SKRIPSI

"FORMULASI DAN UJI DAYA TERIMA SNACK BAR DENGAN PEMANFAATAN TEPUNG BIJI NANGKA *(ARTOCARPUS HETEROPHYLLUS)* DAN TEPUNG MILLET *(PANICUM SP)*"

MARGARETA DELLA PUSPITA

221041029

KEMENTRIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLTEKNIK KESEHATAN PONTIANAK
JURUSAN GIZI
PROGRAM SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETETIKA

2026

SKRIPSI
FORMULASI DAN UJI DAYA TERIMA SNACK BAR DENGAN PEMANFAATAN TEPUNG BIJI NANGKA *(ARTOCARPUS HETEROPHYLLUS)* DAN TEPUNG MILLET *(PANICUM SP)*

Skripsi
Sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan studi dan memperoleh gelar Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Pontianak

Margareta Della Puspita
221041029

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN PONTIANAK
JURUSAN GIZI
PRODI GIZI DAN DIETETIKA SARJANA TERAPAN
TAHUN 2026

VISI DAN MISI

PRODI GIZI DAN DIETETIKA SARJANA TERAPAN
JURUSAN GIZI POLTEKKES KEMENKES PONTIANAK

VISI

"Menjadi Program Studi Menghasilkan Lulusan Sebagai Entrepreneur di Bidang Gizi Sebagai Rujukan Nasional Yang Berkualitas Global"

MISI

1. Menyelenggarakan kegiatan Tridaharma perguruan Tinggi Prodi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika berkualitas global.
2. Menyelenggarakan Pendidikan Prodi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika yang menghasilkan lulusan sebagai Entrepreneur gizi, berintelektualitas tinggi yang berbudi luhur dan mampu bersaing di tingkat global.
3. Mengembangkan tata kelola Prodi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika yang transparan, akuntabel dan kolaboratif.
4. Berperan aktif dalam kerjasama pengembangan dan peningkatan system Pendidikan Program Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika di tingkat global.
5. Menghasilkan lulusan Sarjana Terapan Gizi sebagai Entrepreneur di bidang gizi.

HALAMAN PERSETUJUAN

SKRIPSI

FORMULASI DAN UJI DAYA TERIMA SNACK BAR DENGAN PEMANFAATAN TEPUNG BIJI NANGKA (ARTOCARPUS HETEROPHYLLUS) DAN TEPUNG MILLET (PANICUM SP)"

Diusulkan Oleh

MARGARETA DELLA PUSPITA

NIM 221041029

Telah diperbaiki dan disetujui

Pontianak, 04 Agustus 2026

Pembimbing Utama	Pembimbing Pendamping
DIDIK HARIYADI, S.Gz, M.Si	**SHELLY FESTILLIA. A, S.Gz, MPH**
NIDN: 40311271001	**NIDN: 4001087401**

Ketua Prodi Gizi dan Dietetika
Program Sarjana Terapan

DESI, SKM, M.Gizi
NIP. 197708252000031002

HALAMAN PENGESAHAN

SKRIPSI

FORMULASI DAN UJI DAYA TERIMA *SNACK BAR* DENGAN PEMANFAATAN TEPUNG BIJI NANGKA *(ARTOCARPUS HETEROPHYLLUS)* DAN TEPUNG MILLET *(PANICUM SP)"*

Telah dipersiapkan dan disusun oleh

MARGARETA DELLA PUSPITA

NIM 221041029

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji

Pontianak, 01 Juli 2026

Tim Penguji

1. Ketua : Iman Jaladri, S.SiT, M.Kes .....
2. Anggota : Nopriantini, SP, M.Pd .....
3. Anggota : Didik Hariyadi, S.Gz. M.Si .....
4. Anggota : Shelly Festilia A,S.Gz, M,PH .....

Pontianak, 01 Juli 2026

Mengetahui,
Ketua Jurusan Gizi

JURIANTO GAMBIR, S.SiT, M.Kes
NIP. 197001061992031003

Ketua Prodi Gizi dan Dietetika
Program Sarjana Terapan

DESI, SKM, M.GIZI
NIP. 197709182000031002

PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini saya :

Nama : Margareta Della Puspita
NIM : 221041029
Program Studi : Gizi dan Dietetika Program Sarjana Terapan
Jurusan : Gizi
Perguruan Tinggi : Poltekkes Kemenkes Pontianak

Menyatakan bahwa saya tidak melakukan kegiatan plagiat dalam penulisan skripsi saya yang berjudul:

FORMULASI DAN UJI DAYA TERIMA SNACK BAR DENGAN PEMANFAATAN TEPUNG BIJI NANGKA *(ARTOCARPUS HETEROPHYLLUS)* DAN TEPUNG MILLET *(PANICUM SP)*

Apabila suatu saat nanti terbukti saya melakukan tindakan plagiat, maka saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan ketentuan yang berlaku. Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya.

Pontianak, 02 September 2026
Penulis



MARGARETA DELLA PUSPITA
NIM 221041029

BIODATA PENULIS



Nama	: Margareta Della Puspita
Tempat, tanggal lahir	: Serimbang, 17 Febuari 2004
Jenis Kelamin	: Perempuan
Agama	: Katolik
Alamat Rumah	: Dusun serimbang, Desa senakin No 61
Nomor HP	: 081545089067

RIWAYAT PENDIDIKAN

1.	SD	: SDN 36 Serimbang (2010 – 2016)
2.	SLTP	: SMPN 1 Sengah Temila (2016 – 2019)
3.	SLTA	: SMA 1 Negeri 1 Sengah Temila (2019 – 2022)
4.	PT	: Poltekkes Kemenkes Pontianak (2022 – 2026)

KESAN DAN PESAN SELAMA MENGIKUTI PENDIDIKAN DI PRODI GIZI DAN DIETETIKA PROGRAM SARJANA TERAPAN

Selama saya berkuliah di Polkekkes kemenkes pontianak banyak hal yang saya dapatkan, mulai dari ilmu, pengalaman hingga pertemanan yang begitu berarti. Terimakasih untuk semua dosen dan teman-teman yang telah menemani setiap prosesnya. Semoga semua perjuangan kita membawa kesuksesan dan masa depan yang kita impikan.

ABSTRAK

FORMULASI DAN UJI DAYA TERIMA *SNACK BAR* DENGAN PEMANFAATAN TEPUNG BIJI NANGKA *(ARTOCARPUS HETEROPHYLLUS)* DAN TEPUNG MILLET *(PANICUM SP.).*

Didik Hariyadi[1], dan Shelly Festillia Agusanty[2].

(Politeknik Kesehatan Kemenkes Pontiank)

margaretadela0@gmail.com

Latar Belakang: Snack bar merupakan makanan selingan yang praktis dan memiliki potensi untuk dikembangkan menggunakan bahan pangan lokal. Tepung biji nangka (*Artocarpus heterophyllus*) dan tepung millet (*Panicum sp.*) merupakan bahan pangan yang kaya karbohidrat, protein, serat, serta mineral yang bermanfaat bagi kesehatan. Pemanfaatan kedua bahan tersebut diharapkan dapat menghasilkan produk snack bar yang memiliki nilai gizi baik, daya terima tinggi, serta mendukung diversifikasi pangan lokal.
Tujuan Penelitian: Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh formulasi tepung biji nangka dan tepung millet terhadap daya terima snack bar serta menentukan formulasi terbaik berdasarkan uji organoleptik.
Metode Penelitian: Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen dengan tiga formulasi perlakuan, yaitu F1 (30 g tepung biji nangka: 20 g tepung millet), F2 (35 g tepung biji nangka: 15 g tepung millet), dan F3 (25 g tepung biji nangka: 25 g tepung millet). Uji daya terima dilakukan terhadap 25 panelis agak terlatih menggunakan metode hedonik pada parameter warna, aroma, tekstur, dan rasa. Data dianalisis menggunakan uji Friedman pada taraf signifikansi 95%, sedangkan analisis kandungan gizi dilakukan melalui uji proksimat.
Hasil: Hasil penelitian menunjukkan bahwa seluruh formulasi snack bar dapat diterima oleh panelis. Berdasarkan uji Friedman, tidak terdapat pengaruh yang signifikan dari perbedaan formulasi terhadap daya terima warna, aroma, tekstur, dan rasa ($p>0,05$). Formulasi F3 memperoleh nilai kesukaan tertinggi dibandingkan formulasi lainnya sehingga ditetapkan sebagai formulasi terbaik.
Kesimpulan: Tepung biji nangka dan tepung millet dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuatan snack bar dengan daya terima yang baik. Formulasi F3 merupakan formulasi terbaik berdasarkan hasil penilaian organoleptik panelis.

Kata Kunci: snack bar, tepung biji nangka, tepung millet, daya terima, uji organoleptik, pangan lokal.

ABSTRACT

FORMULATION AND ACCEPTANCE TEST *OF SNACK BARS* WITH THE USE OF JACKFRUIT SEED FLOUR *(ARTOCARPUS HETEROPHYLLUS)* AND MILLET FLOUR *(PANICUM SP.).*

Didik Hariyadi1, and Shelly Festillia Agusanty2.

(*Health Polytechnic of the Ministry of Health of Pontiank*)

margaretadela0@gmail.com

Background: Snack bars are a practical snack food and have the potential to be developed using local food. Jackfruit seed flour (*Artocarpus heterophyllus*) and millet flour (*Panicum sp.*) is a food ingredient rich in carbohydrates, proteins, fiber, and minerals that are beneficial for health. The use of these two ingredients is expected to produce snack bar products that have good nutritional value, high acceptability, and support local food diversification.
Research Objectives: This study aims to determine the effect of jackfruit seed flour and millet flour formulations on the acceptability of snack bars and determine the best formulation based on organoleptic tests.
Research Method: This study is an experimental study with three treatment formulations, namely F1 (30 g jackfruit seed flour: 20 g millet flour), F2 (35 g jackfruit seed flour: 15 g millet flour), and F3 (25 g jackfruit seed flour: 25 g millet flour). Acceptance tests were conducted on 25 moderately trained panelists using hedonic methods on color, aroma, texture, and taste parameters. The data was analyzed using the Friedman test at a significance level of 95%, while the analysis of nutritional content was carried out through a proxy test.
Results: The results of the study showed that all snack bar formulations were acceptable to the panelists. Based on Friedman's test, there was no significant effect of the difference in formulation on the acceptability of color, aroma, texture, and taste ($p>0.05$). The F3 formulation obtained the highest preference score compared to other formulations so that it was determined as the best formulation.
Conclusion: Jackfruit seed flour and millet flour can be used as raw materials for making snack bars with good acceptance. The F3 formulation is the best formulation based on the results of the panelists' organoleptic assessment.

Keywords: snack bar, jackfruit seed flour, millet flour, acceptability, organoleptic test, local food.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan kuasa-Nya yang telah memberikan nikmat kesehatan, kekuatan, serta kesempatan, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **"**Formulasi Dan Uji Daya Terima Snack Bar Dengan Pemanfaatan Tepung Biji Nangka *(Artocarpus Heterophyllus)* Dan Tepung Millet *(Panicum Sp)"* dengan baik dan tepat waktu. Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan pada Program Studi Sarjana Terapan Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Pontianak.

Penulis menyadari bahwa tersusunnya skripsi ini tidak terlepas dari bantuan, bimbingan, dan dukungan berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Bapak Didik Hariyadi, S,Gz, M.Si selaku pembimbing utama dan Shelly Festillia Agusanty, S.Gz, selaku pembimbing pendamping yang dengan penuh kesabaran, perhatian, serta ketelitian telah memberikan bimbingan, arahan, dan masukan sejak tahap perencanaan hingga penyusunan skripsi ini dapat diselesaikan dengan baik.

Dengan terselesaikannya skripsi ini, penulis juga menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Bapak Dr. Kelana Kusuma Dharma, S.Kp., M.Kep selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Pontianak.
2. Bapak Jurianto Gambir, S.SiT., M.Kes selaku Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Pontianak.
3. Bapak Desi, S.KM., M.Gizi selaku Ketua Program Studi Sarjana Terapan Gizi Poltekkes Kemenkes Pontianak.
4. Orang tua tercinta yang senantiasa memberikan doa, dukungan, serta motivasi kepada saya dalam menyelesaikan pendidikan.
5. Seluruh teman-teman perjuangan saya selama masa perkuliahan Ana, Pika, Dayang, Dilla, Nila dan Valen yang selalu menemani saya pada awal perkuliahan dan akhir. serta semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu yang telah membantu dalam proses penyusunan skripsi ini.
6. Serta saya juga berterimakasih kepada teman-teman saya Tia, Iyong, Anik dan Lusiana yang selalu ada saat suka dan duka saya selama perkuliahan.

7. Terakhir, saya ini mengucapkan terimakasih banyak kepada diri saya sendiri karena sudah menjalani dan menyelesaikan studi sampai selesai. Terimakasih sudah berjuang sejauh ini, berusaha keras untuk meyakinkan diri sendiri dalam perkuliahan dan memilih kuat dalam menyelesaikan apa yang sudah dimulai.

Penulis telah berusaha semaksimal mungkin dalam menyusun skripsi ini, namun penulis menyadari bahwa skripsi ini masih memiliki keterbatasan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun demi penyempurnaan karya ilmiah ini. Semoga hasil penelitian ini dapat memberikan manfaat bagi penulis, institusi pendidikan, serta pihak lain yang membutuhkan.

Pontianak, 02 september 2026

Penulis

DAFTAR ISI

VISI DAN MISI i
HALAMAN PERSETUJUAN ii
KATA PENGANTAR viii
DAFTAR ISI x
DAFTAR TABEL xii
DAFTAR GAMBAR xiii
LAMPIRAN xiv
BAB I PENDAHULUAN 1
A. Latar Belakang 1
B. Rumusan Masalah 3
C. Tujuan Penelitian 4
D. Ruang Lingkup Penelitian 4
E. Manfaat Penelitian 4
F. Keaslian Penelitian 5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA 7
A. Definisi *Snack Bar* 7
B. Biji Nangka (Artocarpus Heterophyllus) 8
C. Tepung Millet (Panicum sp.) 10
D. Uji Daya Terima 11
E. Panelis 12
F. Uji Proksimat 13
G. Kerangka Teori 16
BAB III KERANGKA KONSEPTUAL 17
A. Kerangka Konsep 17
B. Hipotesis 18
C. Definisi Operasional 18
BAB IV METODE PENELITIAN 22
A. Desain Penelitian 22

B. Lokasi dan Waktu Penelitian 22
C. Alat dan Bahan 23
D. Tahapan Pelaksanaan Penelitian 24
E. Pengumpulan Data 28
F. Uji Proksimat 28
G. Alur Penelitian 34
H. Cara Pengumpulan data 35
I. Pengolahan dan Analisis Data 36
J. Penyajian Data 37
K. Etika Penelitian 37
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN 38
A. Hasil 38
B. Pembahasan 45
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN 56
A. Kesimpulan 56
B. Saran 56
DAFTAR PUSTAKA 57
LAMPIRAN 60

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Syarat mutu Snack Bar menurut (SNI 01-4270-1996). 8
Tabel 2 Kandungan Zat Gizi Biji Nangka Per 100 Gram. 9
Tabel 3 Kandungan Zat Gizi Tepung millet Per 100 Gram..... 10
Tabel 4 Bahan Pembuatan Snack Bar 23
Tabel 5 Deskripsi produk 39
Tabel 6 Analisis Proksimat..... 45

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Snack Bar 7
Gambar 2 Biji Nangka 9
Gambar 3 Tepung Millet 10
Gambar 4 Kerangka Teori 16
Gambar 5 Kerangka Konsep 17
Gambar 6 Alur Pembuatan Tepung Biji Nangka 24
Gambar 7 Diagram Alir Tepung millet 25
Gambar 8 Alur Pembuatan Snack Bar 26
Gambar 9 Alur Penelitian 34
Gambar 10 Tingkat kesukaan rasa 40
Gambar 11 Tingkat kesukaan Tekstur 41
Gambar 12 Tingkat Kesukaan Aroma 42
Gambar 13 Tingkat Kesukaan Warna 43
Gambar 14 Total Perlakuan Terbaik 44

LAMPIRAN

Lampiran 1 Lembar Pengesahan 60
Lampiran 2 Lembar kuisioner Uji Organoleptik 61
Lampiran 3 Surat Izin Penelitian 62
Lampiran 4 Hasil Uji Proksimat 63
Lampiran 5 Data Mentahan Hasil Organoleptik 65
Lampiran 6 Perhitungan Uji Friedman Rasa 66
Lampiran 7 Perhitungan Uji Friedman Tekstur 68
Lampiran 8 Perhitungan Uji Friedman Aroma 70
Lampiran 9 Perhitungan Uji Friedman Warna 72
Lampiran 10 Dokumentasi Penelitian 74