

LAPORAN TUGAS AKHIR

EVALUASI SENSORI SNACK BAR SEHAT BERBAHAN DASAR BIJI NANGKA

**Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan Dalam Mengerjakan
Tugas Akhir Dan Memperoleh Gelar Ahli Madya**



Disusun Oleh :

Khansa Dewi Azka

NIM. 2294406023

**PROGRAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF
JAKARTA
2025**

SAMPUL DALAM

**EVALUASI SENSORI SNACK BAR SEHAT BERBAHAN DASAR BIJI
NANGKA**

**Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan Dalam Mengerjakan Tugas Akhir
Dan Memperoleh Gelar Ahli Madya**



Disusun Oleh :

Khansa Dewi Azka

NIM. 2294406023

**PROGRAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF
JAKARTA
2025**

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Evaluasi Sensori Snack Bar Sehat Berbahan Dasar Biji Nangka
Penulis : Khansa Dewi Azka
NIM : 2294406023
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah dipertanggung jawabkan di hadapan Tim Penguji Tugas Akhir di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif pada hari Selasa, tanggal 1 Juli 2025

Disahkan Oleh
Ketua Penguji,



Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc
NIP. 198402032019031005

Penguji 1



Rr. Christiana Mayang Anggraeni, Stj,
S.Pd., M.Pd.
NIP. 199408082022032020

Penguji 2



Akhmad Guntawan. S.S., M.Pd.
NIP. 197305192024211001



Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata



Maria Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., M.M
NIP. 198605092019032011

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Evaluasi Sensori Snack Bar Sehat Berbahan Dasar Biji Nangka
Penulis : Khansa Dewi Azka
NIM : 2294406023
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.
Ditanda tangani di Jakarta, 19 Juni 2025

Pembimbing 1



Asriadi Masnar, S.Gz., M.Sc.
NIP. 198709082019031006

Pembimbing 2



Akhmad Guntawan. S.S., M.Pd.
NIP. 197305192024211001

Mengetahui,
Koordinator Program Studi



Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc
NIP. 198402032019031005

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Khansa Dewi Azka
NIM : 2294406023
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2025

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul:
Evaluasi Sensori Snack Bar Sehat Berbahan Dasar Biji Nangka **adalah original,
belum pernah dibuat oleh pihak lain, dan bebas dari plagiarisme.**

Bilamana pada kemudian hari ditemukan ketidak sesuaian dengan pernyataan ini, saya
bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar-benarnya.

Jakarta, 19 Juni 2025

Yang menyatakan,



Khansa Dewi Azka

NIM: 2294406023

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

Sebagai civitas academica Politeknik Negeri Media Kreatif, saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Khansa Dewi Azka
NIM : 2294406023
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2025

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Media Kreatif **Hak Bebas Royalti Noneksklusif** (*Non-exclusive Royalty-Free Right*) atas karya ilmiah saya yang berjudul: Evaluasi Sensori Snack Bar Sehat Berbahan Dasar Biji Nangka beserta perangkat yang ada.

Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Politeknik Negeri Media Kreatif berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya

Jakarta, 19 Juni 2025

Yang menyatakan,



Khansa Dewi Azka
NIM: 2294406023

ABSTRACT

Snack bar is one of the food products that is favored by various groups because it is practical for consumption. One of the local ingredients that has the potential to be used as a basic ingredient in making snack bars is jackfruit seeds, which are rich in protein, fiber and other important nutrients. However, the utilization of jackfruit seeds in the food industry is still limited, generally only processed into flour or discarded as waste. This study aims to determine the level of panelist acceptance of jackfruit seed-based snack bars through sensory testing with hedonic test method and organoleptic tests related to color, texture, taste and aroma. This research used quantitative methods with data collection techniques through questionnaires, observation, literature study and documentation. The results showed that the snack bar formulation with 75% jackfruit seeds and 25% almonds obtained an acceptance level score equivalent to the control sample in the hedonic test, namely 3.96 and acceptable sensory quality in the organoleptic test. Meanwhile, the 100% jackfruit seed formulation showed the lowest level of acceptance. It can be concluded that the sample with 75% jackfruit seeds and 25% almonds is the best formulation because it has the level of liking and sensory quality closest to the control sample.

Keywords: *Sensory Test, Snack Bar, Jackfruit Seeds*

ABSTRAK

Snack bar merupakan salah satu produk pangan yang digemari oleh berbagai kalangan karena praktis untuk dikonsumsi. Salah satu bahan lokal yang berpotensi untuk dijadikan bahan dasar dalam pembuatan snack bar adalah biji nangka, yang kaya akan protein, serat serta nutrisi penting lainnya. Namun, pemanfaatan biji nangka dalam industri pangan masih terbatas, umumnya hanya diolah menjadi tepung atau dibuang sebagai limbah. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat penerimaan panelis terhadap snack bar berbahan dasar biji nangka melalui uji sensori dengan metode uji hedonik dan uji organoleptik terkait warna, tekstur, rasa dan aroma. Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif dengan teknik pengumpulan data melalui kuesioner, observasi, studi pustaka dan dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa formulasi snack bar dengan 75% biji nangka dan 25% almond mendapatkan skor tingkat penerimaan yang setara dengan sampel kontrol dalam uji hedonik yaitu 3,96 serta mutu sensori yang dapat diterima dalam uji organoleptik. Sementara itu formulasi 100% biji nangka menunjukkan Tingkat penerimaan paling rendah. Dapat disimpulkan bahwa sampel dengan 75% biji nangka dan 25% almond merupakan formulasi terbaik karena memiliki tingkat kesukaan dan mutu sensori yang paling mendekati sampel kontrol.

Kata Kunci: *Uji Sensori, Snack Bar, Biji Nangka*

PRAKATA

Puji syukur kepada Allah SWT yang telah memberikan kekuatan, kemampuan, dan kesabaran kepada penulis, sehingga penulis bisa menyelesaikan laporan tugas akhir dengan judul **“EVALUASI SENSORI SNACK BAR SEHAT BERBAHAN DASAR BIJI NANGKA”**.

Penulis telah berupaya melakukan yang terbaik dalam penulisan laporan tugas akhir ini, tetapi penulis menyadari bahwa laporan ini masih memiliki banyak kekurangan dan masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penulis dengan senang hati menerima semua saran dari setiap pembaca laporan. Penulis juga menyadari bahwa penelitian ini dapat diselesaikan berkat bimbingan, bantuan, dan saran-saran dari pihak yang telah membantu, dan penulis secara khusus menyampaikan rasa terimakasih kepada:

1. Dr. Tipri Rose Kartika, SE., MM. selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.
2. Dr. Handika Dany Rahmayanti, S.Si., M.Si. selaku Wakil Direktur Bidang Akademik.
3. Maria Ulfah Catur Afriasih, S.pd., M.M, selaku Ketua Jurusan Pariwisata.
4. Swastono Putro Pirastyo S.Par., M.Par. selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata.
5. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc. selaku Kepala Program Studi Seni Kuliner.

6. Asriadi Masnar, S.Gz., M.Sc., selaku dosen pembimbing 1.
7. Akhmad Guntawan, S.S., M.Pd. selaku dosen pembimbing II.
8. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif yang telah melayani mahasiswa selama penulis menempuh Pendidikan di sini.
9. Keluarga yang senantiasa selalu memberikan dukungan dan doa, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir..
10. Teman-teman kelompok tugas akhir, Arindra Khairunisa, Farah Nadira Shani, Maisarah Istiqomah, dan Syifa Aminatu Fitriah.
11. Seluruh teman-teman Seni Kuliner terlebih khususnya Angkatan 2022 yang telah memberi motivasi dalam penyusunan laporan ini.

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam penyusunan laporan tugas akhir ini. Oleh sebab itu, penulis mengharapkan saran dan kritik yang membangun untuk tugas akhir ini.

Jakarta, 22 Februari 2025
Penulis,



Khansa Dewi Azka

DAFTAR ISI

SAMPUL DALAM.....	i
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	ii
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR	iii
PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME	iv
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH	v
ABSTRACT.....	vi
PRAKATA	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	3
C. Batasan Masalah	3
D. Rumusan Masalah	3
E. Tujuan Penelitian	4
F. Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
A. Evaluasi.....	5
B. Uji sensori	5
C. Triangle Test.....	6
D. Uji Hedonik.....	6
E. Uji Organoleptik	7
F. Nangka	7
G. Snack Bar	10
H. Pengembangan snack bar berbahan dasar biji nangka	11
BAB III METODE PELAKSANAAN.....	13

A.	Data Objek Penelitian	13
B.	Teknik Pengumpulan Data	14
C.	Ruang Lingkup.....	22
D.	Langkah Kerja.....	24
E.	Perhitungan Unit Percobaan	31
F.	Pengolahan dan Analisis	32
G.	Uji Validitas.....	35
H.	Uji Realibitas	35
I.	Uji Normalitas.....	36
J.	Uji Anova dan Uji Friedman.....	36
BAB IV	PEMBAHASAN.....	38
A.	Hasil Pelaksanaan Uji Sensori	38
B.	Uji Validitas dan Reliabilitas Data	41
C.	Uji Normalitas Data	43
D.	Hasil Uji Triangle Test	44
E.	Hasil Uji Hedonik dan Uji Friedman	45
F.	Hasil Uji Organoleptik dan Uji Friedman.....	54
G.	Hasil Keseluruhan	62
BAB V	PENUTUP	65
A.	Kesimpulan	65
B.	Saran	66
DAFTAR PUSTAKA		68

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kandungan Gizi Buah Nangka dan Biji Nangka/100 gram	9
Tabel 2. Pengembangan Produk Snack Bar Berbahan Dasar Biji Nangka	11
Tabel 3. Bobot Nilai Uji Hedonik	19
Tabel 4. Jarak Interval Kriteria Penilaian Panelis	20
Tabel 5. Bobot Nilai Pada Setiap Aspek Uji Mutu Organoleptik.....	20
Tabel 6. Skala Skor Penelitian Uji Organoleptik	22
Tabel 7. Konsentrasi Variabel	24
Tabel 8. Bahan Snack Bar Biji Nangka	24
Tabel 9. Bilangan Acak	31
Tabel 10. Layout Percobaan.....	32
Tabel 11. Hasil Pelaksanaan Uji Sensori.....	38
Tabel 12. Hasil Uji Validitas	41
Tabel 13. Hasil Data Realibity Statistics.....	42
Tabel 14. Hasil data uji normalitas menggunakan metode shapiro-wilk	43
Tabel 15. Nilai Rata-rata Kesukaan Panelis Terhadap Warna Snack Bar Berbahan Dasar Biji Nangka.....	45
Tabel 16. Hasil Analisis Data Friedman Test Panelis Terhadap Warna Snack Bar Berbahan Dasar Biji Nangka.....	45
Tabel 17. Nilai Rata-rata Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Snack Bar Berbahan Dasar Biji Nangka.....	47
Tabel 18. Hasil Analisis Data Friedman Test Panelis Terhadap Tekstur Snack Bar Berbahan Dasar Biji Nangka.....	47
Tabel 19. Nilai Rata-rata Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Snack Bar Berbahan Dasar Biji Nangka.....	49
Tabel 20. Hasil Analisi Data Friedman Test Panelis Terhadap Rasa Snack Bar Berbahan Dasar Biji Nangka.....	49
Tabel 21. Nilai Rata-rata Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Snack Bar Berbahan Dasar Biji Nangka.....	51
Tabel 22. Hasil Analisis Data Friedman Test Panelis Terhadap Aroma Snack Bar Berbahan Dasar Biji Nangka.....	51
Tabel 23. Hasil Keseluruhan Uji Hedonik	52
Tabel 24. Nilai Rata-rata Panelis Terhadap Mutu Warna Snack Bar Berbahan Dasar Biji Nangka.....	54
Tabel 25. Hasil Analisis Data Friedman Test Panelis Terhadap Mutu Warna Snack Bar Berbahan Dasar Biji Nangka	55
Tabel 26. Nilai Rata-rata Panelis Terhadap Mutu Tekstur Snack Bar Berbahan Dasar Biji Nangka.....	56
Tabel 27. Hasil Analisis Data Friedman Test Panelis Terhadap Mutu Tekstur Snack Bar Berbahan Dasar Biji Nangka	56
Tabel 28. Nilai Rata-rata Panelis Terhadap Mutu Rasa Snack Bar Berbahan DasarBiji Nangka	58
Tabel 29. Hasil Analisis Data Friedman Test Panelis Terhadap Mutu Mutu Rasa Snack Bar Berbahan Dasar Biji Nangka	58

Tabel 30. Nilai Rata-rata Panelis Terhadap Mutu Aroma Snack Bar Berbahan Dasar Biji Nangka	60
Tabel 31. Hasil Analisis Data Friedman Test Panelis Terhadap Mutu Aroma Snack Bar Biji Nangka	60
Tabel 32. Hasil Keseluruhan Uji Organoleptik	61
Tabel 33. Nilai Rata-rata Keseluruhan Uji Hedonik	62
Tabel 34. Nilai Rata-rata Keseluruhan Uji Organoleptik	63

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Buah Nangka.....	7
Gambar 2 Biji Nangka	9
Gambar 3 Snack Bar	10
Gambar 4 Alur Pelaksanaan Penelitian.....	13
Gambar 5 Spider Chart	53

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata Mahasiswa	74
Lampiran 2. Lembar Pembimbing Tugas Akhir 1	75
Lampiran 3. Lembar Pembimbing Tugas Akhir 2	76
Lampiran 4. Surat Pernyataan Bersedia Menjadi Panelis	77
Lampiran 5. Formulir Persyaratan Panelis.....	78
Lampiran 6. Formulir Panelis Untuk Mutu Fisik.....	80
Lampiran 7. Formulir Uji Mutu Hedonik Terhadap Tekstur Pada Snack Bar Biji Nangka ...	81
Lampiran 8. Formulir Uji Mutu Hedonik Terhadap Warna Pada Snack Bar Biji Nangka.....	82
Lampiran 9. Formulir Uji Mutu Hedonik Terhadap Aroma Pada Snack Bar Biji Nangka	83
Lampiran 10. Formulir Uji Mutu Hedonik Terhadap Rasa Pada Snack Bar Biji Nangka	84
Lampiran 11. Daftar Hadir Panelis	85
Lampiran 12. Rekapitulasi Data Rata-rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Warna Snack Bar Biji Nangka	86
Lampiran 13. Rekapitulasi Data Rata-rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Snack Bar Biji Nangka	87
Lampiran 14. Rekapitulasi Data Rata-rata Skor Kesukaan panelis Terhadap Rasa Snack Bar Biji Nangka	88
Lampiran 15. Rekapitulasi Data Rata-rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Snack Bar Biji Nangka	89
Lampiran 16. Rekapitulasi Data Rata-rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Mutu Warna Snack Bar Biji Nangka	90
Lampiran 17. Rekapitulasi Data Rata-rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Mutu Tekstur Snack Bar Biji Nangka	91
Lampiran 18. Rekapitulasi Data Rata-rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Mutu Rasa Snack Bar Biji Nangka	92
Lampiran 19. Rekapitulasi Data Rata-rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Mutu Aroma Snack Bar Biji Nangka	93
Lampiran 20. Hasil Uji Validitas Menggunakan SPSS.....	94
Lampiran 21. Dokumentasi Kegiatan Tugas Akhir.....	95