

PENGARUH PENGGUNAAN GULA AREN BUBUK (*ARENKA PINNATA*) PADA KUALITAS *SNACK BAR* BERBASIS BAHAN PANGAN LOKAL



MUTIARA FAJRI

5515154718

**Skripsi Ini Ditulis Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan Dalam
Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan**

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA

2022

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Penggunaan Gula Aren Bubuk (*Arenga pinnata*)
Pada Kualitas *Snack Bar* Berbasis Bahan Pangan Lokal
Penyusun : Mutiara Fajri
NIM : 5515154718
Pembimbing I : Dr. Rusilanti, M.Si.
Pembimbing II : Dr. Ari Fadiati, M.Si
Tanggal Ujian : 12 Agustus 2022

Disetujui oleh:

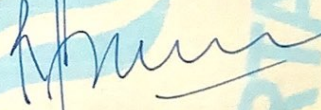
Pembimbing I,



Dr. Rusilanti, M.Si

NIP. 196306251988112001

Pembimbing II,



Dr. Ari Fadiati, M.Si

NIP. 195805081982032000

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



Dr. Guspri Devi Antanti, S.Pd, M.Si.

NIP. 197808022005022001

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Penggunaan Gula Aren Bubuk (*Arenga pinnata*)
Pada Kualitas *Snack Bar* Berbasis Bahan Pangan Lokal
Penyusun : Mutiara Fajri
NIM : 5515154718
Tanggal Ujian : 12 Agustus 2022

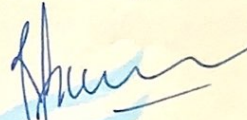
Disetujui oleh:

Pembimbing I,



Dr. Rusilanti, M.Si

Pembimbing II,



Dr. Ari Fadiati, M.Si

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi

Ketua Penguji



Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes

Anggota Penguji 1



Dr. Cucu Cahyana, M.Sc

Anggota Penguji 2



Dr. Guspri Devi Artauti, S.Pd, M.Si

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



Dr. Guspri Devi Artauti, S.Pd, M.Si.

NIP. 197808022005022001

HALAMAN PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Skripsi ini merupakan Karya asli yang belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik sarjana, baik di Universitas Negeri Jakarta maupun di Perguruan Tinggi lain.
2. Skripsi ini belum dipublikasikan, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar Pustaka.
3. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila di kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 10 Agustus 2022



Mutiara Fajri
NIM. 5515154718



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
UPT PERPUSTAKAAN

Jalan Rawamangun Muka Jakarta 13220
Telepon/Faksimili: 021-4894221
Laman: lib.unj.ac.id

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademika Universitas Negeri Jakarta, yang bertanda tangan di bawah ini,

saya: Nama : Mutiara Fajri
NIM : 5515154718
Fakultas/Prodi : Fakultas Teknik/Program Studi Pendidikan Tata Boga
Alamat email : mutiarafajri10@gmail.com

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif atas karya ilmiah:

Skripsi Tesis Disertasi Lain-lain (.....)

Yang berjudul :

Pengaruh Penggunaan Gula Aren Bubuk (*Arenga pinnata*) Pada Kualitas *Snack Bar* Berbasis Bahan Pangan Lokal

Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta berhak menyimpan, mengalihmediakan, mengelolanya dalam bentuk pangkalan data (*database*), mendistribusikannya, dan menampilkan/mempublikasikannya di internet atau media lain secara *fulltext* untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta ijin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan atau penerbit yang bersangkutan.

Saya bersedia untuk menanggung secara pribadi, tanpa melibatkan pihak Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, segala bentuk tuntutan hukum yang timbul atas pelanggaran Hak Cipta dalam karya ilmiah saya ini.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Jakarta, 21 Agustus 2022

Penulis

(Mutiara Fajri)

KATA PENGANTAR

Puji syukur kita panjatkan kehadirat Allah SWT atas berkat rahmat dan hidayat-Nya, proposal skripsi yang berjudul **“Pengaruh Penggunaan Gula Aren (*Arenga pinnata*) Bubuk Pada Kualitas *Snack Bar* Berbasis Bahan Pangan Lokal”** dapat diselesaikan guna memenuhi sebagian persyaratan dalam memperoleh gelar sarjana pendidikan pada Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Pada kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih yang tak terhingga kepada berbagai pihak atas bantuan dan bimbingan yang diberikan, antara lain:

1. Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga dan juga sebagai Pembimbing Akademik Mahasiswa Pendidikan Tata Boga Angkatan 2015.
2. Dr. Rusilanti, M.Si selaku Dosen Pembimbing Materi dan Dr. Ari Fadiati, M.Si selaku Dosen Pembimbing Metodologi atas kesabaran dan keikhlasannya membimbing, memberikan arahan dan motivasi kepada penulis selama penyusunan skripsi.
3. Dosen-dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga yang telah memberikan ilmu dan bimbingannya selama perkuliahan
4. Seluruh Staf Tata Usaha dan Laboran Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Terima kasih juga penulis haturkan kepada kedua orang tua, Ayahanda dan Ibunda serta Kakak atas dukungan baik moril maupun materil yang diberikan serta kepada teman-teman yang memberikan semangat dan motivasi yaitu teman-teman seperjuangan Program Studi Pendidikan Tata Boga 2015. Penulis menyadari bahwa proposal skripsi ini belum sepenuhnya sempurna sehingga penulis mengharapkan masukan dari penguji dan pembimbing untuk kesempurnaan skripsi sehingga diharapkan menghasilkan proposal skripsi yang berkualitas.

Jakarta, 21 Agustus 2022



Mutiara Fajri
5515154718

**PENGARUH PENGGUNAAN GULA AREN BUBUK (*Arenga pinnata*)
PADA KUALITAS *SNACK BAR* BERBASIS BAHAN PANGAN LOKAL**

MUTIARA FAJRI

Pembimbing : Rusilanti dan Ari Fadiati

ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan untuk mempelajari pengaruh penggunaan gula aren bubuk terhadap kualitas *snack bar* berbasis bahan pangan lokal. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Pastry & Bakery Program Studi Tata Boga, UNJ pada bulan Maret 2020 - Juni 2022 dengan menggunakan metode eksperimen. Penilaian kualitas dilakukan dengan uji organoleptik kepada 45 panelis agak terlatih. Uji coba dilakukan pada produk *snack bar* dengan persentase penggunaan gula aren bubuk sebanyak 12%, 18%, dan 24%. Pada aspek warna *snack bar* dengan penggunaan gula aren bubuk mendapatkan penilaian mendekati coklat sangat tua. Aspek aroma bagian luar yaitu beraroma coklat. Aspek aroma bagian dalam mendapatkan penilaian pada rentangan agak beraroma sampai beraroma gula aren. Aspek rasa mendapatkan penilaian manis. Aspek tekstur ketika disentuh mendapatkan penilaian mendekati kering. Aspek kerenyahan mendapatkan penilaian renyah. Aspek kekerasan yaitu pada rentangan agak keras sampai keras. Aspek ketebalan *coating* mendapatkan penilaian agak tebal. Uji fisik kadar air dengan penggunaan gula aren bubuk 12% adalah 5,66%, 18% adalah 5,3%, dan 24% adalah 4,5%. Aspek daya rekat persentase 12% dan 18% adalah 5-6 menit serta 24% yaitu 8 menit 7 detik. Aspek titik leleh permukaan luar adalah 4-5 menit. Berdasarkan uji hipotesis menggunakan uji Kruskal wallis menyatakan bahwa tidak terdapat pengaruh pada aspek warna, aroma (luar dan dalam), rasa, tekstur ketika disentuh, kerenyahan, dan ketebalan *coating*, sedangkan pada aspek kekerasan terdapat pengaruh penggunaan gula aren bubuk pada kualitas *snack bar* berbasis bahan pangan lokal. Berdasarkan hasil uji tuckey diperoleh bahwa produk terbaik adalah *snack bar* dengan penggunaan gula aren bubuk 12% dan 18%.

Kata kunci: *Snack bar*, gula aren bubuk, kualitas, pangan lokal.

**THE EFFECT OF THE USE OF PALM SUGAR (*Arenga pinnata*) ON
THE QUALITY OF SNACK BAR BASED ON LOCAL FOOD
INGREDIENTS**

MUTIARA FAJRI

Advisor : Rusilanti and Ari Fadiati

This researched aims to studied the effect of the use of palm sugar (*arenga pinnata*) on the quality of snack bar based on local food ingredients. This researched was conducted at the pastry and bakery laboratory of the food and nutrition program State University of Jakarta and was conducted from March 2020 – June 2022. Quality assessment was conducted by organoleptic test to 45 panelists was rather well trained. The trial was conducted on snack bar products with a percentage of palm sugar 12%, 18%, and 24%. In the color aspect of snack bars with the use of palm sugar getting a rating close to very dark brown. The external flavour aspect is chocolate flavored. The external flavored aspect gets an assessment in the range of slightly flavored to flavorful palm sugar. The taste aspect gets a sweet assessment. Aspects of texture when touched get a near-dry assessment. The crispness aspect gets a crispy assessment. The hardness aspect is that in the range is a bit hard to hard. The thickness aspect of the coating gets a rather thick assessment. The physical test of water content with the use of 12% palm sugar is 5,66%, 18% is 5,3%, and 24% is 4,5%. The adhesion aspect of the percentage of 12% and 18% is 5-6 minutes and 24% which is 8 minutes 7 seconds. The aspect of the melting point of the outer surface is 4-5 minutes. Based on hypothesis tests using the kruskal wallis states that there is no influence on the aspect color, aroma (internal and external), taste, texture when touched, crispness, and thickness of the coating, while in the aspect of hardness there is an influence of the use of palm sugar on the quality of snack bars based on local foodstuffs. Based on the results of the tuckey test, it was obtained that the best product is a snack bar with the use of palm sugar of 12% and 18%.

Keywords: Snack bar, palm sugar, quality, local food.

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	i
HALAMAN PERNYATAAN.....	iii
SURAT PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	iv
KATA PENGANTAR	v
ABSTRAK.....	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Identifikasi Masalah.....	8
1.3. Pembatasan Masalah.....	8
1.4. Perumusan Masalah.....	8
1.5. Tujuan Penelitian	8
1.6. Kegunaan Penelitian	9
BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	10
2.1. Landasan Teori.....	10
2.1.1. Kualitas Fisik <i>Snack Bar</i>	10
2.1.2. Kualitas Organoleptik <i>Snack Bar</i>	13
2.1.3. <i>Snack Bar</i>	16
2.1.4. <i>Snack Bar</i> Berbasis Bahan Pangan Lokal.....	26
2.2. Penelitian yang Relevan.....	40
2.3. Kerangka Konseptual.....	41
2.4. Hipotesis Penelitian.....	42
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	43
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian.....	43
3.2. Populasi dan Sampel Penelitian	43
3.3. Definisi Operasional	43

3.4	Metode, Rancangan dan Prosedur Penelitian.....	46
3.4.1	Metode Penelitian.....	46
3.4.2	Rancangan Penelitian.....	47
3.4.3	Prosedur Penelitian.....	48
3.5	Instrumen Penelitian.....	67
3.6	Teknik Pengumpulan Data.....	69
3.7	Teknik Analisis Data.....	69
3.8	Hipotesis Statistik.....	71
BAB 1V	HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	72
4.1	Hasil Penelitian.....	72
4.2	Hasil dan Pembahasan Kadar Air.....	96
4.3	Hasil dan Pembahasan Aspek Daya Rekat Bagian Dalam.....	96
4.4	Hasil dan Pembahasan Aspek Titik Leleh Permukaan Luar.....	97
4.5	Pembahasan Uji Organoleptik.....	97
4.6	Kelemahan Penelitian.....	102
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	103
5.1	Kesimpulan.....	103
5.2	Saran.....	104
DAFTAR PUSTAKA	105	
LAMPIRAN	111	