat.....	19
D. Sampel Penelitian.....	20
E. Prosedur Kerja.....	20
F. Parameter Yang Diamati.....	24
G. Pengolahan dan Analisis Data	28
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN	31
A. Hasil Penelitian	31
B. Pembahasan.....	42
BAB VI SIMPULAN DAN SARAN	51
A. Simpulan.....	51
B. Saran	52
DAFTAR PUSTAKA	53
LAMPIRAN.....	55

DAFTAR TABEL

Tabel	Hal
1. Kandungan Gizi Kacang Tanah dalam 100 gram	7
2. Kandungan Nutrisi Kacang Merah (dalam 100 gram).....	9
3. Standar Mutu Snack Bar Menurut SNI 01 -2886-1992.	11
4. Komposisi Bahan Pembuatan Snack Bar.....	23
5. Skala Uji Hedonik.....	25
6. Skala Uji Mutu Hedonik terhadap Rasa.....	25
7. Skala Uji Mutu hedonik terhadap Tektur.....	25
8. Sidik Ragam.....	30
9. Nilai Rata – Rata Analisis Subjektif Snack Bar.....	33
10. Nilai Rata – Rata Analisis Objektif Snack Bar	38
11. Penentuan Perlakuan Terbaik.....	41

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Hal
1. Jenis Snack Bar	10
2. Diagram Alir Pembuatan Kacang Merah Kering.....	21
3. Daigram Alir Pembuatan Kacang Tanah Sangrai Cacah	22
4. Diagram Alir Pembuatan Snack Bar.....	24
5. Produk Snack Bar.....	32
6. Nilai Rata-Rata Uji Hedonik Terhadap Rasa	33
7. Nilai Rata-Rata Uji Hedonik Terhadap Aroma.....	34
8. Nilai Rata-Rata Uji Hedonik Terhadap Warna	35
9. Nilai Rata-Rata Uji Hedonik Terhadap Warna	35
10. Nilai Rata-Rata Uji Hedonik Terhadap Penerimaan Keseluruhan.....	36
11. Nilai Rata-Rata Uji Hedonik Terhadap Mutu Tekstur	37
12. Nilai Rata-Rata Uji Hedonik Terhadap Mutu Rasa	37
13. Nilai Rata-Rata Uji Kadar Air	38
14. Nilai Rata-Rata Uji Kadar Abu	39
15. Nilai Rata-Rata Uji Kandungan Protein.....	39
16. Nilai Rata-Rata Uji Kandungan Lemak	40
17. Nilai Rata-Rata Uji Kandungan Karbohidrat	41

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Hal
1. Informed Consent.....	56
2. Formulir Uji Organoleptik (Hedonik Test)	60
3. Formulir Uji Mutu Hedonik Terhadap Rasa	61
4. Formulir Uji Mutu Hedonik Terhadap Tekstur.....	62
5. Hasil Uji Anova Menggunakan SPSS.....	63
6. Surat Ijin Rekomendasi Penelitian.....	68
7. Surat Pernyataan Persetujuan Publikasi Repository	69
8. Surat Ijin Kaji Etik	70
9. Permohonan Uji Sampel di Laboratorium FTP Udayana	71
10. Pembayaran Uji Laboratorium.....	72
11. Hasil Analisis Laboratorium	73
12. Dokumentasi Pengolahan Snack Bar	74