

LAPORAN TUGAS AKHIR

**PENGEMBANGAN PRODUK KLEPON CHOCOBAR SEBAGAI
ALTERNATIF SNACK KEKINIAN UNTUK GENERASI Z**

Diajukan untuk memenuhi persyaratan memperoleh gelar

Sarjana Terapan Pariwisata



Disusun oleh:

NAZIIHA MAKBUL

Nim: 2293309031

PROGRAM STUDI

PENGELOLAAN PERHOTELAN

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF

JAKARTA

2026

LAPORAN TUGAS AKHIR

**PENGEMBANGAN PRODUK KLEPON CHOCOBAR SEBAGAI
ALTERNATIF SNACK KEKINIAN UNTUK GENERASI Z**

Diajukan untuk memenuhi persyaratan memperoleh gelar

Sarjana Terapan Pariwisata



Disusun oleh:

NAZIIHA MAKBUL

Nim: 2293309031

PROGRAM STUDI

PENGELOLAAN PERHOTELAN

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF

JAKARTA

2026

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Pengembangan Produk Klepon Chocobar Sebagai Alternatif Snack Kekinian Untuk Generasi Z

Penulis : Naziha Makbul
NIM : 2293309031
Program Studi : Pengelolaan Perhotelan
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah dipertanggungjawabkan di hadapan Tim Penguji Tugas Akhir di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif pada hari Selasa tanggal 7 Juli 2026.

Disahkan oleh:
Ketua Penguji,



Anindita Budi Astuti, S.E., MM.
NIP. 198103052008122001

Anggota 1



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

Anggota 2



Swastono Putro Pirastyo, S.Par., M.Par.
NIP.198804112020121008

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata



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

LEMBAR PESETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Pengembangan Produk Klepon Chocobar Sebagai Alternatif Snack Kekinian Untuk Generasi Z

Penulis : Naziiha Makbul

NIM : 2293309031

Program Studi : Pengelolaan Perhotelan

Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditandatangani di Jakarta, 12 Juni 2026

Dosen Pembimbing 1



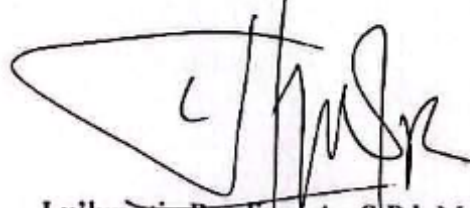
Swastono Putro Pirastyo, S.Par., M.Par.
NIP. 198804112020121008

Dosen Pembimbing 2



Fristi Bellia Annishia, S.K.M., M.Par., M.M
NIP. 198809082022032008

Menggetahui,
Koordinator Program Studi Pengelolaan Perhotelan



Lu'luwatir Rosdiana A., S.Pd., M.M, Par
NIP. 199104252022032013

**PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS
PLAGIARISME**

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Naziiha Makbul
NIM : 2293309031
Program Studi : Pengelolaan Perhotelan
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2026

dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul:
“Pengembangan Produk Klepon Chocobar Sebagai Alternatif Snack Kekinian
Untuk Generasi Z”

**adalah original, belum pernah dibuat oleh pihak lain, dan bebas dari
plagiarisme.**

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

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

Jakarta, 12 Juni 2026
Yang menyatakan,

A 10,000 Rupiah Indonesian banknote is shown, partially obscured by a large, dark, handwritten signature. The banknote features the Garuda Pancasila emblem and the text 'SEPULUH RIBU RUPIAH' and 'METAL BANK'. The serial number '5EAO8AOX021363084' is visible at the bottom.

Naziiha Makbul

NIM. 2293309031

PERTANYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Naziiha Makbul
NIM : 2293309031
Program Studi : Pengelolaan Perhotelan (Konsentrasi ...)
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2026

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: “Pengembangan Produk Klepon Chocobar Sebagai Alternatif Snack Kekinian Untuk Generasi Z” beserta perangkat yang ada (jika diperlukan).

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, 12 Juni 2026

Yang menyatakan,



Naziiha Makbul

NIM: 2293309031

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan membuat produk Klepon Chocobar sebagai camilan modern, mencari campuran bahan yang paling baik, serta mengetahui berapa lama produk tersebut bisa disimpan. Metode yang digunakan adalah penelitian eksperimen dengan tiga jenis formulasi, yaitu kontrol, formulasi 1 dan formulasi 2. Penilaian dilakukan dengan menggunakan uji hedonik terhadap 25 panelis yang sudah menjadi semi terlatih, berdasarkan aspek warna, aroma, rasa dan tekstur, serta uji daya tahan simpan dalam kondisi suhu ruang dan suhu dingin (*chiller*). Penelitian menunjukkan bahwa formulasi ke 2 adalah yang terbaik, dengan nilai kesukaan secara keseluruhan sebesar 4,31 yang masuk ke dalam kategori sangat suka. Hasil uji daya tahan simpan menunjukkan bahwa produk tetap baik selama 3 hari jika disimpan di suhu ruang dan 5 hari jika disimpan di suhu dingin (*chiller*). Klepon chocobar bisa menjadi inovasi makanan tradisional dalam bentuk cemilan modern yang lebih praktis dan lebih menarik bagi para pembelinya.

Kata kunci: Klepon Chocobar, camilan modern, uji hedonik, formulasi produk, daya tahan simpan.

ABSTRACT

This study tried to create a new snack called Klepon Chocobar, find the best mix of ingredients, and check how long it can stay fresh. The study used an experimental approach with three different mixtures: the control mixture, Formulation 1 (F1), and Formulation 2 (F2). A product was tested using a hedonic test with 25 semi-trained panelists, and they evaluated it based on four sensory characteristics: color, smell, flavor, and mouthfeel. Shelf-life testing was also done at room temperature and in chilled storage conditions. The results showed that Formulation 2 (F2) was the best option, with an overall acceptability score of 4.31, which means it was "strongly liked." The shelf-life test showed that the product stayed in good quality for up to 3 days at room temperature and 5 days when stored in the fridge. So, Klepon Chocobar could turn into a new kind of traditional food that's both useful and attractive as a modern snack for people to enjoy.

Keywords: Klepon Chocobar, modern snack, hedonic test, product formulation, shelf life.

PRAKATA

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberi kekuatan, kemampuan, dan kesabaran kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan baik. Tujuan penulisan tugas akhir adalah memenuhi salah satu persyaratan bagi mahasiswa untuk dapat menyelesaikan pendidikan Diploma-3/Sarjana Terapan Program Studi Pengelolaan Perhotelan di Politeknik Negeri Media Kreatif.

Laporan TA ini tidak akan selesai dengan baik tanpa bantuan, bimbingan, dan dorongan dari orang-orang yang berada di sekitar penulis. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih banyak kepada:

1. Dwi Riyono, S.T., M.Ak., Ph.D, Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif.
2. Mawan Nugraha S.S1. M.Acc. Ph.D., Wakil Direktur Bidang Akademik.
3. Dimas Bayu Pinandoyo S.Si., M.Sc Ketua Jurusan Pariwisata.
4. Fristi Bellia Annishia, S.K.M., M.Par., M.M., selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata sekaligus Dosen Pembimbing II.
5. Lu'luwatin Rosdiana Aprilia, S.Pd., M.M.Par. selaku Kepala Program Studi Pengelolaan Perhotelan.
6. Imas Masriah S.Tr.Par, M.Par. selaku Sekretaris Program Studi Pengelolaan Perhotelan.
7. Swastono Putro Pirastyo, S.Par., M.Par., selaku Dosen Pembimbing I.
8. Para dosen dan tenaga kependidikan Program Studi Pengelolaan Perhotelan Politeknik Negeri Media Kreatif.

9. Keluarga yang telah memberi motivasi, membimbing, mendukung serta menasihati untuk membangun laporan ini.
10. Teman-teman perhotelan angkatan 2022.
11. Kepada teman kelompok yang selalu mendukung dan saling memotivasi satu sama lain dalam penulisan tugas akhir ini.
12. Dan penulis juga ingin menyampaikan terima kasih yang tulus kepada vira yang telah menjadi teman seperjuangan selama proses penyusunan tugas akhir ini. Terima kasih karena selalu hadir memberikan dukungan, semangat, bantuan serta motivasi sejak awal hingga akhir penyelesaian tugas akhir. Kehadiran, bantuan dan perhatian yang diberikan sangat berarti bagi penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini. Semoga segala kebaikan yang telah diberikan mendapatkan balasan yang terbaik.

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

Jakarta, 08 Februari 2026

Penulis,



Naziiha Makbul

Nim : 2293309031

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	i
LEMBAR PESETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR	ii
PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME.....	iii
PERTANYAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH.....	iv
ABSTRAK	v
PRAKATA.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	4
C. Batasan Masalah	5
D. Rumusan Masalah	6
E. Tujuan Penelitian	6
F. Manfaat Penulisan.....	6
BAB II KAJIAN PUSTAKA	8
A. LANDASAN TEORI.....	8
1. Klepon sebagai Jajanan Tradisional.....	8
2. Generasi Z	10
3. Inovasi Snack	11
4. Pengertian Chocolate Bar sebagai Snack kekinian	11
5. Klepon Chocobar sebagai Inovasi Produk	13
6. Daya Simpan Produk	14
B. PERTANYAAN PENELITIAN ATAU KAJIAN.....	14
BAB III METODE PENELITIAN	15

A.	Jenis Kajian	15
B.	Tempat dan Waktu Kajian	15
C.	Subjek Kajian (Populasi dan Sampel Penelitian).....	16
D.	Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data	16
E.	Penentuan Resep Acuan	17
F.	Teknik Analisis Data	18
G.	Pengembangan Produk dan Langkah Kerja	22
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		28
A.	Objek Penelitian	28
B.	Resep Hasil Formulasi	28
C.	Hasil Pelaksanaan Uji Hedonik.....	31
D.	Hasil Uji Daya Simpan Produk Klepon Chocobar.....	38
E.	Produk Akhir yang Dipilih.....	41
F.	Pembahasan dari Hasil Kajian	42
BAB V PENUTUP.....		44
A.	Kesimpulan	44
B.	Saran.....	45
DAFTAR PUSTAKA		47
LAMPIRAN.....		50

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Resep Acuan Dari Beberapa Sumber.....	18
Tabel 2 Skala Kesesuaian Untuk Resep Acuan	18
Tabel 3 Hasil Data Expert Judgement.....	19
Tabel 4 Total Data Expert Judgement.....	19
Tabel 5 Skala Likert.....	21
Tabel 6 Jarak Interval.....	22
Tabel 7 Formulasi Produk.....	23
Tabel 8 Penentuan Bilangan Acak	25
Tabel 9 Layout Sampel	25
Tabel 10 Proses Pembuatan Produk Klepon Chocobar	29
Tabel 11 Proses Pelaksanaan Uji Hedonik	31
Tabel 12 Hasil Uji Hedonik Aspek Warna	33
Tabel 13 Hasil Uji Hedonik Aspek Aroma.....	34
Tabel 14 Hasil Uji Hedonik Aspek Tekstur.....	35
Tabel 15 Hasil Uji Hedonik Aspek Rasa	36
Tabel 16 Hasil Keseluruhan Rata-Rata Uji Hedonik	37
Tabel 17 Hasil Pengamatan Daya Simpan Pada Suhu Ruang	38
Tabel 18 Hasil Pengamatan Daya Tahan Simpan Pada Suhu Dingin.....	40

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Hasil Produk Klepon Chocobar (Kontrol, F1 dan F2)	30
--	----

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Daftar Riwayat Hidup.....	50
Lampiran 2 Formulir Persyaratan Panelis.....	51
Lampiran 3 Formulir Bersedia Menjadi Panelis	53
Lampiran 4 Formulir Panelis untuk Mutu Fisik.....	54
Lampiran 5 Formulir Uji Segitiga.....	55
Lampiran 6 Daftar Hadir Panelis	56
Lampiran 7 Dokumentasi.....	57