



LAPORAN TUGAS AKHIR

**PENILAIAN ORGANOLEPTIK FORMULASI
SNACK BAR STRAWBERRY (*Fragaria x Ananassa*) DAN
KISMIS (*Vitis vinifera L*) SEBAGAI CAMILAN SEHAT BAGI
REMAJA OBESITAS**

Disusun Guna Mencapai Derajat Ahli Madya Gizi

Disusun Oleh :

NABILA NANDANINGTYAS

NIM. P2.06.31.2.21.080

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA GIZI CIREBON
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN TASIKMALAYA
KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
TAHUN 2024**



**PENILAIAN ORGANOLEPTIK FORMULASI
SNACK BAR STRAWBERRY (*Fragaria x Ananassa*) DAN KISMIS (*Vitis
vinifera L*) SEBAGAI CAMILAN SEHAT BAGI REMAJA OBESITAS**

Nabila Nandaningtyas¹, Wiwit Estuti²

INTISARI

Obesitas merupakan penumpukan lemak yang berlebihan akibat ketidakseimbangan asupan energi dengan energi yang digunakan dalam jangka waktu yang lama. Kegemaran masyarakat Indonesia mengonsumsi camilan yang tinggi kalori namun rendah zat gizi Seseorang dengan pola makan mengandung serat tinggi efek kenyang yang lebih lama sehingga tidak cepat timbul lapar. Asupan tinggi serat tidak akan menyumbang energi lebih sehingga dapat membantu mengontrol berat badan. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui penilaian organoleptik pada *Snack bar Strawberry* dan kismis sebagai camilan sehat bagi remaja obesitas.

Penelitian ini dilakukan pada bulan Desember 2023. Jenis penelitian ini adalah True eksperimental yang digunakan adalah *Hedonic scale test*, dengan 4 perlakuan dengan 2 kali pengulangan. Penilaian berupa uji organoleptik yang dilakukan oleh dua puluh lima mahasiswi tingkat II dan tingkat III Program Studi DIII Gizi Politeknik Kesehatann Tasikmalaya Wilayah Cirebon dan perhitungan data kandungan gizi dan serat pada penelitian ini menggunakan Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI) tahun 2020.

Kesimpulan dari penelitian ini didapatkan hasil *Snack bar Strawberry* dan kismis formula terbaik berdasarkan nilai organoleptik dari parameter warna, aroma, rasa, tekstur dan keseleruhan yaitu formulasi F3 (80 gram *Strawberry* dan 60 gram kismis) dengan nilai 3,66.

Kata kunci :Kismis, Obesitas, *Snack bar*, *Strawberry*.

1. Mahasiswa Program Studi DIII Gizi Cirebon Poltekkes Tasikmalaya
2. Dosen Program Studi DIII Gizi Cirebon Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya

PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat serta karunianya sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir penelitian dengan judul “**Penilaian Organoleptik Formulasi *Snack bar Strawberry (Fragaria x Ananassa)* dan Kismis (*Vitis vinifera L*) Sebagai Camilan Sehat Bagi Remaja Obesitas**” tepat pada waktunya. Penulisan tugas akhir ini diajukan sebagai acuan untuk melaksanakan penelitian. Dalam penyusunan tugas akhir penelitian ini melibatkan berbagai pihak, oleh karena itu penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ibu Uun Kunaepah, S, SiT., M.Si, selaku Ketua Program Studi D III Gizi Cirebon yang telah memberikan dukungan sehingga mampu membuat mahasiswa tingkat akhir semangat dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
2. Ibu Dr. Hj. Wiwit Estuti, STP, M.Si, selaku dosen pembimbing yang selalu memberikan dorongan motivasi, bimbingan, pengarahan, serta saran yang membangun sehingga penulis mampu menyelesaikan tugas akhir ini dengan tepat waktu.
3. Seluruh Dosen dan Staff Program Studi DIII Gizi Cirebon yang telah memberikan dukungan dalam penyusunan Laporan Tugas Akhir ini.
4. Keluarga besar terutama kedua orang tua yang telah memberikan atas dukungan, doa, nasehat serta dukungan baik secara moril maupun materil.
5. Kepada teman dekat saya Tsalsa Diyah Tri Wahyuni, Nur Intan, Aprilia Arina Pramudita, Indis Maharani dan Maharani yang telah memberikan semangat untuk bertahan untuk di kampus.
6. Rekan – rekan angkatan 12, khususnya tingkat 3B telah memberikan dukungannya.
7. Rekan-rekan dan semua pihak yang telah membantu dalam penulisan tugas akhir penelitian ini.
8. Kepada Tuan I yang telah menemani penulis selama proses penyusunan Tugas Akhir hingga selesai. Terima kasih telah menjadi penenang dan

penyemangat dikala mengerjakan Tugas Akhir.

9. Penulis ucapkan terima kasih kepada diri sendiri, karena telah mampu berjuang sejauh ini untuk menyelesaikan Tugas Akhir dengan semaksimal mungkin.

Penulis menyadari bahwa laporan ini masih terdapat banyak kekurangan, mengingat keterbatasan yang dimiliki penulis. Untuk itu penulis mengharapkan saran dan kritik yang membangun demi kesempurnaan laporan ini agar lebih baik. Semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi kita semua khususnya di bidang gizi dan kesehatan.akhir ini sehingga dapat memberikan manfaat bagi bidang pendidikan juga penerapan di lapangan serta dapat dikembangkan lebih lanjut.

Cirebon, 13 Mei 2024

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN PERSETUJUAN.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
INTISARI.....	iii
PRAKATA.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	5
C. Tujuan Penelitian.....	5
1. Tujuan Umum.....	5
2. Tujuan Khusus.....	6
D. Manfaat Penelitian.....	6
1. Bagi Peneliti.....	6
2. Bagi Masyarakat.....	6
3. Bagi Institusi Pendidikan.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
A. Tinjauan Teori.....	7

1.Asupan Serat	7
2. <i>Snack bar</i>	8
3.Bahan Baku <i>Snack bar</i>	11
4.Uji Organoleptik.....	21
B. Kerangka Pemikiran	26
C. Kerangka Konsep	27
BAB III METODE PENELITIAN.....	28
A. Jenis Penelitian.....	28
B. Waktu dan Tempat Penelitian	28
1.Waktu Penelitian	28
2.Tempat Penelitian.....	28
C. Desain Penelitian.....	29
1.Rancangan Percobaan	29
2.Data Kandungan Gizi dan Serat.....	24
3.Bahan dan Alat.....	25
D. Variabel dan Definisi Operasional	26
1.Variabel Penelitian	26
2.Definisi Operasional.....	27
E. Teknik Pengumpulan Data	30
1.Jenis data	30
2.Cara Pengumpulan Data.....	30
F. Pengolahan Data.....	32
1. Teknik Pengolahan Data	32

2. Teknik Analisis Data	33
G. Jalannya Penelitian	34
1. Persiapan	34
2. Pelaksanaan	36
3. Penyusunan Laporan Akhir	37
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	38
A. Hasil	38
1. Pembuatan Formulasi <i>Snack bar Strawberry</i> dan Kismis	38
2. Hasil Uji Organoleptik	39
B. Pembahasan	40
1. Pembuatan Formulasi <i>Snack bar</i>	40
2. Uji Organoleptik <i>Snack bar Strawberry</i> dan Kismis	41
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	47
A. Simpulan	47
B. Saran	47
DAFTAR PUSTAKA	49
LAMPIRAN	54

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Standar Resep <i>Snack bar</i>	9
Tabel 2. SNI <i>Snack bar</i>	10
Tabel 3. Klasifikasi buah <i>Strawberry</i>	12
Tabel 4. Kandungan <i>Strawberry</i> dalam 100 gram	13
Tabel 5. Klasifikasi buah kismis	15
Tabel 6. Kandungan kismis dalam 100 gram.....	16
Tabel 7. Rancangan Acak Lengkap	29
Tabel 8. Formulasi Bahan Setiap Perlakuan	24
Tabel 9. Data Kandungan Gizi <i>Snack bar Strawberry</i> dan Kismis per 100 gram	24
Tabel 10. Data Kandungan Gizi <i>Snack bar Strawberry</i> dan Kismis per 40 gram	25
Tabel 11. Bahan-Bahan Pembuatan <i>Snack bar Strawberry</i> dan Kismis.....	25
Tabel 12. Alat Pembuatan <i>Snack bar Strawberry</i> dan Kismis.....	26
Tabel 13. Definisi Operasional	27
Tabel 14. Hasil Penilaian Organoleptik <i>Snack Bar Strawberry</i> dan Kismis.....	40

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. <i>Snack bar</i>	8
Gambar 2. <i>Strawberry</i>	11
Gambar 3. Kismis	14
Gambar 4. Oatmeal	17
Gambar 5. Kerangka Teori.....	26
Gambar 6. Kerangka Konsep	27
Gambar 7. Tahapan Persiapan.....	34
Gambar 8. Snack Bar Srawberry dan Kismis.....	39

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Izin Penelitian.....	55
Lampiran 2. Lembar Penjelasan Sebelum Persetujuan. Lembar Penjelasan Sebelum Persetujuan	57
Lampiran 3. Persetujuan Setelah Penelitian.....	58
Lampiran 4. Kuesioner Penetapan Panelis.....	59
Lampiran 5. Formulir Ketersediaan Menjadi Panelis	60
Lampiran 6. Formulir Uji Hedonik I.....	61
Lampiran 7. Formulir Uji Hedonik II	62
Lampiran 8. Pengolahan Data Uji Organoleptik.....	63
Lampiran 9. Perhitungan Data Kandungan Gizi Menggunakan Tabel Komposisi Pangan 2020 per 100 gram F0	63
Lampiran 10. Perhitungan Data Kandungan Gizi Menggunakan Tabel Komposisi Pangan 2020 per 100 gram F1	64
Lampiran 11. Perhitungan Data Kandungan Gizi Menggunakan Tabel Komposisi Pangan 2020 per 100 gram F2	64
Lampiran 12. Perhitungan Data Kandungan Gizi Menggunakan Tabel Komposisi Pangan 2020 per 100 gram F3	64
Lampiran 13. Tabel Dokumentasi Penelitian.....	65