

SKRIPSI

**PENGARUH SUBSTITUSI AMPAS MINYAK KLENTIK PADA
PEMBUATAN *SNACK BAR* TERHADAP KANDUNGAN GIZI
DAN DAYA TERIMA KONSUMEN**



**Skripsi ini ditulis untuk Memenuhi Sebagai Persyaratan dalam
Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan**

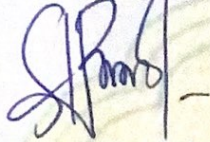
**PROGRAM STUDI
PENDIDIKAN TATA BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2022**

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Substitusi Ampas Minyak Klentik pada Pembuatan *Snack Bar* terhadap Kandungan Gizi dan Daya Terima Konsumen
Penyusun : Alya Nur Fajrina
NIM : 5515165057

Disetujui oleh:

Pembimbing I



Dr. Nur Riska, M.Si

NIP. 197904152005012004

Pembimbing II

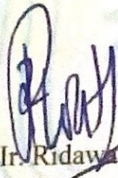


Dra. Mariani, M.Si

NIP. 196103291988112001

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi :

Ketua Penguji,



Dr. Ir. Ridawati, M.Si

NIP. 197012181997022001

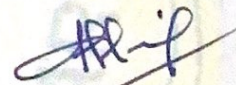
Anggota Penguji I



Dr. Ir. Alshendra, M.Si

NIP. 197101232001121001

Anggota Penguji II,



Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes

NIP. 196301141991032001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si

NIP. 197808022005022001

HALAMAN PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Skripsi ini merupakan karya asli dan 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, Januari 2022

Penulis



(Alya Nur Fajrina)



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 : Alya Nur Fajrina
NIM : 5515165057
Fakultas/Prodi : Fakultas Teknik/Pendidikan Tata Boga
Alamat email : alyanf@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 Substitusi Ampas Minyak Klentik pada Pembuatan *Snack Bar* Terhadap Kandungan Gizi dan Daya Terima Konsumen

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

Penulis

(
Alya Nur Fajrina
)

**PENGARUH SUBSTITUSI AMPAS MINYAK KLENTIK PADA
PEMBUATAN *SNACK BAR* TERHADAP KANDUNGAN GIZI DAN DAYA
TERIMA KONSUMEN**

ALYA NUR FAJRINA

Pembimbing : Nur Riska dan Mariani

ABSTRAK

Penulisan ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh substitusi ampas minyak klentik dengan persentase 40%, 60% dan 80% pada pembuatan *snack bar* terhadap kandungan gizi dan daya terima konsumen. Analisis organoleptik ini dilakukan pada aspek warna, aroma, rasa, tekstur dan kepadatan dengan lima tingkatan aspek penilaian pada setiap aspek. Uji organoleptik dilakukan kepada 30 orang panelis tidak terlatih yang merupakan masyarakat umum. Hasil analisis menggunakan uji *friedman* menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh pada *snack bar* terhadap daya terima konsumen. Dengan hasil penilaian daya terima konsumen 40% dengan aspek aroma dengan rata-rata 3,16 dengan kategori agak suka, aspek warna dengan rata-rata 3,06 dengan kategori agak suka, aspek rasa dengan rata-rata 3,00 dengan kategori suka, aspek tekstur dengan rata-rata 3,00 kategori suka dan aspek kepadatan 3,60 dengan kategori agak suka. Hasil penilaian substitusi 60% aspek aroma dengan rata-rata 3,13 dengan kategori agak suka, aspek warna dengan rata-rata 3,36 dengan kategori agak suka, aspek rasa dengan rata-rata 3,03 dengan kategori agak suka, aspek tekstur dengan rata-rata 3,23 kategori agak suka dan aspek kepadatan dengan rata-rata 3,8 dengan kategori agak suka. Hasil penilaian substitusi 80% aspek aroma dengan rata-rata 2,83 dengan kategori agak suka, aspek warna dengan rata-rata 2,83 dengan kategori agak suka, aspek rasa dengan rata-rata 2,80 dengan kategori agak suka, aspek tekstur dengan rata-rata 3,33 dengan kategori agak suka dan aspek kepadatan dengan rata-rata 3,63 dengan kategori agak suka. Kandungan gizi diujikan menggunakan uji proksimat pada produk dengan persentase 60% mendapatkan hasil rata-rata parameter kadar abu sebesar 1,88%, parameter energi dari lemak sebesar 144 Kcal/100gram, parameter kadar air sebesar 3,14%, parameter kadar lemak total sebesar 16%, parameter energi total sebesar 459,9 Kcal/100 gram, parameter karbohidrat sebesar 63% dan parameter kadar protein sebesar 15,97%. Substitusi ampas minyak klentik dengan persentase 60% merupakan produk yang paling disukai secara umum pada aspek rasa, aspek warna, aspek tekstur, aspek kepadatan dan aspek aroma yang diujikan.

Kata Kunci : *Snack bar*, Ampas Minyak Kentik, Daya Terima Konsumen, Kandungan Gizi

THE EFFECT OF KLENTIK OIL DREGS SUBSTITUTION OF SNACK BAR TOWARDS NUTRIENT CONTENT AND CONSUMER ACCEPTABILITY

ALYA NUR FAJRINA

Advisor : Nur Riska and Mariani

This study aims to analyze the effect of substitution of clentic oil dregs with percentages of 40%, 60% and 80% in the manufacture of snack bars on nutritional content and consumer acceptance. This organoleptic analysis was carried out on the aspects of color, aroma, taste, texture and density with five levels of assessment aspects for each aspect. Organoleptic tests were carried out on 30 untrained panelists who were the general public. The results of the analysis using the Friedman test show that there is no effect on snack bars on consumer acceptance. With the results of the consumer acceptance assessment of 40% with the aroma aspect with an average of 3.16 in the rather like category, the color aspect with an average of 3.06 in the rather like category, the taste aspect with an average of 3.00 in the like category, the texture aspect with an average of 3.00 in the like category and the density aspect of 3.60 with the rather like category. The results of the substitution assessment were 60% for the aroma aspect with an average of 3.13 in the rather like category, the color aspect with an average of 3.36 in the rather like category, the taste aspect with an average of 3.03 in the rather like category, the texture aspect with an average of 3.23 rather like categories and aspects of density with an average of 3.8 with a rather like category. The results of the substitution assessment were 80% for the aroma aspect with an average of 2.83 in the rather like category, the color aspect with an average of 2.83 in the rather like category, the taste aspect with an average of 2.80 in the rather like category, the texture aspect with an average of 3.33 with the rather like category and the aspect of density with an average of 3.63 with the rather like category. The nutritional content was tested using the proximate test on products with a percentage of 60%, obtaining an average ash content parameter of 1.88%, an energy parameter from fat of 144 Kcal/100gram, a moisture content parameter of 3.14%, a total fat content parameter of 16%, the total energy parameter is 459.9 Kcal/100 gram, the carbohydrate parameter is 63% and the protein content parameter is 15.97%. Clentic oil dregs substitution with a percentage of 60% was the most preferred product in general in terms of taste, color, texture, density and aroma aspects tested.

Keyword : *Snack bar*, Klentic Oil Dregs, Consumer's Acceptance, Nutrient Content

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
KATA PENGANTAR	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah	3
1.3 Pembatasan Masalah	3
1.4 Perumusan Masalah	3
1.5 Tujuan Penelitian	4
1.6 Kegunaan Penelitian	4
BAB II KAJIAN TEORITIK, KERANGKA BERPIKIR DAN HIPOTESIS PENELITIAN	5
2.1 Kerangka Teori	5
2.1.1 Daya Terima Konsumen	5
2.1.2 Kandungan Gizi	8
2.1.3 Ampas Minyak Klentik	10
2.1.4 <i>Snack Bar</i>	11
2.1.4.1 Karakteristik <i>Snack Bar</i>	13
2.1.4.2 Bahan Pembuatan <i>Snack bar</i>	14
2.1.4.3 Tahap Pembuatan <i>Snack bar</i>	16
2.1.5 <i>Snack Bar</i> Substitusi Ampas Minyak Klentik	18
2.2 Penulisan yang Relevan	19

2.3	Kerangka Pemikiran	21
2.4	Hipotesis Penelitian	22

BAB III METODOLOGI PENELITIAN 23

3.1	Tempat dan Waktu Penelitian	23
3.2	Populasi, Teknik dan Sampel Penelitian	23
3.3	Metode Penelitian	23
3.4	Variabel Penelitian	24
3.5	Definisi Operasional	25
3.6	Design Penelitian	25
3.7	Prosedur Penelitian	26
3.7.1	Kajian Pustaka	26
3.7.1.1	Penulisan Pendahuluan	26
3.7.1.2	Pembuatan <i>Peanut Butter</i>	27
3.7.1.3	Pembuatan Minyak Kelapa	28
3.7.1.4	Pembuatan Ampas minyak klentik	30
3.7.1.5	Pembuatan <i>Snack Bar</i>	34
3.7.1.6	Uji Coba dan Formula Standar <i>Snack Bar</i>	36
3.7.2	Uji Coba Pembuatan <i>Snack bar</i> Substitusi Ampas Minyak Klentik	36
3.8	Uji Kadar Air dengan Metode <i>Cabinet Vaccum</i>	38
3.9	Uji Kandungan Gizi	38
3.10	Instrumen Penelitian	39
3.11	Teknik Pengambilan Data	41
3.12	Teknik Analisis Data	41
3.13	Hipotesis Statistik	42

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN 43

4.1	Hasil Penelitian	43
4.1.1	Hasil Validasi	43
4.1.2	Hasil Uji Daya Terima Konsumen	49
4.1.2.1	Penilaian Aspek Eksternal wk	51

4.1.2.2 Penilaian Aspek Internal	61
4.1.3 Hasil Penilaian Laboratorium	57
4.2 Pembahasan	60
4.3 Kelemahan Penelitian	63
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	64
5.1 Kesimpulan	64
5.2 Saran	64
DAFTAR PUSKATA	65
LAMPIRAN	72



DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
3.1	Pencampuran Bahan <i>Snack bar</i>	33
3.2	Proses Pembuatan	33
3.3	Proses Pemangangan	34
3.4	Proses Pengemasan	35
3.5	Bagan Alur Pembuatan Ampas Minyak Klentik	45



DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
2.1	Kandungan Gizi <i>Snack bar</i>	9
2.2	Kandungan Gizi Whey Protein	10
2.3	Kandungan Gizi Oat	11
2.4	Kandungan Gizi Peanut Butter dalam 100 gram	12
2.5	Kandungan Gizi Sari Kurma	13
2.6	Kandungan Gizi Minyak Kelapa dalam 100 gram	14
2.7	Sifat Fisiokimia Madu dalam 100 gram	15
2.8	Kandungan Gizi Kacang Mede	16
2.9	Tabel Alat Pembuatan <i>Snack Bar</i>	17
3.1	Design Penulisan <i>Snack bar</i> Substitusi Ampas minyak klentik	26
3.2	Persiapan Alat Pengolahan <i>Peanut Butter</i>	27
3.3	Persiapan Bahan Pengolahan <i>Peanut Butter</i>	27
3.4	Persiapan Alat Pengolahan Minyak Kelapa	27
3.5	Persiapan Bahan Pengolahan Minyak Kelapa	28
3.6	Persiapan Alat Pengolahan Ampas Minyak Klentik	30
3.7	Persiapan Bahan Pengolahan Ampas Minyak Klentik	31
3.8	Resep Standar Pembuatan <i>Snack Bar</i>	32
3.9	Alat dalam Pembuatan <i>Snack Bar</i>	35
3.10	Uji Coba Resep <i>Snack Bar</i>	36
3.11	Hasil Uji Coba Resep <i>Snack Bar</i>	36
3.12	Uji Coba Resep <i>Snack bar</i> Substitusi	37
3.13	Hasil Uji Coba Resep <i>Snack Bar</i> Substitusi Ampas Minyak Klentik	39
3.14	Instrumen Penulisan Uji Hedonik Panelis Ahli	44
4.1	Penilaian Aspek Warna Panelis Ahli	45
4.2	Penilaian Aspek Tekstur Panelis Ahli	46
4.3	Penilaian Aspek Kepadatan Panelis Ahli	47
4.4	Penilaian Aspek Rasa Panelis Ahli	47
4.5	Penilaian Aspek Aroma Daya Terima Konsumen	50

4.6	Penilaian Aspek Tektur Daya Terima Konsumen	51
4.7	Penilaian Aspek Kepadatan Daya Terima Konsumen	52
4.8	Penilaian Aspek Warna Daya Terima Konsumen	54
4.9	Penilaian Aspek Rasa Daya Terima Konsumen	56
4.10	Hasil Analisis Uji Proksimat <i>Snack Bar</i>	58



DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
1.	Lembar Uji Validasi Panelis Ahli	72
2.	Hasil Uji Validasi <i>Snack Bar</i> Substitusi Ampas Minyak Klentik	74
3.	Hasil Perhitungan Daya Terima Aspek Aroma	75
4.	Hasil Perhitungan Hipotesis Daya Terima Aspek Aroma	76
5.	Hasil Perhitungan Daya Terima Aspek Warna	77
6.	Hasil Perhitungan Hipotesis Daya Terima Aspek Warna	78
7.	Hasil Perhitungan Daya Terima Aspek Rasa	79
8.	Hasil Perhitungan Hipotesis Daya Terima Aspek Rasa	80
9.	Hasil Perhitungan Daya Terima Aspek Tekstur	81
10.	Hasil Perhitungan Hipotesis Daya Terima Aspek Tekstur	82
11.	Hasil Perhitungan Daya Terima Aspek Kepadatan	83
12.	Hasil Perhitungan Hipotesis Daya Terima Aspek Kepadatan	84
13.	Tabel Distribusi X	85



KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan hidayah- NYA, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul **“Pengaruh Substitusi Ampas Minyak Klentik pada Pembuatan *Snack bar* terhadap Kandungan Gizi dan Daya Terima Konsumen”** dengan baik. Skripsi ini ditulis untuk memenuhi persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Pendidikan pada Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Dalam kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si Selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.
2. Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si Selaku Dosen Pembimbing Akademik
3. Dr. Nur Riska, M.Si dan Dra. Mariani, M.Si selaku dosen pembimbing skripsi.
4. Dosen-dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga yang telah memberikan ilmu dan bimbingannya selama perkuliahan.
5. Laboran dan *staff* tata usaha Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta atas segala bantuannya.
6. Untuk Orang Tua yang telah mendukung secara moril maupun materiil.

Penulis menyadari dalam penulisan skripsi ini masih terdapat kekurangan baik dalam penulisan maupun hasil penulisan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari semua pihak demi meningkatkan kualitas dan kesempurnaan skripsi ini.

Jakarta, Januari 2023

Penulis

(Alya Nur Fajrina)

