

**UJI TINGKAT KESUKAAN *SNACK BAR* TEPUNG SUKUN
DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG KACANG KEDELAI**

ANANTA MEYRIFAH NUR



**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN RIAU
JURUSAN GIZI
PEKANBARU
2025**

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya menyatakan dengan sebenarnya bahwa usulan tugas akhir yang berjudul “Uji Tingkat Kesukaan *Snack Bar* Tepung Sukun dengan Substitusi Tepung Kacang Kedelai” adalah berdasarkan hasil pemikiran, penelitian dan pemaparan asli dari penulis sendiri dengan arahan dari pembimbing yang merupakan bagian atau keseluruhan dari kegiatan yang tercantum pada tugas akhir ini. Semua sumber baik yang dikutip maupun dirujuk telah saya nyatakan dengan benar.

Pekanbaru, 27 Mei 2025



(Ananta Meyrifah Nur)

P032213411047

HALAMAN PENGESAHAN

Judul Tugas Akhir : “Uji Tingkat Kesukaan *Snack Bar* Tepung Sukun dengan Substitusi Tepung Kacang Kedelai ”

Nama : Ananta Meyrifah Nur

NIM : P032213411047

Telah berhasil dipertahankan dihadapan Dewan Penguji dan diterima sebagai bagian persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Ahli Madya Gizi pada Program Studi D3 Gizi Poltekkes Kemenkes Riau

Pembimbing 1 :

Sri Mulyani, STP, M.Si



Penguji 1 :

Yessi Alza, SST, M.Biomed



Penguji 2 :

Rahimatul Uthia, S.Farm, M.Si



Diketahui oleh

Ketua Jurusan Gizi :

Sri Mulyani, STP, M.Si

NIP. 197801232009122002



Tanggal Ujian : 23 Mei 2025

Tanggal Lulus :

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT atas limpahan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal usulan tugas akhir yang berjudul “Uji Tingkat Kesukaan *Snack Bar* Tepung Sukun dengan Substitusi Tepung Kacang Kedelai” ini dapat selesai sesuai dengan yang diharapkan. Penyusunan proposal usulan tugas akhir ini diajukan sebagai salah satu syarat memperoleh gelar Ahli Madya pada Program Studi Gizi. Selama proses penyusunan proposal tugas akhir ini penulis banyak mendapatkan bimbingan, arahan dan dukungan dari berbagai pihak terkait, dengan itu penulis mengucapkan terima kasih setulus-tulusnya kepada :

1. Ibu Rully Hevrialni, SST, Bdn, M.Keb selaku Direktur Kemenkes Poltekkes Riau
2. Ibu Sri Mulyani, STP, M.Si selaku Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Riau sekaligus pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, arahan, dan saran serta berbagai pengalaman kepada penulis sehingga laporan Tugas Akhir ini dapat selesai dengan baik.
3. Ibu Yessi Alza, SST, M.Biomed selaku penguji I yang telah memberikan arahan dan saran pada penulis untuk perbaikan laporan ini
4. Ibu Rahimatul Uthia, S.Farm, M.Si selaku penguji II yang telah memberikan arahan dan saran pada penulis untuk perbaikan laporan ini.
5. Seluruh dosen Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Riau yang telah mendidik dan memberikan ilmunya selama perkuliahan dan seluruh staff yang telah membantu dalam pelayanan dan administrasi sampai akhir proses pembuatan laporan ini.
6. Orang tua dan keluarga penulis yang telah memberikan doa, pengertian serta dukungan terbaik kepada penulis.
7. Teman-teman dan sahabat penulis yang telah memberikan dukungan dan semangat kepada penulis.

Penulis menyadari bahwa penyusunan laporan usulan tugas akhir ini terdapat berbagai kekurangan, maka saran dan kritik yang bersifat membangun sangat penulis harapkan. Terakhir penulis berharap semoga laporan tugas akhir ini bermanfaat bagi penulis dan pembaca.

Pekanbaru, 27 Mei 2025



Ananta Meyrifah Nur

P032213411047

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN.....	i
ABSTRAK.....	ii
ABSTRACT	iii
PERNYATAAN MENGENAI TUGAS AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA.....	iv
HALAMAN PENGESAHAN.....	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
RIWAYAT HIDUP.....	xiv
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian	4
BAB II	5
TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 <i>Snack Bar</i>	5
2.2 Sukun.....	8
2.3 Kacang Kedelai.....	11
2.4 Uji Organoleptik	14
2.5 Uji Hedonik	14
2.6 Panelis	14
BAB III.....	17
METODE PENELITIAN	17
3.1 Tempat dan Waktu Pelaksanaan	17
3.2 Bahan dan Alat	17
3.3 Prosedur Penelitian	17
3.4 Rancangan Penelitian.....	19
3.5 Pengolahan Data	21

BAB IV	24
HASIL DAN PEMBAHASAN	24
4.1 Deskripsi Produk	24
4.2 Hasil Uji Tingkat Kesukaan	25
BAB V.....	32
KESIMPULAN DAN SARAN	32
5.1 Kesimpulan.....	32
5.2 Saran.....	32
DAFTAR PUSTAKA.....	33
LAMPIRAN	39

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Karakteristik <i>Snack Bar</i>	6
Tabel 2.2 Kandungan Gizi 100 gram Sukun	9
Tabel 2.3 Kandungan Gizi 100 gram Tepung Sukun	10
Tabel 2.4 Kandungan Gizi 100 gram Tepung Kedelai.....	13
Tabel 3. 1 Hasil Penelitian Pendahuluan.....	19
Tabel 3. 2 Penggunaan Bahan Pada Setiap Perlakuan	21
Tabel 4. 1 Deskripsi <i>Snack Bar</i> Tepung Sukun Substitusi.....	25
Tabel 4. 2 Hasil Analisis Tingkat Kesukaan <i>Snack Bar</i>	26

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Buah Sukun	8
Gambar 2. 2 Tepung Sukun	10
Gambar 2. 3 Kacang Kedelai	12
Gambar 2. 4 Tepung Kacang Kedelai	12
Gambar 3. 1 Prosedur Pembuatan <i>Snack bar</i>	18
Gambar 3. 2 Prosedur Uji Hedonik.....	18
Gambar 4. 1 Tingkat Kesukaan Warna <i>Snack bar</i>	26
Gambar 4. 2 Tingkat Kesukaan Aroma <i>Snack bar</i>	28
Gambar 4. 3 Tingkat Kesukaan Tekstur <i>Snack Bar</i>	29
Gambar 4. 4 Tingkat Kesukaan Rasa <i>Snack bar</i>	30

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Pernyataan Persetujuan Menjadi Panelis.....	39
Lampiran 2. Formulir Uji Hedonik	40
Lampiran 3. Hasil Analisa Warna Terhadap <i>Snack Bar</i> Tepung Sukun Dengan Substitusi Tepung Kacang Kedelai	42
Lampiran 4. Hasil Analisa Aroma Terhadap <i>Snack Bar</i> Tepung Sukun Dengan Substitusi Tepung Kacang Kedelai	43
Lampiran 5. Hasil Analisa Tekstur Terhadap <i>Snack Bar</i> Tepung Sukun Dengan Substitusi Tepung Kacang Kedelai	44
Lampiran 6. Hasil Analisa Rasa Terhadap <i>Snack Bar</i> Tepung Sukun Dengan Substitusi Tepung Kacang Kedelai	45
Lampiran 7. Hasil SPSS terhadap Warna <i>Snack Bar</i> Tepung Sukun Dengan Substitusi Tepung Kacang Kedelai	46
Lampiran 8. Hasil SPSS terhadap Aroma <i>Snack Bar</i> Tepung Sukun Dengan Substitusi Tepung Kacang Kedelai	47
Lampiran 9. Hasil SPSS terhadap Tekstur <i>Snack Bar</i> Tepung Sukun Dengan Substitusi Tepung Kacang Kedelai	48
Lampiran 10. Hasil SPSS terhadap Rasa <i>Snack Bar</i> Tepung Sukun Dengan Substitusi Tepung Kacang Kedelai	49
Lampiran 11. Surat Izin Penelitian.....	50
Lampiran 12. Dokumentasi Pembuatan <i>Snack Bar</i> Tepung Sukun Dengan Substitusi Tepung Kacang Kedelai	51
Lampiran 13. Dokumentasi Uji Organoleptik	52

RIWAYAT HIDUP

Penulis lahir di Kota Pekanbaru pada tanggal 16 Mei 2004, sebagai anak ke-tiga dari pasangan bapak Fahmi Hendaryadi dan ibu Rita Mulyati. Pendidikan Sekolah Menengah Atas (SMA) ditempuh di sekolah SMA Muhammadiyah 1 Pekanbaru, dan lulus pada tahun 2022. Pada tahun 2022, penulis diterima sebagai mahasiswa program studi Diploma 3 di Program Studi Gizi Kementerian Kesehatan Poltekkes Riau.

Selama mengikuti program D-3, penulis aktif menjadi Anggota Himpunan Mahasiswa Jurusan Gizi yaitu memegang jabatan sebagai sekretaris umum Himpunan Mahasiswa Jurusan Gizi Kemenkes Poltekkes Riau