

LAPORAN TUGAS AKHIR
PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG SORGUM DAN TEPUNG KACANG
TANAH PADA PEMBUATAN SNACK BAR



MARIA TRIVANIA BHIE

NIM: PO5303241210112

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES KUPANG
PROGRAM STUDI GIZI
ANGKATAN XVI
2024

HALAMAN PERSETUJUAN

LAPORAN TUGAS AKHIR

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG SORGUM DAN TEPUNG KACANG
TANAH PADA PEMBUATAN SNACK BAR**

DISUSUN

MARIA TRIVANIA BHIE

NIM. PO5303241210112

Telah Disetujui untuk diperiksa dan dipertahankan di hadapan Tim Penguji
pada tanggal 7 Desember 2023

Pembimbing



Juny Gressilda L. Sine, STP., M.Kes

NIP. 198006012009122001

Mengetahui

Ketua Program Studi Gizi

Poltekkes Kemenkes Kupang



Juny Gressilda L. Sine, STP., M.Kes

NIP. 198006012009122001

HALAMAN PENGESAHAN

LAPORAN TUGAS AKHIR

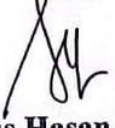
**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG SORGUM DAN TEPUNG KACANG
TANAH PADA PEMBUATAN SNACK BAR**

DISUSUN

MARIA TRIVANIA BHIE
PO.5303241210112

**Telah Diuji Dihadapan Tim Penguji
Pada Tanggal 14 Mei 2024**

Penguji I


Thobianus Hasan, S.Si., MPH
NIDN: 4028038301

Penguji II


Juni Gressilda L. Sine, STP., M. Kes
NIP. 198006012009122001

Mengetahui
Ketua Jurusan Gizi
Poltekkes Kemenkes Kupang




Juni Gressilda L. Sine, STP., M. Kes
NIP. 198006012009122001

HALAMAN PERNYATAAN

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah, saya:

Nama : Maria Trivania Bhie

NIM : PO5303241210112

Prodi : Gizi

Angkatan : XVI

Jenjang : Diploma III

Menyatakan bahwa saya tidak melakukan plagiat dalam penulisan Laporan Tugas Akhir saya yang berjudul:

**“PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG SORGUM DAN TEPUNG KACANG
TANAH PADA PEMBUATAN SNACK BAR ”**

Apabila suatu saat nanti saya terbukti melakukan tindakan plagiat, maka saya akan menerima sanksi yang telah ditetapkan. Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya.

Kupang, 14 Mei 2024

Penulis

Maria Trivania Bhie

NIM: PO.5303241210112

BIODATA PENULIS



DATA PRIBADI

Nama : Maria Trivania Bhie
TTL : Ende, 07 Januari 2002
Alamat : Puubheto
Jenis Kelamin : Perempuan
Kewarganegaraan : Indonesia
Agama : Katholik
Email : trifania072002@gmail.com
Telepon : 082195940739

RIWAYAT PENDIDIKAN

1. Lulusan SDK Puubheto Tahun 2014
2. Lulusan SMPK Maria Goretti Ende Tahun 2017
3. Lulusan SMA Negeri 1 Ende Tahun 2020
4. Mahasiswa D-III Poltekkes Kemenkes Kupang Program Studi Gizi Angkatan XVI Tahun 2021

MOTTO

“Selalu ada harga dalam sebuah proses. Nikmati saja lelah-lelah itu. Lebarkan lagi rasa sabar itu. Semua yang kau investasikan untuk menjadikan dirimu serupa yang kau impikan, mungkin tidak akan selalu berjalan lancar. Tapi gelombang-gelombang itu yang nanti bisa kau ceritakan”

(Boy Chandra)

Kesuksesan dan kebahagiaan terletak pada diri sendiri. Tetaplah bahagia karena kebahagiaanmu dan kamu yang akan membentuk karakter kuat untuk melawan kesulitan”

(Helen Keller)

ABSTRAK

“Pengaruh Substitusi Tepung Sorgum Dan Tepung Kacang Tanah Pada Pembuatan Snack Bar”

(Dimbimbing oleh Juni Gressilda L. Sine, STP.,M. Kes)

Prodi Gizi Poltekkes Kemenkes Kupang

Maria Trivania Bhie

Latar Belakang : Kurang Energi Protein (KEP) adalah masalah gizi yang paling serius di dunia. Kurang Energi Protein mengacu pada orang yang kekurangan gizi karena rendahnya konsumsi energi dan protein dalam makanan sehari-hari atau penyakit tertentu, mengingat anak-anak di bawah usia lima tahun sering menderita penyakit kekurangan energi protein. *Snack bar* merupakan pangan darurat berbentuk batang dan padat yang memiliki kecukupan kalori, protein, lemak dan gizi lain yang dibutuhkan oleh tubuh.

Tujuan Penelitian : Untuk mengetahui tingkat kesukaan dan nilai gizi snack bar yang di substitusi tepung sorgum dan tepung kacang tanah.

Metode Penelitian : Penelitian ini merupakan eksperimen dengan menggunakan rancangan acak lengkap (RAL). Perlakuan yang diterapkan dalam pembuatan snack bar adalah substitusi tepung sorgum dan kacang tanah dengan tiga perlakuan yaitu P1 : substitusi tepung sorgum dan kacang tanah 40% : 40%, P2 : substitusi tepung sorgum dan kacang tanah 50% : 30%, P3 : substitusi tepung sorgum dan kacang tanah 60% : 20%.

Hasil : Berdasarkan uji organoleptik *snack bar* dengan substitusi tepung sorgum dan tepung kacang tanah meliputi warna, rasa, tekstur, dan rasa yang paling disukai adalah (P2: 50%:30%). Untuk nilai gizi yang paling tinggi adalah P1 dengan nilai gizi Energi: energi 1.362,12 gram, protein 45,17 gram, lemak 77,6 gram, karbohidrat 132,47 gram.

Kesimpulan : Dari hasil penelitian disimpulkan bahwa berdasarkan hasil organoleptik *snack bar* meliputi warna, aroma, tekstur dan rasa. Snack dengan substitusi tepung sorgum, dan tepung kacang tanah pada P1 (40% : 40), P2 (50% : 30%), P3 (60% : 20%). Dari tingkat kesukaan dari suka sampai sangat suka. Hal ini disebabkan karena pada P2 menggunakan substitusi tepung sorgum 50% dan tepung kacang tanah 30% semakin banyak penambahan tepung kacang tanah pada *snack bar* maka daya terima panelis lebih banyak.

Kata kunci : KEP, Tepung Sorgum, Tepung Kacang Tanah, Snack bar

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa karena kasih dan cinta-Nya sehingga penulis mampu menyelesaikan Laporan tugas akhir yang berjudul **“Pengaruh Substitusi Tepung Sorgum Dan Tepung Kacang Tanah Pada Pembuatan Snack Bar”**. Pada kesempatan ini penulis menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada

1. Bapak Irfan, SKM.,M.Kes selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Kupang.
2. Ibu Juni Gressilda L. Sine, STP.,M.Kes selaku ketua Prodi Gizi Poltekkes Kemenkes Kupang sekaligus dosen pembimbing
3. Bapak Thobianus Hasan, Ssi.,MPH selaku penguji yang telah memberikan masukan dalam penulisan proposal ini
4. Seluruh staff dosen dan staff administrasi Prodi Gizi yang telah memberikan bantuan moril bagi penulis, baik dalam proses pendidikan maupun dalam penyusunan proposal ini.
5. Sahabat-sahabat seperjuangan khususnya “Fenny, iren, Meli, Sari, Rosi, Theresia,Iman, dan teman-teman angkatan XVI” yang telah menemani dalam suka, duka, memberikan cinta dan kebanggaan hidup yang tidak bisa penulis ungkapkan dengan kata-kata.
6. Teristimewa dari lubuk hati yang dalam, penulis menghaturkan terima kasih kepada keluarga khususnya Bapak tercinta dan Mama tercinta serta kakak tercinta atas segala doa dan pengorbanan yang diberikan, baik moril maupun materi.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa laporan tugas akhir ini masih jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu, penulis tetap mengharapkan kritikan dan saran yang sifatnya membangun demi perbaikan Proposal ini. Semoga Proposal ini bermanfaat bagi pembaca pada umumnya dan terkhusus bagi penulis.

Kupang, Desember 2023

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
BIODATA PENULIS.....	v
MOTTO	vi
ABSTRAK	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar belakang	1
B. Rumusan masalah	3
C. Tujuan penelitian	4
D. Manfaat penelitian	4
E. Keaslian penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
A. Kep (Kekurangan Energi Protein)	8
B. Sorgum	10
C. Tepung Sorgum.....	13
D. Kacang Tanah	14
E. Snack Bar	16
F. Uji Organoleptik	21
G. Kerangka Konsep.....	22
BAB II METODE PENELITIAN.....	23
A. Jenis Penelitian.....	23

B. Lokasi Dan Jadwal Penelitian.....	23
C. Variabel Penelitian.....	23
D. Defenisi Operasional.....	24
E. Alat Dan Bahan	24
F. Kriteria Panelis.....	25
G. Prosedur Kerja	25
H. Diagram Alir	29
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	30
A. Hasil Penelitian.....	30
B. Pembahasan	34
C. Produk Yang Direkomendasikan.....	40
BAB V PENUTUP.....	41
A. Kesimpulan.....	41
B. Saran.....	41
DAFTAR PUSTAKA.....	42

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1 Keaslian Penelitian	5
Tabel 2 Kandungan Gizi Sorgum Per 100 Gram	12
Tabel 3 Kandungan Gizi Kacang Tanah Per 100 Gram	16
Tabel 4 Standar Mutu Snack Bar	20
Tabel 5 Defenisi Operasional.....	25
Tabel 6 Bahan	25
Tabel 7 Alat.....	26
Tabel 8 Konversi Tepung Sorgum Dan Tepung Kacang Tanah.....	31
Tabel 9 Hasil Uji Organoleptik Snack Bar	31
Tabel 10 Hasil Uji Anova	32
Tabel 11 Hasil Uji Tukey.....	33
Tabel 12 Nilai Gizi Snack Bar	35
Tabel 13 nilai Gizi Snack Bar/Keping	35

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Tanaman Sorgum	11
Gambar 2. Kacang Tanah	14
Gambar 3. Snack Bar	17
Gambar 4. Kerangka Konsep.....	23
Gambar 5. Diagram Alir	30
Gambar 6 Grafikhasil Penilaian Uji Organoleptik Warna	35
Gambar 7 Grafikhasil Penilaian Uji Organoleptik Aroma.....	36
Gambar 8 Grafikhasil Penilaian Uji Organoleptik Tekstur.....	38
Gambar 9 Grafikhasil Penilaian Uji Organoleptik Rasa	39

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Persetujuan Kesiediaan Panelis	50
Lampiran 2 Uji Organoleptik.....	51
Lampiran 3 Hasil Spss	52
Lampiran 4 Tabulasi Uji Organoleptik.....	59
Lampiran 5 Prosedur Pembuatan Snack Bar	65

-